

COMUNICATO STAMPA



Tavoletta d'oro 2005

Premiati i migliori cioccolati italiani

Anche quest'anno Compagnia del Cioccolato ha scelto un importante appuntamento per il suo Premio Tavoletta d'oro.

“Questo è un premio che diamo al cioccolato e alla singola tavoletta. Infatti noi premiamo questa, più che la produzione complessiva di un produttore” ha osservato Gilberto Mora, Direttore della Compagnia del Cioccolato, che durante il **“Chocolate day” tenutosi presso lo spazio Cooking & Wine del Salone del Lusso di Verona, mercoledì 1 marzo 2006**, ha presentato i finalisti e i vincitori dei migliori cioccolati delle categorie <latte> <fondente> <cacao d'origine>. **Per la categoria <latte> ha vinto anche quest'anno Andrea Slitti con il Lattenero 45%, per la categoria <fondente> Guido Gobino ha riconquistato il primo posto con il suo Modern Art 60% e per la <cacao d'origine> il Domori Carupano 70%. Per le tavolette aromatizzate è stata assegnata una Tavoletta d'oro speciale al lavoro di Paul De Bondt e Cecilia Iacobelli mentre sono state assegnate due menzioni speciali a Slitti per le creme spalmabili e a Gobino per i gianduiotti.**

“Le tavolette finaliste sono da considerarsi in realtà tutte vincitrici”, ha sottolineato Gilberto Mora” poiché oltre ad essere ottimi cioccolati hanno superato una rigida selezione”. Infatti sono state individuate grazie ad un lungo e complesso lavoro di valutazione, effettuato dalla commissione della Compagnia del Cioccolato. “Così esperta da essere in grado di riconoscere di quale cioccolato si tratta e le sue percentuali, anche ad occhi chiusi” aggiunge Gilberto Mora, il quale spiega che per dare un punteggio ci si riferisce all'aspetto del cioccolato, al suono che produce quando si spezza, al suo profumo, all'aspetto fisico che ha durante la degustazione dal quale risalta la sua lavorazione, al gusto e al retrogusto che lascia. La grande novità di quest'anno, ha concluso Mora, è stato l'aumento quasi esponenziale di prodotti da degustare e il generalizzato miglioramento che abbiamo riscontrato nella produzione di cioccolato al latte che, nelle passate edizioni, rappresentava la categoria con alcune vette ma con pochi protagonisti di alto livello. In generale però si è verificato che in tutte le categorie degustate è sempre più alta la forbice tra i produttori finalisti, che rappresentano il vertice dell'arte cioccolatiera italiana, e gli altri produttori. Proprio su questo aspetto cercheremo di focalizzare il lavoro dei nostri panel di degustazione per il 2006 per ricercare giovani cioccolatieri che seguono un percorso personale ed innovativo. Il cioccolato italiano sta decisamente diventando "grande", è sempre di più un punto di riferimento nella produzione europea e, di conseguenza, la ricerca della qualità deve essere un obiettivo irrinunciabile.

Verona, 1 marzo 2006
Infoline Compagnia del Cioccolato 0141 907083
segreteria@cioccolato.it
direttore@cioccolato.it (335 6509808)

PREMIO TAVOLETTA D'ORO 2005
FINALISTI E VINCITORI

CATEGORIA LATTE

De Bondt Indonesia 33%

Marangoni Latte monofava

Venchi Sugar free

Maglio Papuasiasia 36%

Domori Lattesal

Slitti lattenero 45% Tavoletta d'oro 2005

La Molina 36%

CATEGORIA FONDENTE

Domori Blend n.1 78%

De Bondt 70%

Gobino Modern Art 60% Tavoletta d'oro 2005

Mannori Azteca 80%

Slitti gran cacao 73%

Offelleria Rizzati 80%

Venchi Unica, Gran Cacao 75%

CATEGORIA CACAO D'ORIGINE

Amedei, Porcelana 70%

Domori Chateau -San José Ocumare 67 all' 80% "Puertofino"

Domori Chateau - Porcelana 70%

Guido Gobino Modern Art Java 70%

Valrhona, Palmira 64%

Domori Rio Caribe Superior 70%

Domori Carupano 70% Tavoletta d'oro 2005

CATEGORIA AROMATIZZATI-

De Bondt - Alla rosa. Ai fiori d'arancio.

Dolfin - Pepe Rosa

Peyrano-Tronchetto di gianduja alla Mandorla Amara

Offelleria Rizzati - Affumicati

Andrea Slitti- Tè Yasmine

La Molina -Cretti ai sapori toscani e al rosmarino

Tavolettta d'oro e menzione Speciale per Paul De Bondt e Cecilia Iacobelli per la ricerca e la qualità nella produzione di una grande gamma di cioccolati speziati Menzione speciale a Guido Gobino per i suoi gianduiootti Tourinott Menzione speciale a Andrea Slitti per le sue creme spalmabili.