

Domori prima al Premio Tavoletta Oro, categoria Miglior Fondente Monorigine

(ANSA) - TRIESTE, 07 MAR - Per il secondo anno consecutivo Domori conquista il primo posto al XXVI Premio Tavoletta d'Oro, categoria Miglior Cioccolato Fondente Monorigine con la tavoletta Criollo Chuao 70%. La premiazione si è svolta oggi nell'ambito de "I Cioccolati del Mediterraneo", al Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto a Maglie (Lecce), nel Salento. Il Premio Tavoletta d'Oro è il più autorevole riconoscimento dedicato al cioccolato di qualità in Italia. Il cacao Criollo è uno dei tratti più distintivi della storia e della produzione Domori (None, Torino), è la varietà più rara e pregiata al mondo. Domori ha dato un contributo fondamentale alla salvaguardia della biodiversità di questa preziosa varietà grazie al lavoro di ricerca e sviluppo svolto nelle proprie piantagioni in Venezuela ed Ecuador. E, a sua volta, il Chuao, di origine venezuelana, è una delle espressioni più raffinate di questo cacao, che si distingue per le note di nocciola, dulce de leche, lucuma e mamey, con una leggera acidità, grande dolcezza e una rotondità aromatica unica. I giudizi degustativi sono assegnati secondo le schede di valutazione della Compagnia del Cioccolato e nel corso dell'anno, i degustatori della Compagnia hanno analizzato oltre 1.200 referenze di cioccolati italiani in commercio, suddivise in 14 categorie. Dopo una rigorosa selezione nei panel territoriali, solo i prodotti che hanno ottenuto almeno 85 centesimi di punteggio hanno avuto accesso alla fase finale. Domori, che fa parte del Polo del Gusto, ha nel Criollo Chuao 70% una delle tavolette simbolo. (ANSA).



ALTO ADIGE



Leggi / Abbonati
Alto Adige



sabato, 07 marzo 2026

Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone Altre località ■



Newsletter

Altre ■

Salute e Benessere

Viaggiare

Scienza e Tecnica

Ambiente ed Energia

Terra e Gusto

Qui Europa

Immobiliare

Le ultime ●

< 15:59

Domani Pescara torna al voto in 23 sez... 13.956 elettori

14:48

Kiev, 'sono 10 le vittime del raid russo a Kharkiv'

>

Home page > Terra e Gusto > Domori prima al Premio Tavoletta Oro,...

Domori prima al Premio Tavoletta Oro, categoria Miglior Fondente Monorigine

07 marzo 2026



I più letti



Studente scomparso, stop alle ricerche in Val Gardena



Bolzano, ecco come cambierà il volto di via Einstein



Mamma di 41 anni muore improvvisamente in casa, la trova la figlia di sette anni



Furto ai danni di una nota catena di supermercati: 2 denunciati. Recuperata merce per oltre 9.000 euro

TERRA&GUSTO / Friuli Venezia Giulia

Domori prima al Premio Tavoletta Oro, categoria Miglior Fondente Monorigine

Secondo anno consecutivo, con Criollo Chuao 70%

TRIESTE, 07 marzo 2026, 17:39

Redazione ANSA

Condividi



↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

Per il secondo anno consecutivo Domori conquista il primo posto al XXVI Premio Tavoletta d'Oro, categoria Miglior

Il migliore cioccolato italiano da comprare nel 2026

Le migliori tavolette, ma anche praline e creme spalmabili, da comprare nel 2026 stando alla Tavoletta d'Oro, il più autorevole premio del settore.

DissaporeSpesa



di Caterina Vianello / 7 Marzo 2026



Sono stati assegnati questo pomeriggio, a Maglie, in Salento, nell'ambito della manifestazione "Cioccolati del Mediterraneo", i premi **Tavoletta d'Oro 2026** che **Compagnia del Cioccolato** assegna ogni anno ai migliori cioccolati italiani.

L'edizione di quest'anno è la ventiquattresima e i premi sono il risultato di **1200 assaggi** di referenze di cioccolati italiani in commercio (dragées, cremini, gianduiotti, creme spalmabili, canditi e frutta ricoperte, praline ecc), che hanno visto al lavoro 110 Chocolate Taster in 19 panel a cura delle diverse Tavolette territoriali (le sedi di Compagnia a Roma, Bologna, Ferrara, Milano2, Marche, Potenza e Verona).

PUBBLICITÀ

Dai panel sono stati “promossi” i cioccolati che hanno ottenuto la valutazione di oltre 85 centesimi; nella seconda fase, un panel più ristretto di esperti Chocolat Taster ha compiuto un’ulteriore selezione arrivando a 48 eccellenze. 14 le categorie di premiazione.

“Anche quest’anno la selezione per il premio Tavoletta d’Oro fotografa perfettamente la qualità complessiva del cioccolato italiano e ci permette di capire dove stanno andando le scelte dei cioccolatieri che ovviamente influenzano il mercato. Sostanzialmente abbiamo riscontrato un maggiore utilizzo dei cacao monorigine anche nella produzione dei cioccolati al latte e in particolar modo nei lattini ad alta percentuale di cacao. Qui il livello si è molto elevato.

LEGGI ANCHE

Cioccolato: come degustarlo e fare l’analisi organolettica della tavoletta



Mentre abbiamo ricevuto, da valutare, pochi cioccolati al latte della tradizione considerati, probabilmente, una proposta più commerciale e meno gourmande. Pochi, buoni e stabili nella qualità i fondenti da ricetta, innumerevoli e tutte di grande livello le proposte di cacao monorigine con ormai una corretta predisposizione a segnalare, in etichetta, le provenienze dei cacao. Abbiamo trovato una grande quantità di creme spalmabili con molte proposte senza zucchero e con provenienze di cacao monorigine”.

I Cioccolati del Mediterraneo – giunto alla sua quarta edizione – è il Salone che promuove la cultura del cioccolato di qualità. Si tiene a Maglie, presso il Museo Archeoindustriale di Terra d’Otranto. Ideata e organizzata da Confcommercio Imprese per l’Italia Lecce, con il sostegno della Camera di Commercio di Lecce, la manifestazione conta sulla partecipazione e direzione scientifica dell’associazione nazionale Compagnia del Cioccolato.

LEGGI ANCHE

Cioccolato: come leggere etichetta e ingredienti

E' un progetto in continua evoluzione, che si rivolge al grande pubblico con l'obiettivo di far conoscere da vicino la filiera produttiva: con un mirato programma di attività didattiche e ludiche, showcooking e laboratori, adulti e bambini hanno l'opportunità di acquisire maggiore consapevolezza nella scelta e nel consumo del cioccolato. Ogni edizione vanta ospiti italiani e internazionali di primo piano del settore, ciascuno dei quali permette di far scoprire ai visitatori un'interpretazione del cioccolato autenticamente originale:

Tutti i premiati

**Fondente**

Amedei – Toscano black 63

Fondente Monorigine

Domori – Criollo Chuao 70%

Massa Di Cacao 100%

Maglio – Porcelana 100%

Latte



Manufatto Cacao – Latte sapido 38%

Latte Monorigine

Majani – Latte Sur del lago 33%

Latte Alta Percentuale

Gardini – Latte 42%

Maglio – Cuyagua Ocumare Criollo 55%

Gianduia

Castagna – Giuinott

Gobino – Tourinot +39

Cremino

Gardini – Cremino all'amarena

Pralina

Slitti – Pralina passion fruit

Ripieni

Gardini – Doblioni al Gin primo

Frutta Ricoperta

Maglio – Amarene ricoperte di cioccolato

Aromatizzati

Sabadi – affinato all'assenzio

Gardini– 38% cacao & sale di Cervia con liquirizia

Cioccolati Grezzi

Sabadi – Scuro con zucchero mascobado 70%

Spalmabili

Colzani – Nocciole e cacao

Ciocolatiere internazionale:

Dick Taylor per la tavoletta 72% – Belize Toledo, selezionato in collaborazione con

Leonardi Dolciumi di Ravenna

Premio dedicato alla efficacia comunicativa

Aroko Chocolate

Di particolare rilevanza il **Premio speciale per l'impegno nella salvaguardia e**

IN PRIMO PIANO

Tavoletta d'oro 2026: i premi al miglior cioccolato italiano

È stato appena assegnato l'Oscar a 14 diversi tipi di cioccolato, dal fondente al latte, passando per le praline e le spalmabili. Ecco cosa assaggiare



di Fabiana Salsi

7 marzo 2026



Vicentiu Marin / 500px / Getty Images

Tavoletta d'oro 2026: il miglior cioccolato italiano

Hanno appena assegnato la **Tavoletta d'oro 2026**, il premio più ambito dai produttori di **cioccolato**. Anche se, a dire il vero, sarebbe più corretto parlare di premi, al plurale, dato che i **riconoscimenti sono stati conferiti a ben 48 proposte divise in 14 categorie**.

