

## COMUNICATO STAMPA PER LA PREMIAZIONE DELLE TAVOLETTE D'ORO 2025 ASSEGNATE DA COMPAGNIA DEL CIOCCOLATO

Gentile collega,

### **la lista dei migliori cioccolati italiani è fatta!**

Compagnia del Cioccolato, dopo alcuni mesi di impegno nella selezione delle **1300 referenze di cioccolati italiani** in commercio esaminate con i propri Chocolate Taster, **ha redatto una classifica finale di 95 prodotti che hanno superato gli 85%**, con l'ausilio di dettagliate schede ideate da Compagnia suddivise in 16 tipologie.

Una commissione nazionale ristretta ha ulteriormente valutato questi cioccolati finalisti e **giudicato 74 cioccolati meritevoli del titolo di Eccellenza e 21 Vincitori nelle rispettive categorie** (alcuni a pari merito).

Di particolare rilevanza il **Premio speciale** per l'ingegnera agronoma venezuelana **Iraima Chacón de Ramírez** per il suo impegno nella salvaguardia e nella diffusione delle varietà di cacao criollo.

Oggi, sabato 15 febbraio a mezzogiorno, nel Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto a Maglie (LE), il presidente di [Compagnia del Cioccolato](#) Gilberto Mora, ha consegnato i **Premi Tavoletta d'Oro 2025** ai produttori dei cioccolati vincitori e gli attestati di Eccellenza ai finalisti.

La cerimonia di premiazione è avvenuta all'interno della prestigiosa manifestazione [I Cioccolati del Mediterraneo](#) ed è stata trasmessa in diretta sulla pagina Facebook di Compagnia.

### **Abbiamo chiesto al Presidente Nazionale di Compagnia del Cioccolato Gilberto Mora, il suo giudizio complessivo sullo stato della produzione cioccolatiera:**

"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 mono origine anche nella produzione dei cioccolati al latte e in particolar modo nei latti ad alta percentuale di cacao. Qui il livello si è molto elevato.

Pochi, buoni, ma stabili nella qualità i fondenti da ricetta e innumerevoli e tutte di grande livello le proposte di cacao mono origine con ormai una corretta predisposizione di segnalare in etichetta ai consumatori le provenienze dei cacao.

Sono molto interessanti le proposte di creme spalmabili e inaspettata la quantità di cioccolati salati da aperitivo, tutti molto gradevoli".

- Nell'allegato si trova la classifica per categoria dei Vincitori delle Tavolette d'Oro (in grassetto), i cioccolati di Eccellenza, e dei premi speciali.

Ti sono grato se troverai la possibilità di diffondere la notizia e di darmene un cenno.

Stefano Bugamelli (comunicazione di Compagnia del Cioccolato)

339 222095 - [stefano.bugamelli@gmail.com](mailto:stefano.bugamelli@gmail.com)

[www.cioccolato.it](http://www.cioccolato.it)

[www.facebook.com/compagniadecioccolato](https://www.facebook.com/compagniadecioccolato)

[www.cioccolatidelmediterraneo.com](http://www.cioccolatidelmediterraneo.com)