Sabadì premiato al Salon du Chocolat di Milano

sabadi-01d71652

Le Tavolette d’Oro, gli Oscar al cioccolato italiano di qualità secondo le valutazioni della Compagnia del Cioccolato, sono arrivate alla cerimonia finale al Salon du Chocolat di Milano. La prima edizione italiana del Salon du Chocolat si è tenuta nel capoluogo lombardo il 13, 14 e 15 febbraio, e ha celebrato il variegato e multisensoriale universo del cioccolato, replicando il format di successo del Salon du Chocolat di Parigi, già consolidato in numerose capitali mondiali come Londra, New York, Mosca, Beirut e Seul. Le Tavolette d’Oro sono tra i più autorevoli premi al cioccolato di qualità in Italia e i giudizi degustativi sono assegnati secondo le schede di valutazione ideate dalla Compagnia del Cioccolato (l’associazione dei consumatori di cioccolato, che ne tutela il consumo, verificando la qualità dei cioccolati, così da informare e orientare i propri soci). I cioccolati che hanno superato gli 85 centesimi sono arrivati in finale e nella loro complessità rappresentano l’eccellenza del cioccolato italiano. Tra questi, fatti oggetto di un panel finale, sono state assegnate a Milano domenica 14 febbraio all’interno dell’evento Salon du Chocolat le Tavolette d'Oro per l’anno 2016.

Nella categoria cioccolati modicani è stato premiato per la quinta volta consecutiva cioccolato Sabadì, per il suo cioccolato GIOVINEZZA. A ritirare il Premio **Simone Sabaini**, fondatore di Sabadì. Appassionato di cacao e cioccolato, grazie alla competenza acquisita negli anni Sabaini è diventato un vero e proprio innovatore che ci ha abituato a guardare il cioccolato da una prospettiva diversa.

sabadi 3Questo premio ne è un’ulteriore conferma. Il cioccolato premiato è **GIOVINEZZA**, cioccolato biologico con bacche di açaí, rosa canina, arancia rossa, estratto di acini d’uva ed estratto di te verde,fa parte della linea di cioccolato Qualità della Vita. Una delle sei barrette di cioccolato Sabadì che si possono definire “cioccolato funzionale biologico”, perché si tratta di una linea che abbina gusto a funzionalità, un cioccolato combinato con altre sostanze naturali allo scopo di esaltare alcune proprietà già presenti nel prodotto madre per garantire un alto valore nutrizionale.

«Perché non guardare il cioccolato da una prospettiva diversa? si è chiesto, oramai qualche anno fa Simone Sabaini. *Il cacao è una materia prima meravigliosa e la lavorazione a freddo consente di preservare al massimo le sue straordinarie proprietà funzionali.Siamo partiti dalle 5 grandi proprietà*

del cacao – spiega Simone – *e abbiamo pensato a 5 elementi che caratterizzano la Qualità della Vita»* .

La linea Qualità della Vita è dunque il risultato di questa idea di sviluppare le cinque proprietà del cacao (antiossidante, adattogeno, stimolante sessuale, antidepressivo, immunostimolante) aggiungendo degli ingredienti specifici in ogni barretta che andassero a potenziare il singolo effetto. (Tutti gli ingredienti sono considerati alimentari prima del 15 maggio 1997 nella Comunità Europea, sottolinea Simone Sabaini). Ma è anche la linea frutto di un lavoro durato quasi un anno e mezzo realizzato in collaborazione con Ambrosia Lab, impresa spin-off dell'Università di Ferrara guidata dal Prof. Manfredini, direttore del dipartimento di Scienze Farmaceutiche dell'Università di Ferrara.

GIOVINEZZA esalta la naturale capacità antinvecchiamento del cacao, dovuta al processo di lavorazione a freddo e alla presenza dei polifenoli, (sostanze dalle spiccate proprietà antiossidanti) tramite la combinazione con bacche di açaí, rosa canina, arancia rossa, estratto di acini d'uva e l'estratto di te verde. Con Ambrosia Lab è stata valutata la capacità antiossidante di questo prodotto. Il risultato? Una capacità antiossidante di oltre 77mila unità ORAC per 100 grammi di prodotto. (l'ORAC test, è un metodo standardizzato, che permette di valutare il potenziale antiossidante di un alimento). La Food and Drug Administration, ovvero l'Agenzia per gli Alimenti e i Medicinali, l'ente governativo statunitense che si occupa della regolamentazione dei prodotti alimentari e farmaceutici ha stabilito un valore di unità ORAC da assumere giornalmente, questo valore si aggira intorno alle 5000 unità. Il che significa che con circa 7 grammi di cioccolato Giovinezza si soddisfa il fabbisogno giornaliero di antiossidanti.

sabadi 2Il cioccolato, l'abbiamo detto, è lavorato a freddo per preservare al massimo le proprietà. Caratteristica questa non esclusiva della linea Qualità della Vita, bensì propria di tutti i cioccolati Sabadì. Il cioccolato Sabadìè frutto di una ricerca accurata sulle materie prime (ingredienti biologici, provenienti da presidi Slow Food o da commercio equo e solidale), materie prime che Simone Sabaini tiene molto a rispettaree preservare: "il cioccolato di Modica ha due grandi differenze rispetto agli altri cioccolati: è lavorato a freddo (il che vuol dire che in tutto il processo di produzione non supera mai i 45 gradi) e non ha burro di cacao aggiunto (si ha così un prodotto molto meno grasso, che lascia sempre il palato molto pulito e che si presta molto di più agli abbinamenti). E – sottolinea Simone - è un prodotto molto legato alla terra, che ha un legame con la materia prima molto forteche è giusto rispettare, conservandone le proprietà organolettiche.

GIOVINEZZA e LA QUALITÀ DELLA VITA: sei grandi proprietà del cacao, sei elementi che per Simone Sabaini caratterizzano La Qualità della Vita, sei barrette di cioccolato lavorate a freddo per

preservare al massimo aromi e proprietà delle materie prime utilizzate. Forse un modo nuovo di fare cioccolato.

www.sabadi.it