



COMUNICATO STAMPA

Premio Tavoletta d'Oro 2026

Domori conquista la medaglia d'oro con il Criollo Chuao 70%

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 24^a 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 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.

Per maggiori info: The Action – Ufficio Stampa Domori: segreteria@theaction.it



Immagini Criollo Chuao 70%: [qui](#)

Per maggiori info: The Action – Ufficio Stampa Domori: segreteria@theaction.it