

Amedei: chocolate worthy of an Oscar

Amedei: un cioccolato da Oscar

Amedei: eine Oskar-Schokolade



by Elena Vigni



The aztecs called it Xocolatl, or “the nectar of the Gods”. Just as the Swedish naturalist Charles Linneaus in 1775 recognised the unique characteristics of the cocoa plant, which he called Teobroma, a Greek term which means “Food of the Gods”, today we call it Amedei. The siblings Alessio and Cecilia Tesseri, with the help of their family, including their grandmother, Signora Amedei, to whom the business is dedicated – created the perfect chocolate! A true delight for the tastebuds which has permitted the business to garner international attention. The combination of passion, ability and continual research has made it possible for Amedei to be a unique entity. Besides being the first business to have a woman maître chocolatier, it is the only Italian boutique to have complete control of the production process from the cocoa bean to the final product. The company won the Oscar for the best chocolate “from bean to bar”. It is also the only business to make chocolate by using cocoa beans from the most prized plantations in the world. Alessio has been to Madagascar, hard to reach places in Venezuela, Jamaica, Ecuador, Trinidad and Grenada in search of the perfect cocoa bean. The results of Alessio’s work and of Cecilia’s determination to only settle for perfection, have made Amedei a designer brand in the world of the chocolatier. At Christmas, why not give chocolate worthy of an Oscar with the Amedei label?

Gli aztechi lo chiamavano Xocolatl, ossia "il nettare degli Dei", così come il naturalista svedese Carlo Linneo nel 1775, riconoscendo le caratteristiche esclusive dell'albero del cacao, lo chiamò Theobroma, termine greco che significa "Cibo degli Dei"...noi oggi lo chiamiamo Amedei, un nome che non poteva far rima migliore con le suddette definizioni. Succede che quando dei talenti si incontrano può avvenire qualcosa di davvero meraviglioso: i fratelli Alessio e Cecilia Tessieri con il contributo di tutta la famiglia, compresa la nonna, la signora Amedei - alla quale è dedicata l'azienda - hanno creato il cioccolato perfetto! Una vera e propria magia per le papille gustative che ha permesso a questa azienda di ottenere numerosi riconoscimenti internazionali. Inoltre, la passione, la competenza e la ricerca continua della perfezione, hanno fatto sì che l'Amedei diventasse una realtà unica: oltre ad essere la prima impresa in cui è una donna a ricoprire il titolo di maître chocolatier, è la sola boutique produttiva italiana a vantare il controllo completo della filiera, dal seme di cacao al prodotto finito. Un'eccezionalità che le ha permesso di vincere, per ben tre volte, l'oscar per il miglior cioccolato "from bean to bar" (dal seme alla tavoletta). Ma è anche l'unica azienda a produrre cioccolato utilizzando semi di cacao identificati e recuperati nelle più pregiate piantagioni esistenti al mondo. Lo spirito avventuroso di Alessio, spintosi fra gli altipiani del Madagascar, nei luoghi impervi del Venezuela, della Giamaica e dell'Ecuador e nelle isole caraibiche di Trinidad e Grenada alla ricerca del cacao perfetto, gli ha permesso di conoscere a pieno le specificità di queste terre lontane e di selezionare per la sua azienda di Pontedera solo i semi migliori. I risultati di questa entusiasmante ricerca e la determinazione di Cecilia, decisa a non accontentarsi di altro che della perfezione, li ritroviamo nell'intera produzione Amedei, una vera e propria haute couture nel mondo della pasticceria. A Natale, dunque, perchè non regalarsi un cioccolato da Oscar firmato Amedei?

Die Azteken nannten sie Xocolatl, das heißt „der Nektar der Götter“, und der schwedische Naturalist Carlo Linneo, der im Jahr 1775 die exklusiven Eigenschaften des Kakaobaums erkannte, nannte sie Theobroma. Ein griechischer Begriff, der „Essen der Götter“ bedeutet... wir heute nennen sie Amedei, ein Name der nicht besser zu den obengenannten Definitionen passen konnte. Das passiert, wenn Talente aufeinandertreffen und etwas wirklich Wunderbares daraus entsteht: die Geschwister Alessio und Cecilia Tessieri mit der Hilfe der ganzen Familie, einschließlich der Oma, der Frau Amedei, der die Firma gewidmet ist, haben die perfekte Schokolade kreiert! Ein Zauber für die Geschmackspapillen, der diesem Betrieb zahlreiche, internationale Anerkennung gebracht hat. Außerdem haben Leidenschaft, Kompetenz und kontinuierliche Suche nach der Perfektion Amedei zu einer einzigen Realität geschaffen: außer das es der erste Betrieb mit einer Frau ist, die den Titel Maître Chocolatier trägt, ist es die einzige italienische Produktionsstätte, die auf die komplette Kontrolle der Herstellung zählen kann, von der Kakaobohne bis zum Endprodukt. Ein außergewöhnlicher Zustand, der es Amedei ermöglicht hat, drei Mal den Oskar der besten Schokolade „from bean to bar“ (von der Bohne zur Tafel) zu gewinnen. Es ist aber auch der einzige schokoladenproduzierende Betrieb, der identifizierte Kakaobohnen aus den angesehensten Plantagen, die weltweit existieren, verwendet. Der Abenteuergeist Alessios, auf der Suche nach dem perfekten Kakao, hat ihn zwischen den Hochebene des Madagaskars, in unwegsamen Orten Venezuelas, von Jamaica und Ecuador zu den Karibikinseln Trinidad und Grenada vordringen lassen und es ihm erlaubt, die Eigenheiten dieser weitentfernten Gegenden kennen zu lernen und für seinen Betrieb in Pontedera nur die besten Bohnen auszusuchen. Die Ergebnisse dieser begeisternden Suche und die Entschlossenheit Cecílias sich mit nichts zufrieden zu geben als der Perfektion, nun das finden wir in der gesamten Produktion von Amedei wieder, echte Haute Couture in der Welt der Konditorei. Warum sollte man sich also zu Weihnachten nicht Oskar-Schokolade von Amedei schenken?



information

Amedei Srl, via San Gervasio, 29
56020 La Rotta (Pontedera) PISA
Tel: +39 0587-484849; Fax +39 0587-483208
www.amedei.it
amedei@amedei.it