



Данная академия совсем молодая, создание ее пришлось на 2005 год. Тем не менее, присуждаемая ею премия уже возымела почет на шоколадном поприще среди производителей. Так компанией Amedei за ее вышеупомянутый шоколад была завоевана премия академии «Золотое зерно». Здесь стоит заметить, что это утонченное лакомство вы не купите так просто в супермаркете, к примеру, такой шоколад продается в отелях наивысшего класса, его оставляют в номерах, а цена плитки такого шоколада, вес которой составляет около 16 унций, примерно 90 американских долларов.

Еще две золотые награды были отданы шоколаду марки «Chiao», одна досталась - горькому варианту этого шоколада, а вторая - молочному шоколаду с фундуком. Конечно, приз не обошел стороной самый дорогой на планете шоколад марки «Porcelana». А в номинации «Лучший молочный шоколад» награда отправилась во Францию, где производится шоколад под брендом «Valrhona».

А вот наиболее дорогим шоколадом во всем мире признан продукт под названием «Amedei Porcelana», парадокс, но он не лучший, в этом аспекте его опередил шоколад под названием «Toscano Black», в котором содержится 63% какао-бобов, правда производится он той же компанией Amedei. И это документально подтвержденный факт. Так Лондонской Академией шоколада горькому темному шоколаду компании Amedei, основное производство которой располагается в Италии, был присвоен статус лучшего шоколада в мире. В общей сложно экспертизе подверглось 300 наименований шоколадной продукции от разных производителей со всего мира, в ходе конкурса и был выявлен лучший из лучших.

В современном мире за один год вырабатывается не менее 3 миллионов тонн какао-бобов, эта цифра, тем не менее, несравнима с производством кофе, выработка которого составляет более 6 миллионов тонн ежегодно. Наиболее вкусные бобовые культуры, которые также считаются и самыми дорогими произрастают там, где однажды были обнаружены, на своей родине — в Южной Америке. Однако здесь производится не более 5% бобов, которые поставляются на мировой рынок. Из этого небольшого процента половина производится в Эквадоре. Наиболее известным по своим качественным характеристикам является шоколад, который производят в Бельгии, он носит название «Годива». Имя это шоколад получил в честь супруги британского графа, жившего и правившего в 19 веке в Ковентри.