

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.

