

Cioccolato fondente: ecco la tavoletta piu' buona d'Italia degli ultimi 20 anni

Qual è la cioccolata fondente più buona d'Italia? Questa stando agli oscar delle tavolette di cioccolato! Negli ultimi giorni, mentre tutti prestavano attenzione ai Premi Oscar di Hollywood, si sono tenuti i Premi Tavoletta d'Oro 2022, i più autorevoli premi del cioccolato di qualità in Italia assegnati dalla Compagnia del Cioccolato. La Compagnia è formata da quasi 1.000 membri che si dividono in degustatori, giornalisti e altri esperti del settore ed ha l'obiettivo di scovare e riconoscere le eccellenze della produzione italiana di cioccolato. Leggi anche: Questa è la migliore crema spalmabile da acquistare (e non è la Nutella) Dopo circa 900 assaggi e conseguenti valutazioni, la giuria analizza ogni tipo di cioccolato tramite vari parametri che vanno dalle materie prime, e ai lavori nelle piantagioni in giro per il mondo. Le categorie di cioccolato prese in considerazione sono: fondente e origini, latte e latte ad alta percentuale di cacao, gianduia, aromatizzati e speziati, spalmabili, frutta ricoperta, praline, cremini, cioccolati grezzi, tavolette speciali (emergenti, internazionali, massa di cacao). Nell'edizione del 2022 sono stati assegnati anche dei premi speciali, poiché si tratta della 20ª edizione, ed è stato scelto di premiare i migliori cioccolati per ogni categoria scelti fra tutte le 20 edizioni finora realizzate. Il migliore cioccolato monorigine degli ultimi 20 anni è il Chuao 70% di **Domori**, tavoletta vegana prodotta con 70% di pasta di cacao e 30% di zucchero di canna. Il Chuao prende il nome dalle piantagioni presenti nella penisola venezuelana dove è stato individuato. Le fave di cacao di questa particolare varietà sono completamente bianche e donano al cioccolato un sapore dolce e naturale. Per quanto riguarda i vincitori per l'anno 2022, i migliori cioccolati fondenti sono risultati essere Grancacao 73% di Slitti e il Criollo 80% di **Domori**, mentre il miglior cioccolato fondente monorigine è di nuovo il Chuao 70% di **Domori**. Seguici su Telegram | Instagram | Facebook | TikTok | Youtube Sul cioccolato ti potrebbero interessare anche: Fonte: <https://www.greenme.it/telegram/miglior-cioccolato-fondente-degli-ultimi-20-anni/> In "News" Anche quest'anno sono state incoronate le migliori tavolette di cioccolato Made in Italy. Si è svolta qualche giorno fa la premiazione Tavoletta d'Oro, organizzata dalla Compagnia del Cioccolato e giunta alla 19esima edizione. Per decretare le tavolette vincitrici la giuria ha assaggiato oltre ottocento tavolette e altri deliziosi prodotti di In "News"



15/04/2022 17:46



[Home](#)
[CIBO&BEVANDE](#)
[AGRICOLTURA](#)
[TURISMO](#)
[ISTITUZIONI](#)
[TECNOLOGIE](#)

[APPROFONDIMENTI](#)
[CHI SIAMO](#)
[SERVIZI OFFERTI](#)

Domori presenta la nuova linea Signature Fabrice Gillotte

APR 15, 2022 Domori, Fabrice Gillotte

(Agen Food) – None (TO), 15 apr. – Grazie alla collaborazione con il maestro cioccolatiere Fabrice Gillotte, Domori è lieta di annunciare la creazione della nuova linea “Signature”, in cui l’esperienza nella selezione e nella lavorazione del cacao fine è posta al servizio della creatività dei migliori maestri cioccolatieri per la realizzazione di prodotti unici.

Il concept e la progettazione di una copertura di cioccolato sono un elemento essenziale per la messa a punto di un nuovo prodotto: l’approccio è molto diverso, ma allo stesso tempo complementare rispetto alla creazione di una gamma di praline o pasticcini al cioccolato. Per questo è fondamentale la cooperazione tra l’azienda e il cioccolatiere.

“Ho scelto di lavorare con Domori per diversi motivi ma soprattutto sono stato colpito dai 25 anni di esperienza nella selezione e nella trasformazione delle migliori varietà di cacao. Il primo prodotto nato da questa collaborazione è stato Arriba 64% FG. Oggi è ancora l’Arriba protagonista di una nuova copertura cioccolato al latte. Il cacao Nacional, una rara varietà di cacao dell’Ecuador che apprezzo perché mi permette di esprimere al meglio la mia sensibilità per il cioccolato. Un cacao intenso e raffinato, con piacevoli note floreali e fruttate a cui, nella nuova versione al latte si aggiunge l’aroma intenso di latte e un pizzico di sale per risvegliare le papille gustative ed enfatizzare l’aroma del cacao”, dice Gillotte.

Dopo più di un anno di test e ricerca e sviluppo nasce Arriba 43% FG. che si aggiunge alla linea Domori Signature Gillotte.

Arriba Nacional FG. Latte 43%.

ADV

PARLIAMO DI

LE INTERVISTE DI

[Intervista a Giorgio Frasca e Alice Bergomi, responsabili del progetto Tre di Oro \(25 marzo 2022\)](#)

Molto povero di zucchero ed eccezionalmente ricco di aroma. Un cioccolato al latte inconsueto: leggermente speziato, senza note dominanti di caramello o nocciola. Piacevole nota finale di fior di sale.