Dal **fondente** al monorigine, dal latte alle praline passando per le spalmabili, tra i premiati c'è tutto, con la novità che per la prima volta **per ogni categoria è indicato un primo, un secondo e un terzo posto rispettivamente come "gold", "silver" e "bronze"**.

Cos'è la Tavoletta d'oro

Per il resto la Tavoletta d'oro non è cambiata: come sempre **è assegnata dagli assaggiatori della Compagnia del Cioccolato**, associazione di esperti fondata nel 1995 a Perugia che, tra le altre cose, dal 2002 organizza questo premio considerato un vero e proprio Oscar del settore.

Tavoletta d'oro 2026: un anno speciale

Quest'anno gli assaggiatori della Compagnia del Cioccolato hanno testato **1200 proposte di cioccolato italiano per scegliere le migliori**, constatando un ulteriore progressione della qualità. **«Abbiamo riscontrato un maggiore utilizzo dei cacao mono origine anche nella produzione dei cioccolati al latte e in particolar modo nei lattini ad alta percentuale di cacao. Qui il livello si è molto elevato»** ha commentato infatti Gilberto Mora, presidente nazionale di Compagnia del Cioccolato.

«Contemporaneamente» ha proseguito, «abbiamo ricevuto da valutare **pochi cioccolati al latte della tradizione considerati, probabilmente, una proposta più commerciale e meno gourmande**. Pochi, buoni e stabili nella qualità i fondenti da ricetta; innumerevoli e tutte di grande livello le proposte di cacao mono origine con ormai una corretta predisposizione a segnalare, in etichetta, le provenienze dei cacao. **Abbiamo trovato una grande quantità di creme spalmabili con molte proposte senza zucchero e con provenienze di cacao monorigine**».

I cioccolati del Mediterraneo



Cioccolati del Mediterraneo

Foto press

Per il terzo anno consecutivo la Tavoletta d'oro è stata assegnata nell'ambito di **I cioccolati del Mediterraneo**, l'appuntamento che fino all'8 marzo a Maglie, in provincia di Lecce, riunisce grandi esperti che propongono esperienze alla scoperta di questo alimento prezioso. Quest'anno gli ospiti d'onore sono **Alexis Zambrano**, professore Universidad de Los Andes di Mérida e accademico e ricercatore specializzato nello studio di cacao di alta qualità, e **Douglas Dager**, produttore impegnato nella valorizzazione del cacao criollo, che è il più pregiato. Con loro anche degustatori, maître chocolatier e pasticciieri impegnati in show cooking, laboratori pensati anche a misura di bambino, **tasting con abbinamenti con liquori, vini, distillati e caffè**.

Tavoletta d'oro 2026: tutti i premiati



Vicentiu Marin / 500px / Getty Images

FONDATE

GOLD Amedei – Toscano black 63
SILVER Domori – Criollo 80%
SILVER Slitti – Gran Cacao 73%
BRONZE Staccoli - Equatoriale 80%
BRONZE Venchi – 77% nibs

FONDATE MONORIGINE

GOLD Domori – Criollo Chuao 70%
SILVER Maglio – Caño el Tigre 80%
BRONZE Colzani – São Tomé 78%

MASSA DI CACAO 100%

GOLD Maglio – Porcelana 100%
SILVER Amedei – Toscano black 100%
BRONZE Majani – Sur del Lago 100%

LATTE

GOLD Manufatto Cacao – Latte sapido 38%
SILVER Amedei – Toscano brown 32%
BRONZE La Perla – Finissimo al latte 33%

LATTE MONORIGINE



GOLD Majani – Latte Sur del lago 33%
SILVER Vellino – Meta Macarena latte 38%
BRONZE Maglio – Papuasias 36%

LATTE ALTA PERCENTUALE

GOLD Gardini – Latte 42%
GOLD Maglio – Cuyagua Ocumare Criollo 55%
SILVER Colzani - Perù + latte 45%
SILVER Slitti - Lattenero 45%

GIANDUIA

GOLD Castagna – Giuinott
GOLD Gobino – Tourinot +39
SILVER Gobino – Giandujotto Indonesia

RIPIENI

GOLD Gardini – Dobloni al Gin primo
SILVER Carola Stacchezzini – La Farcitissima liquirizia
BRONZE Castello Pandino – barretta con ripieno di nocciola, cocco e mandarino

CREMINO

GOLD Gardini – Cremino all'amarena
SILVER Varvaro – Cremino a 3 strati
BRONZE Bernardi – Cremino alla nocciola

PRALINA

GOLD Slitti – Pralina passion fruit
SILVER Bernardi – Enigma cioccolato bianco, crema amaretto e mandorle
SILVER Gardini – Pralina Alkermes
BRONZE Villa – Pralina al Rum

FRUTTA RICOPERTA

GOLD Maglio – Amarene ricoperte di cioccolato
SILVER Gobino – scorze di Bergamotto candite ricoperte
BRONZE Slitti – Fico mio, fichi calabacita alla Sambuca

AROMATIZZATI

GOLD Sabadi – affinato all'assenzio
GOLD Gardini– 38% cacao & sale di Cervia con liquirizia
SILVER Manufatto Cacao – Tavoletta di Pisa caramello e pinoli
BRONZE Rukét Chocolate – Cioccolato con rum
BRONZE Colzani – Milano bitter 80%

CIOCCOLATI GREZZI

GOLD Sabadi – Scuro con zucchero mascobado 70%
SILVER Sabadi – SIRACUSA con limone e menta essiccati
BRONZE Gardini – Rustico con zucchero muscovado 74%

SPALMABILI

GOLD Colzani – Nocciole e cacao
SILVER Slitti – Riccosa 51% di nocciole



BRONZE Venchi – Nougatine

I 3 premi speciali fuori concorso:**CIOCCOLATIERE INTERNAZIONALE** Dick Taylor – 72% Belize Toledo, selezionato in collaborazione con Leonardi Dolciumi di Ravenna**PREMIO SPECIALE al produttore** venezuelano di cacao Douglas Dager per il suo impegno nella produzione e salvaguardia dei cacao criollos**PREMIO “Fosca Maurizzi”** dedicato all'EFFICACIA COMUNICATIVA ad Aroko Chocolate a cura di Spaghetti & Mandolino in collaborazione con Compagnia del Cioccolato.

