

COMUNICATO STAMPA

Tavoletta d'oro 2006

Premiati i migliori cioccolati italiani secondo la Compagnia del Cioccolato

Anche quest'anno la Compagnia del Cioccolato ha scelto un appuntamento di spicco per il suo Premio Tavoletta d'oro. La città di Napoli e la sua importante manifestazione "Vitigno Italia" sono infatti stati il palcoscenico per la premiazione dei vincitori domenica 20 maggio all'interno del raffinato spazio "Cooking for wine" organizzato da Witaly..

"Questo è un premio che diamo al cioccolato e alla singola tavoletta. Infatti noi generalmente premiamo questa, più che la produzione complessiva di un produttore" ha osservato Gilberto Mora Direttore della Compagnia del Cioccolato che ha presentato i finalisti e i vincitori dei migliori cioccolati delle categorie latte, fondente, cacao d'origine.

Per la categoria latte ha vinto De Bondt con il Venezuela 38%, per la categoria fondente Andrea Slitti ha conquistato quest'anno il primo posto con il suo GranCacao 73% e per la categoria cacao d'origine l'Ocumare 61 del Domori Chateau "Puertomar" al 75%. 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 tre menzioni speciali a Slitti per le creme spalmabili, a Gobino per i giandujotti e a Franco Rizzati come cioccolatiere emergente.

"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 dai differenti panel di degustazione della Compagnia del Cioccolato. Per dare un punteggio ci si riferisce all'aspetto del cioccolato, al suo profumo, all'aspetto fisico che ha durante la degustazione dal quale risalta la sua lavorazione, al gusto e al retrogusto che lascia. Il tutto seguendo una rigorosa scheda di degustazione con più di 12 elementi da considerare."

"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 abbiamo cercato di focalizzare il lavoro dei nostri panel di degustazione per il 2006 per ricercare giovani cioccolatieri che seguono un percorso personale ed innovativo. Da questa attenzione è scaturita la menzione speciale al giovane cioccolatiere emergente. Da rilevare, inoltre, visto che quest'anno la sede della premiazione è Napoli, la presenza tra i finalisti di cioccolatieri di qualità del Sud Italia come Maglio, Bonajuto e Donna Elvira."

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.

Napoli, 20 maggio 2007

Infoline Compagnia del Cioccolato 0141 907083

segreteria@cioccolato.it

direttore@cioccolato.it (335 6509808)

www.cioccolato.it