

LIVING STYLE MADE IN ITALY /

Guida Colturani

www.ecostampa.it



Alessio e Cecilia Tessieri



La Casa di Pontedera,
nota in tutto il mondo
per la sua sublime produzione di cioccolato,
si è aggiudicata ancora una volta
gli "Academy of Chocolate Awards".

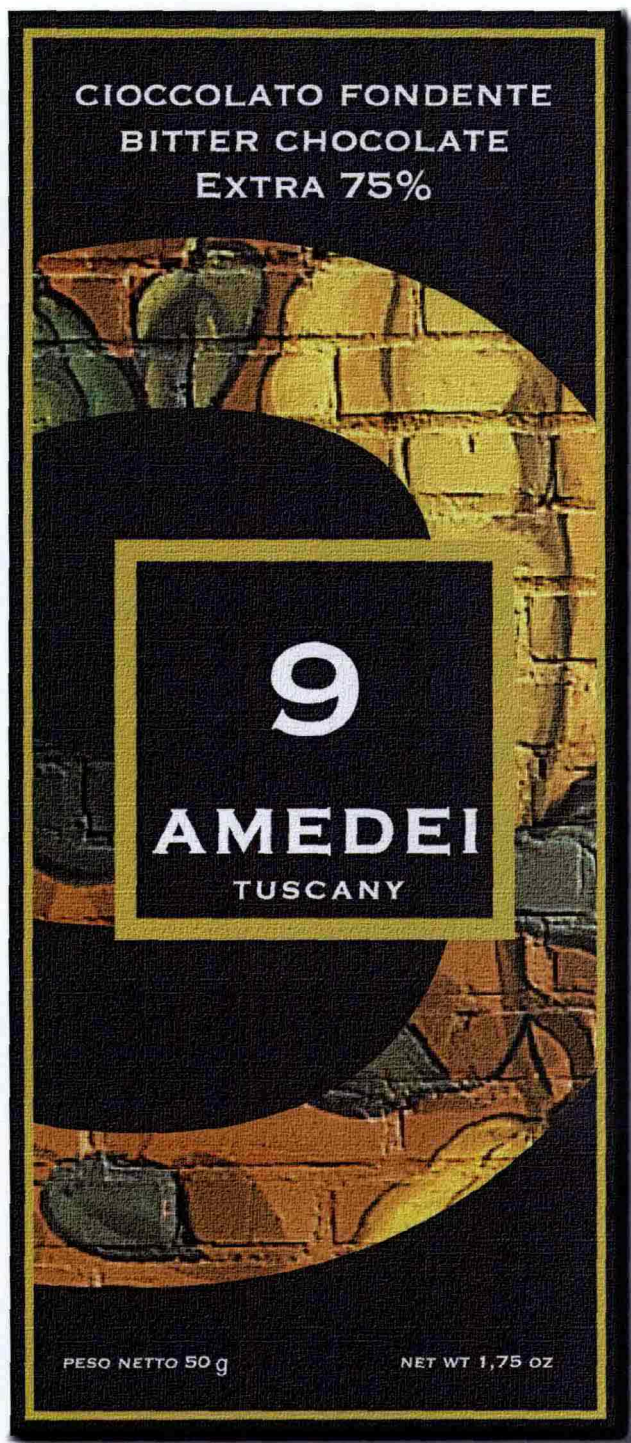
IL GUSTO DEL SAVOIR-FAIRE

Amedei, pluripremiata azienda toscana nata nel 1990 a Pontedera, è nota ed apprezzata in tutto il mondo per la produzione di cioccolato di altissimo livello, in grado di soddisfare i palati più esigenti. Per dare vita ad un cioccolato esclusivo, dal sapore pieno, da gustare in tante forme diverse - tavolette, napolitaines, praline e altre creazioni sublimi che, ancora oggi, vengono rigorosamente confezionate a mano -, Alessio e Cecilia Tessieri seguono con estrema cura artigianale e grande passione tutto il processo produttivo, dalla selezione e ricerca dei migliori semi di cacao direttamente nei Paesi di origine, fino alla lavorazio-

THE SWEET TASTE OF SAVOIR-FAIRE

The House from Pontedera, Tuscany, famous all over the world for its sublime chocolate, has again taken the "Academy of Chocolate Awards".

Amedei, the prizewinning Tuscan company formed in 1990 in Pontedera, is well known and appreciated all over the world for its top-quality production of chocolate, satisfying even the most demanding palates. Brother and sister Alessio and Cecilia Tessieri keep a very watchful eye on the creation of their rigorously hand-made full-flavored



ne del cioccolato a cura dei maitre chocolatier Amedei nel laboratorio di Pontedera. Per il quarto anno consecutivo l'azienda toscana è stata riconfermata vincitrice degli "Academy of Chocolate Awards", dopo quattro giorni di scrupolosi esami durante i quali una commissione di 25 giudici, scelti tra i più esperti conoscitori di cioccolato, ha preso in esame più di 400 aziende provenienti da tutto il mondo. I fratelli Tessieri si sono aggiudicati il "Golden Bean", il riconoscimento più prestigioso del settore, che ha premiato il gustoso blend "Amedei 9" come il miglior cioccolato "dal seme alla tavoletta".

chocolate bars, napolitains, pralines and other sublime creations, from the selection of the choicest cocoa beans directly in the countries of origin through to the working of the chocolate by the Amedei master chocolatier in the workroom at Pontedera.

For the fourth year running, Amedei has been selected as winner of the "Academy of Chocolate Awards", following four days of scrupulous scrutiny involving a commission of 25 judges, chosen from among the most expert connoisseurs of chocolate, and who looked at more than 400 companies worldwide.

The Tessieris took away the "Golden Bean", the most prestigious prize in the sector, with the tasty "Amedei 9" blend, judged the best "from the bean to the bar".