Altri articoli di La Cucina Italiana che vi potrebbero interessare

- [Uova di Pasqua 2026 fantastiche e dove trovarle](#)
- [Cioccolata a o cioccolato?](#)
- [Il cioccolato fondente è il segreto della longevità?](#)
- [Il cioccolato secondo Iginio Massari](#)



Dalle ricette di stagione ai consigli in cucina: altre storie di buon cibo per voi

- [Frutta e verdura di marzo](#): la spesa di stagione
- [Ricette di magro](#): 50 piatti leggeri che non sembrano una rinuncia
- [Verdure amare \(radicchio, cicoria\)](#): come addolcirle in cottura
- [Ricette, consigli, cuochi e cuoche, ospiti speciali dalla nostra cucina di redazione: guarda qui i nostri video](#)
- [Il carciofo ripieno alla vecchia maniera](#): la ricetta di Pietro Zito
- [Bicarbonato nel sugo di pomodoro](#): è vero che serve a togliere l'acidità?
- [Pasta del pezzente](#): la ricetta che vi porta in Costiera Amalfitana
- [Tutto il meglio della cucina italiana direttamente nella tua inbox: iscriviti alla newsletter](#)



Fabiana Salsi. Mamma di Lorenzo, moglie di Giorgio, mezza campana (di nascita) mezza salentina (per amore), sono nata curiosa e affamata. Adoro scoprire il mondo, assaggiare nuove ricette, scovare storie e persone entusiasmanti, e lo faccio anche per lavoro. Giornalista professionista, ho sempre scritto di viaggi e cibo, tra gli ...

[Read More](#)

TAGS

cioccolato

Eventi

LEGGI ANCHE

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Premio Tavoletta d'Oro 2026, Domori conquista la medaglia d'oro con il Criollo Chuao 70%

(Agen Food) None (To), 09 mar. si conferma protagonista al Premio Tavoletta d'Oro e conquista, per il secondo anno consecutivo, la medaglia d'oro nella categoria Miglior Cioccolato Fondente Monorigine con la tavoletta Criollo Chuao 70%. La cerimonia di premiazione si è svolta sabato 7 marzo all'interno dell'evento I Cioccolati del Mediterraneo, nella suggestiva cornice del Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto a Maglie, nel Salento. Il riconoscimento ribadisce l'eccellenza di uno dei tratti più distintivi della storia e della produzione Domori: il cacao Criollo, la varietà più rara e pregiata al mondo, cuore del Progetto Criollo sviluppato da Gianluca Franzoni, Presidente di Domori, sin dalla fondazione dell'azienda nel 1997. Domori ha dato un contributo fondamentale alla salvaguardia della biodiversità di questa preziosa varietà grazie al lavoro di ricerca e sviluppo svolto nelle proprie piantagioni in Venezuela ed Ecuador. Di origine venezuelana, il Chuao rappresenta una delle espressioni più raffinate di questo cacao straordinario: si distingue per le sue note di nocciola, dulce de leche, lucuma e mamey, accompagnate da una leggera acidità, grande dolcezza e una rotondità aromatica unica. Il Premio Tavoletta d'Oro, giunto alla 24ª edizione, è il più autorevole riconoscimento dedicato al cioccolato di qualità in Italia. I giudizi degustativi vengono assegnati secondo le schede di valutazione ideate dalla Compagnia del Cioccolato, la più importante associazione nazionale di settore, che riunisce degustatori professionali, giornalisti, esperti e gourmet. Nel corso dell'anno i degustatori della Compagnia hanno analizzato oltre 1.200 referenze di cioccolati italiani in commercio, suddivise in 14 categorie. Dopo una rigorosa selezione nei panel territoriali, solo i prodotti che hanno ottenuto almeno 85 centesimi di punteggio hanno avuto accesso alla fase finale. L'azienda di None (TO), parte del Polo del Gusto, continua così a distinguersi per l'impegno nella ricerca e nella valorizzazione delle varietà più pregiate di cacao, confermando una visione produttiva fondata su qualità rigorosa della materia prima, controllo rigoroso della filiera, ricetta corta e precisione sensoriale. Con questa nuova medaglia d'oro, il Criollo Chuao 70% si conferma non solo come una delle tavolette simbolo di Domori, ma anche come riferimento assoluto nel panorama del fondente d'origine.





OTTICHE PARALLELE MAGAZINE

Cultura a 360° a portata di click – Una voce libera nel mondo della cultura – La rivista condanna fermamente ogni forma di violenza, sia verbale che fisica, e si impegna a promuovere il rispetto, il dialogo e la dignità di ogni persona.

[HOME](#)[CONTATTI](#)[REDAZIONE](#)[INFORMAZIONI](#)

NON SOLO CIBO E VINO

Premio Tavoletta d'Oro 2026: **Domori** conquista la medaglia d'oro con il Criollo Chua 70%

Date: 11 marzo
2026

0 Commenti

Riceviamo e pubblichiamo

Tempo di lettura: 2 minuti - 397 parole

“

Per il secondo anno consecutivo il brand conquista il riconoscimento nella categoria "Miglior Cioccolato Fondente Monorigine. Il riconoscimento ribadisce l'eccellenza di uno dei tratti più distintivi della storia e della produzione

RUBRICHE

- Amici... animali (14)
- Bastiàn Cuntràri (1)
- Benessere & Salute (292)
- Cinema, Televisione e... (1.693)
- Cultura Ambientale (33)
- Donne 2022 (4)
- Emozioni & Suggestioni (18)
- Eventi (1.782)
- Il fantastico mondo delle api (6)
- IL MICROFONO D'ITALIA (20)
- Korean Wave (47)
- La Ricetta della Domenica (172)
- Libri (810)
- Miss Italia (2)
- Miss Italia 2021 (47)
- Miss Italia 2022 (94)
- Moda, mode, tendenze... (1.958)
- modelle: le interviste (11)



Domori: il cacao Criollo, la varietà più rara e pregiata al mondo.

Domori si conferma protagonista al **Premio Tavoletta d'Oro** e conquista, per il secondo anno consecutivo, la medaglia d'oro nella categoria **Miglior Cioccolato Fondente Monorigine** con la tavoletta **Criollo Chuao 70%**.

La cerimonia di premiazione si è svolta sabato 7 marzo all'interno dell'evento **"I Cioccolati del Mediterraneo"**, nella suggestiva cornice del Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto a Maglie, nel Salento.

Il riconoscimento ribadisce l'eccellenza di uno dei tratti più distintivi della storia e della produzione **Domori**: il cacao **Criollo**, la varietà più rara e pregiata al mondo, cuore del Progetto Criollo sviluppato da **Gianluca Franzoni**, Presidente di **Domori**, sin dalla fondazione dell'azienda nel 1997. **Domori** ha dato un contributo fondamentale alla salvaguardia della biodiversità di questa preziosa varietà grazie al lavoro di ricerca e sviluppo svolto nelle proprie piantagioni in Venezuela ed Ecuador.

Di origine venezuelana, il **Chuao** rappresenta una delle espressioni più raffinate di questo cacao straordinario: si distingue per le sue note di nocciola, dulce de leche, lucuma e mamey, accompagnate da una leggera acidità, grande dolcezza e una rotondità aromatica unica.



Il Premio Tavoletta d'Oro, giunto alla 24ª edizione, è il più autorevole riconoscimento dedicato al cioccolato di qualità in Italia.

I giudizi degustativi vengono assegnati secondo le schede di valutazione ideate dalla Compagnia del

Cioccolato, la più importante associazione nazionale di settore, che riunisce degustatori professionali, giornalisti, esperti e gourmet. Nel corso dell'anno, i degustatori della Compagnia hanno analizzato oltre 1200 referenze di cioccolati italiani in commercio, suddivise in 14 categorie. Dopo una rigorosa



- Non solo cibo e vino (727)
- Ottiche Musicali (6.524)
- Ottiche Riflessive (56)
- Ottiche... Esperienziali (32)
- Ottiche... Misteriose (25)
- Palco Live Tv (3)
- Pensieri Paralleli (2)
- Proibito (2)
- Senza categoria (61)
- Spettacolo & dintorni (104)
- Terza Pagina (2.255)
- Turismo (3.005)
- Unlibro Unviaggio (12)

ARTICOLI RECENTI

Alpin Arena Senales: grande Festa dell'Ortler Skiarena tra sport, intrattenimento e voglia di stare insieme

11 marzo 2026

Mercenasco (TO): torna al Peraga Garden Center la "Mostra degli Animali". Weekend di tenerezza e incontri speciali

11 marzo 2026

Grado, l'isola del sole: la fuga perfetta per la primavera... che soddisfa ogni voglia di vacanza

11 marzo 2026

Sardegna: Is Molas Resort apre la stagione con un'offerta che sa già di estate

11 marzo 2026

Pasqua 2026: primavera di festa in Istria (Croazia) tra profumi di mare, colline fiorite e tradizioni di festa



selezione nei panel territoriali, solo i prodotti che hanno ottenuto almeno 85 centesimi di punteggio hanno avuto accesso alla fase finale.

