



Quifinanza.it



Amedei

Tavoletta d'Oro 2024, i migliori cioccolati d'Italia premiati dalla Compagnia del Cioccolato

Tipologia: Quote

Topic: Food

Prodotto: Tavoletta
Toscano Black 80

Tavoletta d'Oro 2024, i migliori cioccolati d'Italia premiati dalla Compagnia del Cioccolato

Assegnate le Tavolette d'Oro 2024, l'ambito premio per i mastri cioccolatai in Italia conferito dalla Compagnia del Cioccolato ai migliori prodotti al cacao.

Come ogni anno la **Compagnia del Cioccolato** ha assegnato gli **Oscar** del cioccolato, ovvero la **Tavoletta d'Oro** che premia i migliori prodotti a base di cacao prodotti in Italia e non solo. Un riconoscimento che fa onore ai mastri cioccolatai, quest'anno giunto alla sua **22esima edizione**, e che è frutto di uno studio attento e di assaggi ripetuti per cercare di premiare i cioccolati in tavoletta migliori dell'anno. E dopo oltre **1.200 assaggi**, ecco che i re del cioccolato per il 2024 sono stati annunciati lo scorso 17 febbraio a Maglie, in Salento, dove a sorridere sono stati in tanti.

Tavolette d'Oro 2024, l'edizione e le novità

Le Tavolette d'Oro rappresentano i più autorevoli premi al cioccolato di qualità in Italia ed i giudizi degustativi sono assegnati secondo le schede di valutazione della Compagnia del Cioccolato. Alla base della selezione per entrare a far parte dei cioccolati nominati per il premio ci sono, di base, l'**arte della cioccolateria** e della pasticceria che, legate alla **scelta delle materie prime** e alla ricerca di un **mix perfetto tra tradizione e innovazione** portano a produrre e sperimentare prodotti con aromatizzazioni sempre nuove.

La Compagnia del Cioccolato, attiva da più di 25 anni, vanta più di mille associati con una composizione che va da appassionati a degustatori professionali, da giornalisti del settore a esperti a vario titolo del food. Questi votano i cioccolati in commercio e ad accedere alla finale sono i prodotti che hanno superato gli 85 centesimi e che, nella loro complessità, rappresentano l'eccellenza del cioccolato italiano. I giudizi sono assegnati dalle commissioni composte dagli esperti degustatori di Compagnia.

Un premio giunto alla sua 22esima edizione e che, nel 2024, è ricco di novità. Infatti nell'ultima edizione c'è lo sdoppiamento delle categorie di cioccolati al latte, considerando quelli con cacao d'origine (il cui **prezzo è aumentato nell'ultimo anno**), e la distinzione tra i gianduiotti per estrusione e i gianduiotti per stampo.

I migliori cioccolati fondenti

Cinque i cioccolati fondenti premiati con la Tavoletta d'Oro 2024.

- **Amedei Toscano Black 80%**
- Premio del ventennale: Slitti Gran Cacao 73%
- Monorigine: Domori – Criollo 70% Porcelana Maglio – Cuyagua Ocumare Selection 90%

- Premio del ventennale: Domori Criollo Chuao 70%
- Massa di cacao 100%: Maglio – Cuyagua Ocumare Selection 100%

I cioccolati al latte premiati

Tra le novità, come detto, anche lo sdoppiamento delle categorie di cioccolati al latte, considerando quelli con cacao d'origine. Sono quindi sei i cioccolati premiati nell'edizione 2024.

- Manufatto Cacao – Latte sapido 38%
- Monorigine: Majani – O, Latte Sur del Lago 33%
- Premio del ventennale cioccolato al latte: Amedei Toscano brown al latte 32%
- Alta percentuale: Gardini Latte 42% Cacao
- Premio del ventennale latte alta percentuale: Slitti Lattenero 45%
- Alta percentuale monorigine: Maglio Cuyagua Ocumare Selection 55% Milk

Le altre categorie di cioccolato premiate

Tanti, invece, i premi conferiti per le altre categorie di cioccolati oltre le tavolette che vanno dalla gianduia alle praline, passando per il cremino e gli spalmabili. Premiata, inoltre, anche la cioccolateria emergente, l'azienda artigianale Cocoah! di Arconate, in provincia di Milano.

- Gianduia: Gobino – Gianduiotto classico Indonesia; Venchi – Gianduia n. 3
- Premio del ventennale gianduia: Gobino Maximo +39
- Pralina: Slitti – Pralina Irish Coffee
- Premio del ventennale pralina: De Bondt pralina al Ben Ryé
- Cremino: Varvaro – Cremino al latte con gianduia, 3 strati
- Premio del ventennale cremino: Gardini cremino all'amarena
- Frutta ricoperta: Maglio – Amarene Ricoperte; Slitti – Fichi Calabacita farciti con Sambuca
- Premio del ventennale frutta ricoperta: Maglio Clementine ricoperte di cioccolato
- Aromatizzati: Sabadi – Affinato Fiori d'Arancio 68%; Venchi – Nocciolaio Fondente 70%
- Spalmabili: Marco Colzani – Nocciole e Cacao ; Slitti – Gianera
- Premio del ventennale spalmabili: Slitti Riccosa
- Grezzi: Sabadi – Lo Scuro con Zucchero Mascobado 70%
- Premio del ventennale grezzi: Sabadi Giovinezza
- Ripieno: Gardini Tavoletta Gin Primo 62%
- Cioccolateria emergente: Cocoah! (Arconate, Milano)
- Premio internazionale: Enric Rovira (Barcellona, Spagna)

di **Luca Bucceri** - 20/02/2024