



Comunicato Stampa

“OSCAR” DEL CIOCCOLATO 2022: DOMORI OTTIENE TRE PRESTIGIOSI RICONOSCIMENTI

Il Brand, parte del Polo del Gusto, la sub-holding del Gruppo Illy, vince due Tavolette d’Oro, per le varietà Criollo e Chuao, e il premio speciale Tavoletta d’Oro del Ventennio.

Domori, l’azienda di None (To) del Gruppo illy, specializzata nel cioccolato super fine, rinnova la leadership nazionale nella categoria “fondente”: la 20esima edizione del **Premio Tavoletta d’Oro**, a cura della Compagnia del Cioccolato, riconosce a Domori il primato per il progetto Criollo, la varietà più preziosa e rara di cacao, di cui Domori è produttore in Venezuela ed Ecuador.

L’edizione 2022 si è svolta domenica 27 marzo, nella cornice di TASTE a Firenze. Le Tavolette d’Oro rappresentano i più autorevoli premi al cioccolato di qualità in Italia: i giudizi degustativi sono assegnati secondo le schede di valutazione ideate da Compagnia del Cioccolato, la più importante associazione nazionale di settore che riunisce esperti, giornalisti e semplici appassionati.

Domori si è aggiudicata il primo premio in due diverse categorie:

- **Miglior Cioccolato Fondente** per la tavoletta **Criollo 80%**
- **Miglior Cioccolato Fondente d’Origine** per il **Chuao 70%**

In occasione della ventesima edizione, inoltre, è stato assegnato un riconoscimento speciale, per celebrare i vent’anni del premio: tutti i Chocolate Taster della Compagnia del Cioccolato sono stati chiamati a individuare i migliori cioccolati in assoluto in questi vent’anni di storia, creando una sorta di “empireo del cioccolato italiano”: Domori ha vinto il premio **Tavoletta d’Oro del Ventennio**, sempre **per il Chuao 70% nella categoria Cioccolato Monorigine.**