L'azienda di None (TO), parte del **Polo del Gusto**, continua così a distinguersi per l'impegno nella ricerca e nella valorizzazione delle varietà più pregiate di cacao, confermando una visione produttiva fondata su qualità rigorosa della materia prima, controllo rigoroso della filiera, ricetta corta e precisione sensoriale.

Con questa nuova medaglia d'oro, il Criollo Chuao 70% si conferma non solo come una delle tavolette simbolo di **Domori**, ma anche come riferimento assoluto nel panorama del fondente d'origine.

Condividi:



Caricamento...

CRIOLLO CHUAO 70% **DOMORI** **FABRIZIO CAPRA**

MIGLIOR CIOCCOLATO FONDENTE MONORIGINE

OTTICHE PARALLELE MAGAZINE **POLO DEL GUSTO**

TAVOLETTA D'ORO

← **PRECEDENTE**

"DAI-NI-KAN - Centomila stagioni dell'anima": il nuovo libro di haiku di Lisa Di Giovanni

CONTINUA →

Pasqua 2026: primavera di festa in Istria (Croazia) tra profumi di mare, colline fiorite e tradizioni di festa

LASCIA UN COMMENTO

11 marzo 2026

Premio Tavoletta d'Oro 2026: **Domori** conquista la medaglia d'oro con il Criollo Chuao 70%

11 marzo 2026

"DAI-NI-KAN - Centomila stagioni dell'anima": il nuovo libro di haiku di Lisa Di Giovanni

11 marzo 2026

Trieste: "SORMANI. L'ordine del tempo", l'esposizione che rende omaggio a Marino Sormani

11 marzo 2026

Milano: "MACRO POP", la mostra che celebra gli ottantacinque anni di Luca Vernizzi

11 marzo 2026

"UN SEMPLICE INCIDENTE": il film Jafar Panahi stasera in prima visione su Sky Cinema

11 marzo 2026

"L'Italia delle Regioni": da oggi su RaiPlay il nuovo progetto per la promozione dei territori

11 marzo 2026

Linda D, "Scialla": inno potente alla rinascita, alla forza interiore e al potere trasformativo dell'amore

10 marzo 2026

EDY, "Null'apposto": il brano dipinge un mondo in tutto non è a posto ma tutti fingono il contrario

10 marzo 2026

Das Asimov, "Dopamina": il brano è una cronaca della tensione elettrica degli sguardi sospesi

10 marzo 2026

Grafite, "Occhi Rossi": fotografia emotiva, malinconica ma autentica, fragile ma potente

10 marzo 2026

Mondo Marcio annuncia il tour "Solo Un Uomo Live - XX anniversary

Domori e Guido Gobino tra le eccellenze del Premio Tavoletta d'Oro 2026

Premio Tavoletta d'Oro 2026: oro a **Domori** per il Criollo Chuao 70% e tre riconoscimenti a Guido Gobino. 48 eccellenze premiate a Maglie. PREMI E RICONOSCIMENTI - La Compagnia del Cioccolato, associazione no profit fondata nel 1995 e oggi forte di oltre mille soci tra degustatori professionali, giornalisti ed esperti del settore, ha assegnato il Premio Tavoletta d'Oro 2026, considerato il più autorevole riconoscimento dedicato al cioccolato di qualità in Italia. Tra i protagonisti di questa edizione spiccano **Domori**, che conquista per il secondo anno consecutivo la medaglia d'oro nella categoria Miglior Cioccolato Fondente Monorigine con il Criollo Chuao 70%, e la maison torinese Guido Gobino, premiata in tre categorie con due ori e due argenti. **Domori** si conferma tra le eccellenze del cioccolato italiano conquistando per il secondo anno consecutivo la medaglia d'oro nella categoria Fondente Monorigine con la tavoletta Criollo Chuao 70%. Il riconoscimento valorizza uno degli elementi più distintivi dell'identità produttiva dell'azienda di None (TO), parte del **Polo del Gusto**: il cacao Criollo, varietà considerata la più rara e pregiata al mondo, al centro del Progetto Criollo avviato dal presidente **Gianluca Franzoni** sin dalla fondazione dell'azienda nel 1997. Nel corso degli anni, **Domori** ha contribuito in modo determinante alla salvaguardia della biodiversità di questa varietà attraverso attività di ricerca e sviluppo condotte nelle proprie piantagioni in Venezuela ed Ecuador. Il Chuao, di origine venezuelana, si distingue per un profilo aromatico complesso, con note di nocciola, dulce de leche, lucuma e mamey, accompagnate da leggera acidità, grande dolcezza e una rotondità unica. Con questa nuova medaglia, il Criollo Chuao 70% si consolida come riferimento assoluto nel panorama del fondente d'origine, espressione di una visione produttiva fondata su qualità della materia prima, controllo rigoroso della filiera, ricetta corta e precisione sensoriale. Triplice riconoscimento per la maison torinese Guido Gobino, premiata in due categorie distinte. Nella categoria Gianduia, il Tourinot Maximo +39 conquista la medaglia d'oro, mentre il Giandujotto Indonesia si aggiudica l'argento; un ulteriore argento arriva nella categoria Frutta Ricoperta per le scorze di bergamotto candite ricoperte di cioccolato. Il Tourinot Maximo +39 è realizzato con Nocciola Tonda Gentile Trilobata del Piemonte e cacao aromatici, è privo di latte e viene temperato a mano per esaltarne la consistenza vellutata e il gusto intenso e persistente. Il Giandujotto Indonesia nasce invece dall'incontro tra la stessa nocciola piemontese, zucchero italiano, latte della filiera alpina piemontese e cacao aromatico della regione del Kalimantan orientale, prodotto con il metodo dell'estrusione. « Un riconoscimento che conferma il nostro impegno nella ricerca delle migliori materie prime e nella qualità del cioccolato artigianale », commenta Guido Gobino. « Questo risultato premia il lavoro quotidiano del nostro laboratorio e la volontà di valorizzare ingredienti eccellenti, attraverso lavorazioni attente e innovative. » Tutti i premiati della ventiquattresima edizione Per questa edizione del Premio Tavoletta d'Oro, 110 Chocolate Taster hanno valutato circa 1.200 cioccolati in 19 panel organizzati dalle sedi territoriali della Compagnia. Sono stati selezionati 48 prodotti di eccellenza, premiati con medaglie Gold, Silver e Bronze in 14 categorie. FONDENTE Amedei Toscano black 63 **Domori** Criollo 80% Slitti Gran Cacao 73% Staccoli - Equatoriale 80% Venchi 77% nibs FONDENTE MONORIGINE **Domori** Criollo Chuao 70% Colzani São Tomè 78% Maglio Caño el Tigre 80% MASSA DI CACAO 100% Amedei Toscano black 100% Maglio Porcelana 100% Majani Sur del Lago 100% LATTE Amedei Toscano brown 32% La Perla Finissimo al latte 33% Manufatto Cacao Latte sapido 38% LATTE MONORIGINE Majani Latte Sur del lago 33% Maglio Papuasias 36% Vellino Meta Macarena latte 38% LATTE ALTA PERCENTUALE Colzani - Però + latte 45% Gardini Latte 42% Maglio Cuyagua Ocumare Criollo 55% Slitti Lattenero 45% GIANDUIA Castagna Giuinott Gobino Giandujotto Indonesia Gobino Tourinot +39 RIPIENI Castello Pandino barretta con ripieno di nocciola, cocco e mandarino Carola Stacchezzini La Farcitissima liquirizia Gardini Dobloni al Gin primo CREMINO Bernardi Cremino alla nocciola Gardini Cremino all'amarena Varvaro Cremino a 3 strati PRALINA Bernardi Enigma cioccolato bianco, crema amaretto e mandorle Gardini Pralina Alkermes Slitti Pralina passion fruit Villa Pralina al Rum FRUTTA RICOPERTA Gobino scorze di Bergamotto candite ricoperte Maglio Amarene ricoperte di cioccolato Slitti Fico mio, fichi calabacita alla Sambuca AROMATIZZATI Colzani Milano bitter 80% Gardini 38% cacao & sale di Cervia con liquirizia Manufatto Cacao Tavoletta di Pisa caramello e pinoli Rukét Chocolate Cioccolato con rum Sabadi affinato all'assenzio CIOCCOLATI GREZZI Gardini Rustico con zucchero muscovado 74% Sabadi SIRACUSA con limone e menta essiccati Sabadi Scuro con zucchero mascobado 70% SPALMABILI Colzani Nocciole e cacao Slitti Riccosa 51% di nocciole Venchi Nougatine Ulteriori riconoscimenti: CIOCCOLATIERE INTERNAZIONALE: Dick Taylor, California





