



## COMUNICATO STAMPA

### **Premio Tavolette d'Oro 2025: Domori vince nella categoria monorigini con il Criollo Chuao 70%**

*Maglie (Lecce), 15 febbraio 2025* – Si svolge oggi, sabato 15 febbraio, nell'ambito dell'evento "I Cioccolati del Mediterraneo" (Maglie, Lecce - 15,16 febbraio) la 23a edizione del Premio Tavoletta d'Oro, il più autorevole riconoscimento al cioccolato di qualità in Italia. **Domori si conferma tra i vincitori dell'edizione 2025, aggiudicandosi il primo premio nella prestigiosa categoria Monorigine: Domori vince con la tavoletta Criollo Chuao 70%**, confermando ancora una volta l'eccellenza di uno dei tratti più distintivi della sua storia e della sua produzione, il Criollo, di cui Domori è coltivatore diretto nelle piantagioni in Venezuela ed Ecuador. Il Chuao è una tra le varietà più raffinate di Criollo: si distingue per le note di nocciola, dulce de leche, lucuma e mamey con una leggera acidità, grande dolcezza e rotondità.

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 di settore, esperti e raffinati gourmet. Nel corso di quest'anno, i degustatori della Compagnia hanno assaggiato oltre 1300 referenze di cioccolati italiani in commercio, suddivise in 16 categorie. Dopo un'accurata selezione condotta nei panel territoriali, 95 referenze hanno superato la prima fase di valutazione, ottenendo un punteggio superiore all'85% e accedendo alla selezione finale.

L'azienda di None (TO), parte del Polo del Gusto, si distingue per il suo impegno nella valorizzazione delle varietà più pregiate di cacao, tra cui il Criollo, una delle più rare e preziose, che Domori coltiva direttamente in Venezuela ed Ecuador.

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 ideate da Compagnia del Cioccolato. Ogni anno il Premio individua i migliori cioccolatieri italiani, assegnando riconoscimenti alle produzioni artigianali e alle piccole industrie in un'ampia selezione di prodotti, in ben 16 categorie diverse, che vanno dal fondente al fondente d'origine, dal latte al gianduia, solo per citarne alcuni.