



Premi Domori

Tavoletta d'oro

Il premio Tavoletta d'oro è il più autorevole premio al cioccolato di qualità in Italia, assegnato secondo schede di valutazione ideate da “La Compagnia del Cioccolato”, un gruppo attivo da vent’anni che vanta più di 1000 associati tra semplici amanti del “cibo degli dei” a degustatori professionali, giornalisti del settore, esperti a vario titolo del food e raffinati gourmet. Questo fa di Domori l’unica azienda italiana ad aver sempre vinto, ininterrottamente dal 2003 ad oggi, la Tavoletta d’Oro nel cioccolato fondente d’origine. Una coincidenza?

Palma d'oro

La bontà non s’improvvisa. Creare un cioccolato di qualità è un’arte che richiede passione e dedizione. Ma anche rigore, conoscenza e, perché no, una forma quasi maniacale di devozione per il cacao. Per questo Domori ha ricevuto la Palme d’Or al Salon du Chocolat 2011 di Bologna.

Academy of Chocolate

The Academy of Chocolate di Londra è stata fondata nel 2005 da cinque dei principali esperti britannici del cioccolato, uniti nella convinzione che mangiare cioccolato fine è uno dei grandi piaceri della vita. I membri dell’Accademia si incontrano per assaggiare e per discutere le questioni riguardanti l’approvvigionamento, la trasparenza e la produzione del cioccolato a partire dalle fave. L’obiettivo degli Academy of Chocolate Awards è quello di riconoscere e valorizzare il cioccolato e i suoi produttori. La menzione più importante per un produttore Bean to Bar come Domori è la Medaglia d’Oro.

| Year | Product | Category |
|-------------|---|---|
| 2018 | Domori Chuao 70% | Medaglia d'oro categoria Bean to Bar (massa di cacao inferiore 80%), Academy of Chocolate of London |
| | Domori Puertomar 70% | Medaglia d'argento categoria Bean to Bar (massa di cacao inferiore 80%), Academy of Chocolate of London |
| | Domori Ocumare 77 70% | Medaglia di bronzo categoria Bean to Bar (massa di cacao inferiore 80%), Academy of Chocolate of London |
| | Domori Canoabo 70% | Medaglia di bronzo categoria Bean to Bar (massa di cacao inferiore 80%), Academy of Chocolate of London |
| | Domori Trinitario Blend 80% | Medaglia di bronzo categoria Bean to Bar (massa di cacao superiore 80%), Academy of Chocolate of London |
| | Domori Trinitario Blend 90% | Medaglia di bronzo categoria Bean to Bar (massa di cacao superiore 80%), Academy of Chocolate of London |
| | Domori Trinitario Blend 100% | Medaglia di bronzo categoria Bean to Bar (massa di cacao superiore 80%), Academy of Chocolate of London |
| | Domori Criollo Blend 70% | Tavoletta d'oro categoria Cioccolato Fondente, Compagnia del cioccolato |
| | Domori Ocumare 77, 70% | Menzione d'onore categoria Cacao d'origine, Compagnia del cioccolato |
| | Domori Guasare 70% | Menzione d'onore categoria Cacao d'origine, Compagnia del cioccolato |
| 2017 | Domori 100% Criollo | Brand identity Grand Prix, categoria "miglior packaging di cioccolato" |
| | Domori Criollo Blend 70% | Tavoletta d'oro, categoria Cioccolato Fondente, assegnato dalla Compagnia del Cioccolato |
| | Domori Criollo Ocumare 77 | Tavoletta d'oro, categoria Cacao d'Origine, assegnata dalla Compagnia del Cioccolato |
| 2016 | Domori Javagrey | Premio "Tavoletta al latte" Salon du Chocolat, Parigi |
| | Domori Criollo Blend 80% | Tavoletta d'oro per tavoletta "bean to Bar" fino a 80%,premiazione Compagnia del Cioccolato |
| | Domori Chuao 70% | 98.05 punti, il giudizio di Georg Bernardini nel suo libro "Chocolate - the reference standard" |
| 2015 | Domori Canoabo 70% Domori Ocumare 77 | Tavoletta d'oro, categoria Cacao d'Origine, agli Academy of chocolate awards, medaglia di bronzo per tavoletta "bean to Bar" fino a 80% |
| | Domori Criollo 100% | Academy of chocolate awards, medaglia di bronzo per tavoletta "bean to Bar" oltre 80% |
| 2014 | Domori Chuao 70% | Tavoletta d'oro categoria Cacao d'Origine |
| | Domori Criollo 100% | Tavoletta d'oro categoria Cacao d'Origine |

| | | |
|--------|---|--|
| 2013 | <i>Domori cioccolato dell'anno</i> | |
| | Domori Chuao 70% | Origin Cocoa |
| | Domori Il Blend 70% | Dark chocolate |
| | Domori Lattesal | Gold Medal Academy of chocolate |
| 2012 | Domori Chuao 70% | Origin Cocoa |
| 2011 | Domori Porcelana 70% | Origin Cocoa |
| | Domori Javagrey 45% | Milk chocolate at high percentage of cocoa |
| 2010 | <i>Domori chocolate of the year</i> | Origin dark Cocoa |
| | Domori Chuao 70% | |
| | Domori Blend 70% | |
| 2009 | Domori Puertomar 75% Domori Teyuna 70% | Origin Cocoa Origin Cocoa |
| 2007/8 | <i>Special quote as best italian producer of origin chocolate</i> | |
| | Domori Puertomar 75% | Origin Cocoa |
| 2006 | Domori Puertomar 75% | Origin Cocoa |
| 2005 | Domori Carupano 75% | Origin Cocoa |
| 2004 | Domori Puertofino 80% | Origin Cocoa |
| 2003 | Domori Porcelana 70% | Origin Cocoa |