Domori e Guido Gobino premiati per le loro eccellenze al Tavoletta d'Oro 2026

La Compagnia del Cioccolato premia l'eccellenza artigianale con il Premio Tavoletta d'Oro 2026, riconoscendo le migliori aziende e prodotti del settore cioccolatiero italiano.

Notizie gustose



By Redazione Fornelli d'Italia Marzo 10, 2026



La **Compagnia del Cioccolato**, un'associazione no profit fondata nel 1995 e attualmente composta da oltre mille membri tra degustatori, giornalisti e professionisti del settore, ha recentemente conferito il prestigioso **Premio Tavoletta d'Oro 2026**. Questo riconoscimento è considerato il più importante in Italia per il **cioccolato** di alta qualità e celebra l'eccellenza artigianale nel campo della **cioccolateria**.

Domori e il criollo chuao: un oro che si rinnova

La storica azienda piemontese **Domori** ha trionfato per il secondo anno consecutivo nella categoria **Fondente Monorigine**, aggiudicandosi la medaglia d'oro con il suo **Criollo Chuao 70%**. Questo risultato sottolinea l'impegno dell'azienda, situata a None (TO), nel valorizzare il



cacao Criollo, una varietà di cacao rinomata per la sua rarità e qualità. Sotto la guida del presidente **Gianluca Franzoni**, **Domori** ha avviato il **Progetto Criollo** nel 1997, dedicandosi alla salvaguardia della biodiversità di questa pregiata varietà attraverso attività di ricerca nelle piantagioni in **Venezuela** ed **Ecuador**.

Il **Chuao**, proveniente dal **Venezuela**, è noto per il suo profilo aromatico complesso, caratterizzato da note di nocciola, dulce de leche e frutti come lucuma e mamey. Questa tavoletta, con la sua leggera acidità e dolcezza, si distingue nel panorama del **cioccolato fondente**, rappresentando un esempio di qualità nella filiera produttiva. La medaglia d'oro ottenuta conferma il posizionamento di **Domori** come leader nel settore, grazie a un rigoroso controllo della filiera e a una ricetta che privilegia ingredienti di alta qualità.

Guido gobino: tre premi, una conferma artigianale

La maison torinese **Guido Gobino** ha ottenuto un notevole riconoscimento, conquistando tre premi in diverse categorie. Nella sezione **Gianduia**, il **Tourinot Maximo +39** ha ricevuto la medaglia d'oro, mentre il **Giandujotto Indonesia** ha ottenuto l'argento. Un ulteriore argento è stato conferito per le scorze di bergamotto candite ricoperte di **cioccolato** nella categoria **Frutta Ricoperta**.

Il **Tourinot Maximo +39**, realizzato con la **Nocciola Tonda Gentile Trilobata** del **Piemonte**, è privo di latte e viene temperato a mano per esaltare la sua consistenza e il gusto intenso. D'altra parte, il **Giandujotto Indonesia** combina la nocciola piemontese con zucchero italiano, latte alpino e cacao aromatico proveniente dal **Kalimantan** orientale, prodotto con metodi innovativi. Guido Gobino ha commentato il trionfo, sottolineando come questi premi rappresentino un riconoscimento per l'impegno nella ricerca di materie prime di alta qualità e per la dedizione alla produzione artigianale.

I premiati della ventiquattresima edizione

Durante la ventiquattresima edizione del **Premio Tavoletta d'Oro**, un panel di 110 **Chocolate Taster** ha esaminato circa 1.200 **cioccolati**, selezionando 48 prodotti di eccellenza premiati con medaglie **Gold**, **Silver** e **Bronze** in 14 categorie. Tra i premiati, si segnalano le seguenti aziende e prodotti:

Fondente

- **Amedei** – Toscano black 63
- **Domori** – Criollo 80%
- **Slitti** – Gran Cacao 73
- **Staccoli** – Equatoriale 80%
- **Venchi** – 77% nibs

Fondente monorigine

- **Domori** – Criollo Chuao 70%
- **Colzani** – São Tomé 78%
- **Maglio** – Caño el Tigre 80%

Massa di cacao 100%

- **Amedei** – Toscano black 100%
- **Maglio** – Porcelana 100%
- **Majani** – Sur del Lago 100%

Latte

- **Amedei** – Toscano brown 32%

SAI COSA COMPRI?

Oscar del cioccolato italiano: dal fondente al latte al gianduia, queste sono le migliori tavolette del 2026

Chi produce il miglior cioccolato in Italia? Scopriamo tutti i vincitori del concorso Tavoletta d'Oro 2026, premiati per l'alta qualità e l'innovazione dei propri prodotti a base di cacao



Francesca Biagioli10 Marzo 2026

Condividi



@Cioccolati del Mediterraneo/ Canva

Indice

1. Il cioccolato migliore del 2026
2. I premi speciali fuori concorso
3. Le tendenze del 2026

Quando arriva marzo, gli appassionati di cioccolato sanno che è il momento di prestare attenzione: il **concorso Tavoletta d'Oro** è pronto infatti a svelare i **migliori cioccolati italiani dell'anno**. Si tratta del riconoscimento più autorevole nel panorama del cioccolato artigianale italiano, capace di orientare consumatori, addetti ai lavori e appassionati nella scelta delle eccellenze prodotte nel nostro Paese.

Il premio è assegnato dalla **Compagnia del Cioccolato**, associazione di esperti fondata nel 1995 a Perugia, che dal 2002 organizza questo evento diventato un vero e proprio Oscar del settore. Non un semplice concorso, ma un rigoroso percorso di valutazione che coinvolge professionisti del gusto e sommelier del cioccolato da tutta Italia.

L'edizione 2026 – la ventiquattresima – ha raggiunto numeri straordinari. I 110 Chocolat Taster di Compagnia del Cioccolato hanno valutato oltre 1.200 tipologie di cioccolati italiani in commercio, lavorando in 19 panel distribuiti nelle sedi territoriali di Roma, Bologna, Ferrara, Milano, Marche, Potenza e Verona.

AD

Solo i prodotti che hanno superato la soglia di 85 centesimi su 100 sono stati ammessi alla fase finale, dove una giuria ristretta di esperti ha selezionato le 48 eccellenze definitivamente premiate, suddivise in 14 categorie.

La cerimonia di premiazione si è tenuta sabato 7 marzo nel Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto a Maglie, in provincia di Lecce, nell'ambito della manifestazione "I Cioccolati del Mediterraneo", ed è stata trasmessa in diretta sulla pagina Facebook di Compagnia del Cioccolato.

