

Tavoletta d'Oro 2024: i premi al miglior cioccolato italiano

Tipologia: Short

Topic: Food

Prodotto: Tavoletta
Toscano Black 80,
Tavoletta Toscano Brown
Latte 32

Tavoletta d'Oro 2024: i premi al miglior cioccolato italiano

Gli "Oscar" del cibo degli dei sono appena stati assegnati nel Salento durante "Cioccolati del Mediterraneo": ecco tutti i premiati, dal fondente al gianduia



Hanno appena premiato 15 categorie, dal fondente al latte e poi il gianduia passando per creme e cremine: si chiamano **Tavoletta d'Oro**, e sono i riconoscimenti al miglior [cioccolato](#) italiano. Ad assegnarli, ormai da 22 edizioni, è la [Compagnia del Cioccolato](#), associazione composta da degustatori e esperti, che con questi "Oscar" ogni anno fa il punto [subibo degli dei](#) in Italia.

Tavoletta d'Oro 2024

L'elenco dei vincitori del 2024 è alla fine di quest'articolo e scorrendolo vedrete **che tra i premiati c'è il meglio del meglio della [cioccolateria](#) italiana**: prodotti con il cacao più pregiato dai grandi artigiani, con grandi nomi che vanno da **Amedei** a Domori, da Guido Gobino a Slitti, da Venchi a Majanie molti altri ancora.

Come viene assegnata la Tavoletta d'Oro

L'assegnazione della Tavoletta d'Oro è il risultato come sempre di degustazioni serrate fatte da commissioni composte dagli esperti degustatori della Compagnia del Cioccolato. Quest'anno hanno fatto più di 1200 assaggi e hanno mandato in finale le proposte con più di 85 centesimi.

Cioccolati del Mediterraneo

La premiazione si è tenuta il 17 febbraio a **Maglie**, nel Salento, durante il primo dei due giorni di **Cioccolati del Mediterraneo**", evento interamente dedicato al cibo degli dei promosso proprio dalla **Compagnia del Cioccolato**, che ha riunito grandi aziende, artigiani, esperti e appassionati. Un appuntamento ospitato dal **Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto nella città di Maglie**, per la prima volta aperto al pubblico, che ha offerto un viaggio nel mondo del cioccolato tra assaggi, esperienze, workshop. Tutto insieme a grandi professionisti, anche stranieri, tra i quali **Enric Rovira, maître chocolatier di Barcellona** (vera star del settore, noto per il suo cioccolato di alta qualità dal design contemporaneo) e l'agronomo venezuelano **Pedro Churiòn**, responsabile del Centro di beneficio di Ocumare della Costa, ospite d'onore e protagonista della degustazione di cioccolati coltivati e prodotti nello Stato di Aragua, tra i territori per eccellenza per la produzione di **cacao**.

Ecco i premiati con la Tavoletta d'Oro 2024 con, tra parentesi, i vincitori del Premio del Ventennale, assegnato nel 2022: prodotti esclusi dalla competizione in quanto già pluripremiati in passato.

Tavolette d'Oro 2024

Fondente

(Premio del ventennale: SLITTI Gran Cacao 73%)

Amedei – Toscano black 80%

Fondente monorigine

(Premio del ventennale: DOMORI Criollo Chuao 70%)

Domori – Criollo 70% Porcelana

Maglio – Cuyagua Ocumare Selection 90%

Massa di cacao 100%

MASSA DI CACAO 100%

Maglio – Cuyagua Ocumare Selection 100%

Latte

(Premio del ventennale: **AMEDEI Toscano brown al latte 32%**)

Manufatto Cacao – Latte sapido 38%

Latte Monorigine

Majani – O, Latte Sur del Lago 33%

Latte alta %

(Premio del ventennale: SLITTI Lattenero 45%)

Gardini – Latte 42% Cacao

Latte alta % monorigine

Maglio – Cuyagua Ocumare Selection 55% milk

Gianduia

(Premio del ventennale: GOBINO Maximo +39)

Gobino – Gianduiotto classico Indonesia

Venchi – Gianduia n.3

Cremino

(Premio del ventennale: GARDINI cremino all'amarena)

Varvaro – Cremino al latte con gianduja, 3 strati

Pralina

(Premio del ventennale: DE BONDT pralina al Ben Ryé)

Slitti – Pralina Irish coffee

Ripieno

Gardini – Tavoletta gin primo 62%

Frutta ricoperta

(Premio del ventennale: MAGLIO Clementine ricoperte di cioccolato)

Maglio – Amarene ricoperte

Slitti – Fichi Calabacita farciti con sambuca

Aromatizzati

Sabadì – Affinato fiori di arancio 68%

Venchi – Nocciolato Fondente 70%

Spalmabili

(Premio del ventennale: SLITTI Riccosa)

Marco Colzani – Nocciole e cacao

Slitti – Gianera

Ciocolati grezzi

(Premio del ventennale: SABADÌ Giovinezza)

Sabadì – Lo scuro con zucchero Mascobado 70%

Ciocolatiere emergente

Cocoah! (Arconate, MI)

Ciocolatiere Internazionale

Enric Rovira (Barcellona, Spagna)

di **Fabiana Salsi** - 18/02/2024

Fonte: <https://www.lacucinaitaliana.it/article/tavoletta-doro-2024-vincitori-premi-miglior-cioccolato-italiano/>