



Comunicato Stampa

Chua Domori: il miglior cioccolato italiano 2010

La Compagnia del Cioccolato ha assegnato i premi Tavoletta d'oro 2010

None (To), 20 aprile 2010 – Tre Oscar del cioccolato a **Domori** - è questo il verdetto della **Compagnia del Cioccolato**, che ha decretato i vincitori della nona edizione di **"Tavoletta d'oro"**.

Premiata anche nelle passate edizioni, Domori quest'anno ha ottenuto il massimo del punteggio in ben tre categorie: **fondente, cioccolato d'origine** e nella nuova e ambita sezione **"miglior cioccolato dell'anno"**.

Il premio della prima categoria è andato a **IBlend 70%**, creazione esclusiva di Domori, frutto di un lavoro di ricerca e valorizzazione delle singole origini con la rotondità del cacao criollo, che ha portato a quello che è per l'azienda e il suo **fondatore Gianluca Franzoni** *"la perfetta armonia: il gusto Domori"*.

Il **Chua**, novità 2009 in casa Domori e innestato in Hacienda San José dal 2002 grazie alla selezione di materiale genetico puro individuato nella zona costiera di Chua, è invece il trionfatore delle altre due sezioni. Le sue caratteristiche: fave bianche al 100% che conferiscono al cioccolato dolcezza e rotondità, con note di crema di latte, miele e frutta secca.

Con questi premi l'associazione, attiva da 15 anni e composta da degustatori professionali, giornalisti del settore, esperti e amanti del "cibo degli dei", ha l'obiettivo di fornire ai suoi soci e a tutti i consumatori un orientamento qualitativo sui cioccolati in tavoletta offerti in Italia, nei vari canali distributivi.

Domori, riferimento nel mondo del cioccolato gourmet, lavora solo ed esclusivamente le varietà più pregiate di cacao destinate alla vendita al dettaglio in negozi specializzati e all'impiego nell'alta pasticceria. La filosofia dell'azienda si fonda sulla ricerca della qualità, perseguita anche grazie al controllo dell'intera filiera produttiva, dalla piantagione alla tostatura in stabilimento - seguita con sapienza e maestria da un team di esperti - fino alla commercializzazione.

Gianluca Franzoni è l'anima dell'azienda, la prima ad aver elaborato e a diffondere un codice di degustazione del cioccolato secondo i canoni dell'eccellenza (aromaticità, rotondità, pulizia e persistenza), guidando l'analisi sensoriale della tavoletta.

Per ulteriori informazioni e richiesta immagini:

Cohn & Wolfe - Milano

Giorgia Meretti/Alessandra Bettelli - Tel: +39-02-20239.375/374

giorgia.meretti@cohnwolfe.com