AD



Il cioccolato migliore del 2026

Quest'anno, per la prima volta, ogni categoria prevede **tre livelli di riconoscimento** – Gold, Silver e Bronze – ampliando così il numero di prodotti valorizzati e offrendo una classifica più articolata della qualità diffusa nel settore.

Scopriamo subito tutti i vincitori.

AD

Fondente

- GOLD Amedei – Toscano black 63
- SILVER **Domori** – Criollo 80%
- SILVER Slitti – Gran Cacao 73%
- BRONZE Staccoli – Equatoriale 80%
- BRONZE Venchi – 77% nibs

Fondente monorigine

- GOLD Domori – Criollo Chuao 70%
- SILVER Maglio – Caño el Tigre 80%
- BRONZE Colzani – São Tomé 78%

Massa di cacao 100%

- GOLD Maglio – Porcelana 100%
- SILVER Amedei – Toscano black 100%
- BRONZE Majani – Sur del Lago 100%

Latte

- GOLD Manufatto Cacao – Latte sapido 38%
- SILVER Amedei – Toscano brown 32%
- BRONZE La Perla – Finissimo al latte 33%

AD

Latte monorigine

- GOLD Majani – Latte Sur del Lago 33%
- SILVER Vellino – Meta Macarena latte 38%
- BRONZE Maglio – Papuasias 36%

Latte alta percentuale

- GOLD Gardini – Latte 42%
- GOLD Maglio – Cuyagua Ocumare Criollo 55%
- SILVER Colzani – Perù + latte 45%
- SILVER Slitti – Lattenero 45%

Gianduia

- GOLD Castagna – Giuinott
- GOLD Gobino – Tourinot +39
- SILVER Gobino – Giandujotto Indonesia

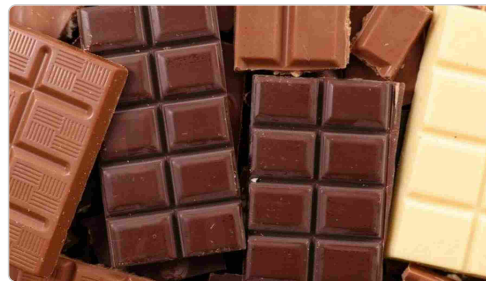
Ripieni

- GOLD Gardini – Dobloni al Gin primo
- SILVER Carola Stacchezzini – La Farcitissima liquirizia
- BRONZE Castello Pandino – Barretta con ripieno di nocciola, cocco e mandarino

Cremino

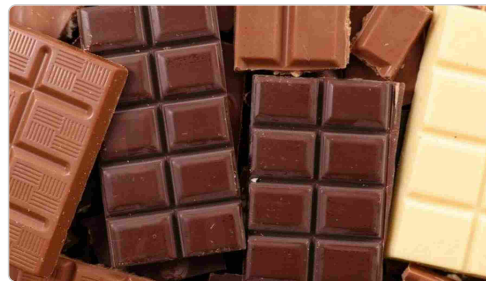
Tavoletta d'oro, il nuovo volto del cioccolato italiano. Tutti i premiati

Dal fondente monorigine al latte ad alta percentuale, dai gianduiotti alle praline creative: l'edizione 2026 del premio della Compagnia del Cioccolato fotografa un settore sempre più articolato, con oltre 1.200 prodotti in gara. C'è il fondente classico, il latte ad alta percentuale, il gianduiotto, il ripieno al gin e perfino un cioccolato con un affinamento coraggioso: la Tavoletta d'Oro 2026 restituisce un panorama molto articolato della produzione italiana, in cui convivono lavorazioni tradizionali, ricerca sulle materie prime e una crescente attenzione alle declinazioni più specifiche del cacao. Il premio promosso da Compagnia del Cioccolato, assegnato quest'anno a Maglie durante la manifestazione I Cioccolati del Mediterraneo, introduce anche una novità nel sistema di valutazione: accanto al Gold compaiono Silver e Bronze, assegnati nelle 14 categorie dopo la selezione di oltre 1.200 prodotti da parte di 110 Chocolat Taster. Secondo Gilberto Mora, presidente nazionale di Compagnia del Cioccolato, una delle indicazioni più evidenti emerse da questa edizione riguarda il latte: Abbiamo riscontrato un maggiore utilizzo del cacao monorigine anche nella produzione dei cioccolati al latte e in particolar modo nei latti ad alta percentuale di cacao. Qui il livello si è molto elevato. Più contenuta, invece, la presenza dei latti tradizionali, mentre nei fondenti da ricetta, osserva ancora Mora, il quadro resta stabile, ma è da sottolineare, in fase di selezione l'ampia infine la presenza di creme spalmabili, spesso senza zucchero e con cacao monorigine. Le categorie in cui il cacao resta protagonista quasi assoluto permettono di leggere con maggiore chiarezza il lavoro su blend, percentuali e provenienze premiato in questa edizione. Nel fondente la medaglia d'oro va a Amedei con Toscano Black 63%, blend ottenuto da cacao provenienti da Venezuela e Ghana, con note di miele floreale e malto tostato. Nel fondente monorigine il Gold è per **Domori** con Criollo Chuao 70%, realizzato con il 70% di pasta di cacao e il 30% di zucchero di canna, in cui emergono note di nocciola, dulce de leche, lucuma e mamey. Nella categoria massa di cacao 100% vince invece Maglio con Porcelana 100%, ottenuto da cacao Criollo Porcelana del Venezuela, dai richiami di latte, noci, frutta secca e una nota finale di legno. Sul fronte del latte convivono interpretazioni molto diverse. Il Gold nella categoria Latte va a Manufatto Cacao con Latte sapido 38%, mentre nel Latte monorigine viene premiata Majani con Latte Sur del Lago 33%, dal gusto avvolgente e delicato. Più tecnica e meno conosciuta dal pubblico generalista è la categoria del Latte ad alta percentuale, dove il Gold arriva ex aequo: da una parte Gardini con Latte 42%, dall'altra ancora Maglio con Cuyagua Ocumare Criollo 55%. Resta forte anche il legame con alcune forme storiche della tradizione italiana. Nei gianduiotti il Gold è assegnato ex aequo a Castagna con Giuinott e a Gobino con Tourinot +39, due nomi coinvolti anche nel percorso verso il riconoscimento Igp del gianduiotto, prodotto simbolo di Torino. Nello stesso ambito si colloca anche la categoria praline, dove il Gold va a Slitti con la Passion Fruit, interpretazione contemporanea di una forma storica del cioccolato, qui giocata su una nota esotica. Gardini ritorna anche nelle lavorazioni ripiene, dove ottiene il Gold con Doblioni al Gin Primo, sottili monete di cioccolato con crema al gin creato da Federico Lugaesi, e nei cremi con Cremino all'amarena, già premiato nel 2023 agli International Chocolate Awards World Competition. Restando nelle lavorazioni in cui il cacao dialoga apertamente con altri ingredienti, Maglio, storica realtà di Lecce, viene premiata nella Frutta ricoperta per le sue Amarene rivestite di fondente al 60%, mentre negli aromatizzati il Gold è assegnato ex aequo ancora a Gardini con 38% cacao & sale di Cervia con liquirizia e a Sabadì con Affinato all'assenzio, prodotto ottenuto lasciando il cioccolato a contatto con fiori e foglie di assenzio. Sicuramente la ricetta più coraggiosa e innovativa di questa edizione. Da Modica arriva anche il Gold per i cioccolati grezzi, assegnato ancora a Sabadì con Scuro con zucchero mascobado 70%, mentre nelle creme spalmabili il riconoscimento va a Colzani con Nocciole e cacao. Chiudono il quadro tre premi speciali fuori concorso: il riconoscimento come cioccolatiere internazionale a Dick Taylor per 72% Belize Toledo, il premio al produttore venezuelano Douglas Dager per il lavoro sui cacao criollo e il premio Fosca Maurizzi ad Aroko Chocolate per l'efficacia comunicativa.



