



AMEDEI alla sua *prima* al Teatro alla Scala con l'ingresso tra i Partner della Cena di Gala della Serata Inaugurale 2017/2018

Milano, 29 novembre 2017 - AMEDEI, marchio di cioccolato d'eccellenza, celebra il suo ritorno all'italianità facendo il suo ingresso tra le mura scaligere in qualità di Partner della Cena di Gala della Serata Inaugurale 2017/2018.

L'azienda toscana, fondata nel 1990 da Cecilia Tessieri, prima maître chocolatier donna al mondo, è stata acquistata lo scorso agosto dal fondo cinese Octopus da parte di Ferrarelle SpA che, forte dei suoi dieci anni di collaborazione al fianco di Teatro alla Scala, ha scelto questo tempio della cultura tricolore per rimarcare la riacquisita identità italiana del marchio.

AMEDEI utilizza esclusivamente i semi di cacao più pregiati prodotti dalle migliori piantagioni al mondo di cui si prende cura direttamente, come quelle di Madagascar, Venezuela, Giamaica, Ecuador, Trinidad e Grenada, e controlla in maniera accurata l'intero processo di filiera, dal seme alla tavoletta, con l'obiettivo di dare vita al miglior cioccolato al mondo, già premiato dai principali enti internazionali come l'Academy of Chocolate di Londra e l'italiana Compagnia del Cioccolato.

AMEDEI omaggerà tutti gli ospiti della Cena di Gala con uno scrigno personalizzato per l'occasione che racchiude un assortimento di 12 deliziosi Napolitains, i cioccolati fondenti AMEDEI più amati: il Madagascar dalle note acidule e mentolate del cioccolato mono origine, il Toscano Black 70% con il suo sapore autentico e strutturato, primo cioccolato creato da Cecilia Tessieri, il 9 dal gusto potente ed equilibrato, e il Blanco de Criollo, un cioccolato ricco e sorprendentemente delicato.

Il 9, il *tesoro di famiglia*, sarà inoltre il protagonista anche del dessert servito alla cena: blend che esprime tutta la filosofia del cioccolato AMEDEI, in esso confluiscono differenti tipologie di cacao provenienti da 9 piantagioni diverse che l'azienda ha scoperto, curato e rimesso in produzione. È un fondente con un'alta percentuale di cacao, ma con un equilibrio inconfondibile e unico, di gusto lunghissimo, che lascia il palato pienamente accordato.

Infine, per accompagnare il caffè, AMEDEI proporrà due delle sue *Praline da Meditazione*, il Giardino, a base di arancia, e Radici, a base di rabarbaro, piccole gemme di cioccolato create attraverso la lavorazione al momento dei semi di cacao, della frutta e delle radici, con l'esperienza di chi sa che una materia prima freschissima va trattata con rapidità per poterne valorizzare appieno le straordinarie qualità.

AMEDEI srl

Amedei nasce nel 1990 da un'idea di Cecilia Tessieri che, dando all'azienda il cognome della nonna materna, inizia a dedicarsi al suo sogno di produrre il *miglior cioccolato al mondo*, compiendo studi approfonditi tra Francia, Belgio e Germania. La scelta di prendersi cura direttamente delle piantagioni e di utilizzare solo i semi di cacao più pregiati consentono alle prime tavolette di arrivare sul mercato nel 1998, per poi conquistare premi internazionali presso l'Academy of Chocolate e la Compagnia del Cioccolato. Nell'agosto 2017 l'azienda è acquisita da Ferrarelle SpA, con l'obiettivo di dare un impulso concreto alla crescita di questa eccellenza tricolore nel settore del cioccolato.

Per informazioni:

Havas PR

Marianna Lovagnini
marianna.lovagnini@havaspr.com
Tel. 0285457040

Alessandro Schiavina
alessandro.schiavina@havaspr.com
Tel. 028545708