Arriba Nacional FG. 64%.

Nota pulita di cacao. Ottimo come base per ganache dai sentori fruttati, erbacei e speziati. Può essere usato anche in ricopertura.

Fin da piccolo, Fabrice Gillotte ha respirato il dolce profumo della pasticceria di suo padre nei dintorni di Parigi. All'età di 16 anni, decide di farne la sua professione e inizia un apprendistato ad Avalon nel dipartimento della Yonne. Nel 1981 inizia lavorare e imparare in tre diverse Maison, fino al 1985. Fu allora che lui e sua moglie Catherine rilevarono la pasticceria "Au Parrain Généreux" a Digione, che i suoi genitori avevano acquistato. Qui Gillotte ha potuto esprimere al meglio la propria passione per la cioccolateria, dando libero sfogo al proprio istinto e creatività. Nel 1991, è stato incoronato Meilleur Ouvrier de France Chocolatier- Confiseur. Oggi, considerato come uno dei migliori cioccolatieri al mondo, continua la sua ricerca dell'eccellenza, selezionando e lavorando con le materie prime più nobili e rare.

#domori #fabricegillotte

Visualizzato da: 3



Le tavolette Ferrero Rocher e Kinder Plumcake con Yogurt alla Greca eletti Prodotto dell'Anno 2022 »

Di Redazione Agenfood

ARTICOLI CORRELATI



Intervista al Presidente della Commissione Agricoltura Filippo Gallinella (15 febbraio 2022)



[Leggi le altre interviste](#)

RESTA AGGIORNATO

Nome

Email

Procedendo accetti la privacy policy

Iscriviti

COLLABORA CON NOI



Scrivi a redazione@agenfood.it

Questo sito utilizza cookie tecnici allo scopo di permettere la corretta navigazione e cookie di profilazione di terze parti per l'invio di offerte pubblicitarie personalizzate. Se vuoi saperne di più e desideri visualizzare quali cookie è possibile accettare [clicca qui](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

Sardegna
Italia

NEWS


martedì 12 aprile
Cagliari

 Nubi sparse e schiarite
 T min.12.7°C - T max.18.3°C
 Venti 14.1 nodi SE
 Probabilità di pioggia 16%

 stampa PDF [3BMeteo.com](#)

radiosintony

SPEAKER

TRASMISSIONI

Tempo libero

12 Aprile 2022

Gli "Oscar" delle tavolette di cioccolato: ecco la migliore d'Italia degli ultimi 20 anni

Il premio "Tavoletta d'oro 2022" è uno tra i riconoscimenti più ambiti per i produttori di cioccolato: quella più buona è stata eletta



Qual è la **tavoletta di cioccolato più buona** in Italia? Ad assegnare l'ambitissimo titolo è ogni anno la **Compagnia del Cioccolato**, che quest'anno si è rimessa al lavoro con il "**Premio Tavoletta d'Oro 2022**", uno tra i più autorevoli riconoscimenti per il cioccolato di qualità nel nostro Paese.

La **Compagnia è formata da quasi mille membri**: ci sono i degustatori, i giornalisti e altri esperti del settore. L'obiettivo è quello di trovare e **riconoscere le eccellenze** della produzione italiana di cioccolato. I giurati, **dopo circa 900 assaggi**, analizzano quindi ogni tipo di tavoletta sulla base di una serie di **parametri**: si va dalle materie prime ai lavori nelle piantagioni in giro per il mondo. Si prendono in considerazione **tutti i tipi di cioccolato (nelle varie categorie)**: fondente, latte, gianduia, aromatizzati, spalmabili, praline, cremi eccetera.

Nell'edizione del 2022 è stato scelto di premiare i migliori cioccolati per ogni categoria **scelti fra tutte le 20 edizioni finora realizzate**. Il migliore cioccolato monorigine degli ultimi 20 anni è il **Chua 70% di Domori**, tavoletta vegana prodotta con 70% di pasta di cacao e 30% di zucchero di canna. Il Chua prende il nome dalle **piantagioni presenti nella penisola venezuelana** dove è stato individuato. Le fave di cacao di questa particolare varietà sono completamente bianche e donano al cioccolato un sapore dolce e naturale.

I migliori cioccolati fondenti invece sono **Grancacao 73% di Slitti** e il **Criollo 80% di Domori**, mentre il miglior cioccolato fondente monorigine è di nuovo il Chua 70% di **Domori**.

@Marzia Diana

Trasmissioni correlate

[Sintony Social Room](#)

Speaker correlati

[Jonathan](#)

Ultime news in questa categoria

11 Aprile 2022

[Gli anelli di finanziamento più cool tra star e influencer: c'è anche quello di Avril Lavigne](#)

6 Aprile 2022

[Il canottiere Stefano Oppo e la passione per lo sport: "Ho trovato la mia strada"](#)

5 Aprile 2022

[A Parigi i palloncini diventano arte con "Pop Air"](#)

5 Aprile 2022

[Francesca Ferragni prepara la valigia per il parto: "Mancano 80 giorni"](#)

1 Aprile 2022

[Ricicla lattine per nove mesi per potersi comprare il Nintendo Switch](#)