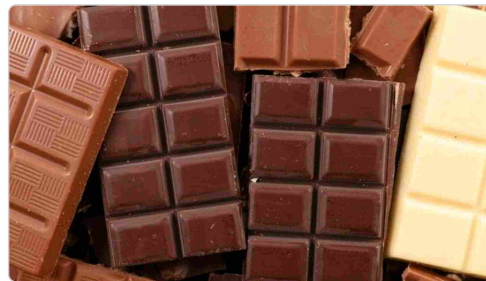
Tavoletta d'oro, il nuovo volto del cioccolato italiano. Tutti i premiati

Dal fondente monorigine al latte ad alta percentuale, dai gianduiotti alle praline creative: l'edizione 2026 del premio della Compagnia del Cioccolato fotografa un settore sempre più articolato, con oltre 1.200 prodotti in gara. C'è il fondente classico, il latte ad alta percentuale, il gianduiotto, il ripieno al gin e perfino un cioccolato con un affinamento coraggioso: la Tavoletta d'Oro 2026 restituisce un panorama molto articolato della produzione italiana, in cui convivono lavorazioni tradizionali, ricerca sulle materie prime e una crescente attenzione alle declinazioni più specifiche del cacao. Il premio promosso da Compagnia del Cioccolato, assegnato quest'anno a Maglie durante la manifestazione I Cioccolati del Mediterraneo, introduce anche una novità nel sistema di valutazione: accanto al Gold compaiono Silver e Bronze, assegnati nelle 14 categorie dopo la selezione di oltre 1.200 prodotti da parte di 110 Chocolat Taster. Secondo Gilberto Mora, presidente nazionale di Compagnia del Cioccolato, una delle indicazioni più evidenti emerse da questa edizione riguarda il latte: Abbiamo riscontrato un maggiore utilizzo del cacao monorigine anche nella produzione dei cioccolati al latte e in particolar modo nei latti ad alta percentuale di cacao. Qui il livello si è molto elevato. Più contenuta, invece, la presenza dei latti tradizionali, mentre nei fondenti da ricetta, osserva ancora Mora, il quadro resta stabile, ma è da sottolineare, in fase di selezione l'ampia infine la presenza di creme spalmabili, spesso senza zucchero e con cacao monorigine. Le categorie in cui il cacao resta protagonista quasi assoluto permettono di leggere con maggiore chiarezza il lavoro su blend, percentuali e provenienze premiato in questa edizione. Nel fondente la medaglia d'oro va a Amedei con Toscano Black 63%, blend ottenuto da cacao provenienti da Venezuela e Ghana, con note di miele floreale e malto tostato. Nel fondente monorigine il Gold è per **Domori** con Criollo Chuao 70%, realizzato con il 70% di pasta di cacao e il 30% di zucchero di canna, in cui emergono note di nocciola, dulce de leche, lucuma e mamey. Nella categoria massa di cacao 100% vince invece Maglio con Porcelana 100%, ottenuto da cacao Criollo Porcelana del Venezuela, dai richiami di latte, noci, frutta secca e una nota finale di legno. Sul fronte del latte convivono interpretazioni molto diverse. Il Gold nella categoria Latte va a Manufatto Cacao con Latte sapido 38%, mentre nel Latte monorigine viene premiata Majani con Latte Sur del Lago 33%, dal gusto avvolgente e delicato. Più tecnica e meno conosciuta dal pubblico generalista è la categoria del Latte ad alta percentuale, dove il Gold arriva ex aequo: da una parte Gardini con Latte 42%, dall'altra ancora Maglio con Cuyagua Ocumare Criollo 55%. Resta forte anche il legame con alcune forme storiche della tradizione italiana. Nei gianduiotti il Gold è assegnato ex aequo a Castagna con Giuinott e a Gobino con Tourinot +39, due nomi coinvolti anche nel percorso verso il riconoscimento Igp del gianduiotto, prodotto simbolo di Torino. Nello stesso ambito si colloca anche la categoria praline, dove il Gold va a Slitti con la Passion Fruit, interpretazione contemporanea di una forma storica del cioccolato, qui giocata su una nota esotica. Gardini ritorna anche nelle lavorazioni ripiene, dove ottiene il Gold con Doblioni al Gin Primo, sottili monete di cioccolato con crema al gin creato da Federico Lugaesi, e nei cremi con Cremino all'amarena, già premiato nel 2023 agli International Chocolate Awards World Competition. Restando nelle lavorazioni in cui il cacao dialoga apertamente con altri ingredienti, Maglio, storica realtà di Lecce, viene premiata nella Frutta ricoperta per le sue Amarene rivestite di fondente al 60%, mentre negli aromatizzati il Gold è assegnato ex aequo ancora a Gardini con 38% cacao & sale di Cervia con liquirizia e a Sabadì con Affinato all'assenzio, prodotto ottenuto lasciando il cioccolato a contatto con fiori e foglie di assenzio. Sicuramente la ricetta più coraggiosa e innovativa di questa edizione. Da Modica arriva anche il Gold per i cioccolati grezzi, assegnato ancora a Sabadì con Scuro con zucchero mascobado 70%, mentre nelle creme spalmabili il riconoscimento va a Colzani con Nocciole e cacao. Chiudono il quadro tre premi speciali fuori concorso: il riconoscimento come cioccolatiere internazionale a Dick Taylor per 72% Belize Toledo, il premio al produttore venezuelano Douglas Dager per il lavoro sui cacao criollo e il premio Fosca Maurizzi ad Aroko Chocolate per l'efficacia comunicativa.



Tavoletta d'oro, il nuovo volto del cioccolato italiano. Tutti i premiati

Dal fondente monorigine al latte ad alta percentuale, dai gianduiotti alle praline creative: l'edizione 2026 del premio della Compagnia del Cioccolato fotografa un settore sempre più articolato, con oltre 1.200 prodotti in gara. C'è il fondente classico, il latte ad alta percentuale, il gianduiotto, il ripieno al gin e perfino un cioccolato con un affinamento coraggioso: la Tavoletta d'Oro 2026 restituisce un panorama molto articolato della produzione italiana, in cui convivono lavorazioni tradizionali, ricerca sulle materie prime e una crescente attenzione alle declinazioni più specifiche del cacao. Il premio promosso da Compagnia del Cioccolato, assegnato quest'anno a Maglie durante la manifestazione I Cioccolati del Mediterraneo, introduce anche una novità nel sistema di valutazione: accanto al Gold compaiono Silver e Bronze, assegnati nelle 14 categorie dopo la selezione di oltre 1.200 prodotti da parte di 110 Chocolat Taster. Secondo Gilberto Mora, presidente nazionale di Compagnia del Cioccolato, una delle indicazioni più evidenti emerse da questa edizione riguarda il latte: Abbiamo riscontrato un maggiore utilizzo del cacao monorigine anche nella produzione dei cioccolati al latte e in particolar modo nei latti ad alta percentuale di cacao. Qui il livello si è molto elevato. Più contenuta, invece, la presenza dei latti tradizionali, mentre nei fondenti da ricetta, osserva ancora Mora, il quadro resta stabile, ma è da sottolineare, in fase di selezione l'ampia infine la presenza di creme spalmabili, spesso senza zucchero e con cacao monorigine. Le categorie in cui il cacao resta protagonista quasi assoluto permettono di leggere con maggiore chiarezza il lavoro su blend, percentuali e provenienze premiato in questa edizione. Nel fondente la medaglia d'oro va a Amedei con Toscano Black 63%, blend ottenuto da cacao provenienti da Venezuela e Ghana, con note di miele floreale e malto tostato. Nel fondente monorigine il Gold è per **Domori** con Criollo Chuao 70%, realizzato con il 70% di pasta di cacao e il 30% di zucchero di canna, in cui emergono note di nocciola, dulce de leche, lucuma e mamey. Nella categoria massa di cacao 100% vince invece Maglio con Porcelana 100%, ottenuto da cacao Criollo Porcelana del Venezuela, dai richiami di latte, noci, frutta secca e una nota finale di legno. Sul fronte del latte convivono interpretazioni molto diverse. Il Gold nella categoria Latte va a Manufatto Cacao con Latte sapido 38%, mentre nel Latte monorigine viene premiata Majani con Latte Sur del Lago 33%, dal gusto avvolgente e delicato. Più tecnica e meno conosciuta dal pubblico generalista è la categoria del Latte ad alta percentuale, dove il Gold arriva ex aequo: da una parte Gardini con Latte 42%, dall'altra ancora Maglio con Cuyagua Ocumare Criollo 55%. Resta forte anche il legame con alcune forme storiche della tradizione italiana. Nei gianduiotti il Gold è assegnato ex aequo a Castagna con Giuinott e a Gobino con Tourinot +39, due nomi coinvolti anche nel percorso verso il riconoscimento Igp del gianduiotto, prodotto simbolo di Torino. Nello stesso ambito si colloca anche la categoria praline, dove il Gold va a Slitti con la Passion Fruit, interpretazione contemporanea di una forma storica del cioccolato, qui giocata su una nota esotica. Gardini ritorna anche nelle lavorazioni ripiene, dove ottiene il Gold con Doblioni al Gin Primo, sottili monete di cioccolato con crema al gin creato da Federico Lugaesi, e nei cremi con Cremino all'amarena, già premiato nel 2023 agli International Chocolate Awards World Competition. Restando nelle lavorazioni in cui il cacao dialoga apertamente con altri ingredienti, Maglio, storica realtà di Lecce, viene premiata nella Frutta ricoperta per le sue Amarene rivestite di fondente al 60%, mentre negli aromatizzati il Gold è assegnato ex aequo ancora a Gardini con 38% cacao & sale di Cervia con liquirizia e a Sabadì con Affinato all'assenzio, prodotto ottenuto lasciando il cioccolato a contatto con fiori e foglie di assenzio. Sicuramente la ricetta più coraggiosa e innovativa di questa edizione. Da Modica arriva anche il Gold per i cioccolati grezzi, assegnato ancora a Sabadì con Scuro con zucchero mascobado 70%, mentre nelle creme spalmabili il riconoscimento va a Colzani con Nocciole e cacao. Chiudono il quadro tre premi speciali fuori concorso: il riconoscimento come cioccolatiere internazionale a Dick Taylor per 72% Belize Toledo, il premio al produttore venezuelano Douglas Dager per il lavoro sui cacao criollo e il premio Fosca Maurizzi ad Aroko Chocolate per l'efficacia comunicativa.



Tavoletta d'oro, il nuovo volto del cioccolato italiano. Tutti i premiati

Dal fondente monorigine al latte ad alta percentuale, dai gianduiotti alle praline creative: l'edizione 2026 del premio della Compagnia del Cioccolato fotografa un settore sempre più articolato, con oltre 1.200 prodotti in gara. C'è il fondente classico, il latte ad alta percentuale, il gianduiotto, il ripieno al gin e perfino un cioccolato con un affinamento coraggioso: la Tavoletta d'Oro 2026 restituisce un panorama molto articolato della produzione italiana, in cui convivono lavorazioni tradizionali, ricerca sulle materie prime e una crescente attenzione alle declinazioni più specifiche del cacao. Il premio promosso da Compagnia del Cioccolato, assegnato quest'anno a Maglie durante la manifestazione I Cioccolati del Mediterraneo, introduce anche una novità nel sistema di valutazione: accanto al Gold compaiono Silver e Bronze, assegnati nelle 14 categorie dopo la selezione di oltre 1.200 prodotti da parte di 110 Chocolat Taster. Secondo Gilberto Mora, presidente nazionale di Compagnia del Cioccolato, una delle indicazioni più evidenti emerse da questa edizione riguarda il latte: Abbiamo riscontrato un maggiore utilizzo del cacao monorigine anche nella produzione dei cioccolati al latte e in particolar modo nei latti ad alta percentuale di cacao. Qui il livello si è molto elevato. Più contenuta, invece, la presenza dei latti tradizionali, mentre nei fondenti da ricetta, osserva ancora Mora, il quadro resta stabile, ma è da sottolineare, in fase di selezione l'ampia infine la presenza di creme spalmabili, spesso senza zucchero e con cacao monorigine. Le categorie in cui il cacao resta protagonista quasi assoluto permettono di leggere con maggiore chiarezza il lavoro su blend, percentuali e provenienze premiato in questa edizione. Nel fondente la medaglia d'oro va a Amedei con Toscano Black 63%, blend ottenuto da cacao provenienti da Venezuela e Ghana, con note di miele floreale e malto tostato. Nel fondente monorigine il Gold è per **Domori** con Criollo Chuao 70%, realizzato con il 70% di pasta di cacao e il 30% di zucchero di canna, in cui emergono note di nocciola, dulce de leche, lucuma e mamey. Nella categoria massa di cacao 100% vince invece Maglio con Porcelana 100%, ottenuto da cacao Criollo Porcelana del Venezuela, dai richiami di latte, noci, frutta secca e una nota finale di legno. Sul fronte del latte convivono interpretazioni molto diverse. Il Gold nella categoria Latte va a Manufatto Cacao con Latte sapido 38%, mentre nel Latte monorigine viene premiata Majani con Latte Sur del Lago 33%, dal gusto avvolgente e delicato. Più tecnica e meno conosciuta dal pubblico generalista è la categoria del Latte ad alta percentuale, dove il Gold arriva ex aequo: da una parte Gardini con Latte 42%, dall'altra ancora Maglio con Cuyagua Ocumare Criollo 55%. Resta forte anche il legame con alcune forme storiche della tradizione italiana. Nei gianduiotti il Gold è assegnato ex aequo a Castagna con Giuinott e a Gobino con Tourinot +39, due nomi coinvolti anche nel percorso verso il riconoscimento Igp del gianduiotto, prodotto simbolo di Torino. Nello stesso ambito si colloca anche la categoria praline, dove il Gold va a Slitti con la Passion Fruit, interpretazione contemporanea di una forma storica del cioccolato, qui giocata su una nota esotica. Gardini ritorna anche nelle lavorazioni ripiene, dove ottiene il Gold con Doblioni al Gin Primo, sottili monete di cioccolato con crema al gin creato da Federico Lugaesi, e nei cremi con Cremino all'amarena, già premiato nel 2023 agli International Chocolate Awards World Competition. Restando nelle lavorazioni in cui il cacao dialoga apertamente con altri ingredienti, Maglio, storica realtà di Lecce, viene premiata nella Frutta ricoperta per le sue Amarene rivestite di fondente al 60%, mentre negli aromatizzati il Gold è assegnato ex aequo ancora a Gardini con 38% cacao & sale di Cervia con liquirizia e a Sabadì con Affinato all'assenzio, prodotto ottenuto lasciando il cioccolato a contatto con fiori e foglie di assenzio. Sicuramente la ricetta più coraggiosa e innovativa di questa edizione. Da Modica arriva anche il Gold per i cioccolati grezzi, assegnato ancora a Sabadì con Scuro con zucchero mascobado 70%, mentre nelle creme spalmabili il riconoscimento va a Colzani con Nocciolo e cacao. Chiudono il quadro tre premi speciali fuori concorso: il riconoscimento come cioccolatiere internazionale a Dick Taylor per 72% Belize Toledo, il premio al produttore venezuelano Douglas Dager per il lavoro sui cacao criollo e il premio Fosca Maurizzi ad Aroko Chocolate per l'efficacia comunicativa.

