

14 marzo 2019 - [Faenza](#), [Società](#)

Oscar del cioccolato, vince ben due premi il laboratorio faentino



Eccellenza del dolce gusto

I big del cioccolato fanno il bis e raddoppiano i premi Tavolett D'oro

E' sempre bello festeggiare un'eccellenza sul proprio territorio, questa volta siamo a Faenza dove due faentini sono stati pluripremiati per le loro delizie dolci e gustose.

Si riconfermano tra i Big del Cioccolato, raddoppiando i trofei all'ambito Premio TAVOLETTA D'ORO giunto alla 17° edizione che quest'anno si è svolta al Taste di Firenze, il salone dedicato alle eccellenze del gusto e del food lifestyle.

Villa & Stacchezzini sono stati già premiati alla 15° edizione per la Pralina Marzapane Arance e Fave di Cacao anche se il premio più grande lo hanno vinto non partecipando alla scorsa edizione perché intenti a creare Matilde che oggi ha un anno alla quale dedicano ogni cosa.

Squisite praline e creme spalmabili

Le Tavolette d'Oro sono gli Oscar del cioccolato italiano di qualità e tra i novecento tipi di prodotti in cioccolato in concorso (dragées, cremi, giandujotti, creme spalmabili, canditi e frutta ricoperte, praline ecc), il Laboratorio del Cioccolato Villa & Stacchezzini rispettivamente Massimo e Carola ha conquistato ben due premi, presentandosi per la categoria Praline con Mandorla Pralinata e per la categoria Creme Spalmabili con Bramosia Classica affiancandosi a nomi del calibro di Domori, Slitti, Gobino ...

Lunedì 11 Marzo, all'interno dello spazio al Teatro dell'Opera di Firenze, i protagonisti del mondo del cioccolato i Maestri Carola Stacchezzini e Massimo Villa, coppia sia nella vita che nel lavoro, hanno quindi ritirato con grande soddisfazione i premi.

Chi c'è dietro a questa eccellenza del dolce gusto?

Massimo Villa e Carola Stacchezzini, faentini di adozione ma originari rispettivamente di Piemonte e Veneto, gestiscono insieme, da anni, un laboratorio artigianale in cui creano, con grande conoscenza, passione e professionalità, prodotti al cioccolato interamente realizzati e decorati a mano.

Lei nasce come cuoca, appassionata in modo particolare alla pasticceria.

Dopo aver conosciuto il cioccolato in Belgio, patria di questa pregiata materia prima, ha realizzato che la sua strada era proprio quella, divenendone la regina indiscussa.

Prima donna in Italia formatrice per professionisti, tecnico e ambasciatore del cioccolato Belga, docente nelle scuole di alta formazione per professionisti, giudice in concorsi nazionali ed internazionali ma soprattutto Mamma di Matilde.

Lui, dopo gli esordi a Torino, considerata la Capitale del Cioccolato, si trasferisce in Veneto entrando a fare parte dello Staff del prestigioso "Istituto Superiore Arti Culinarie Etoile" per poi diventarne lui stesso stimato Maestro.

Dopo aver collaborato per anni con rinomati Maestri della Pasticceria Italiana e Internazionale e con importanti aziende del settore dolciario, la sua grande passione per la pasticceria lo ha portato anche alla realizzazione come coautore del volume Nuovi Classici #2 Cakes, pubblicazione dedicata ai dolci da forno con ben 60 ricette.

La coppia ha unito competenza e passione per mettere a disposizione delle migliori pasticcerie gelaterie e attività della ristorazione e somministrazione in genere, le proprie creazioni artigianali e le proprie capacità.

Le creazioni del Laboratorio del Cioccolato si possono trovare presso le migliori Pasticcerie e Gelaterie di tutta Italia: a Faenza sono disponibili presso la Gelaterie Linus Ice e al Caffè Nove100.

Per conoscere Carola e Massimo e le loro creazioni www.villaestacchezzini.it

Tag: [premiolaboratorioeccellenzacioccolato](#)

Ti potrebbe interessare anche

Un week end di Chocolat

Espositori provenienti da tutta Italia propongono le loro specialità tipiche: cremini, praline, degrees, fiumi di cioccolato e tanto altro ancora.

"Un orto un po' magico" per cento bambini

In attesa de “La città dei bambini”, che si terrà il 26 e il 28 maggio, proseguono gli eventi correlati.

A Cervia un laboratorio di cinema "al femminile"

Il progetto sarà concluso in una serata presso il cinema Sarti.

Collegamento sorgente: <http://www.ravenna24ore.it/news/faenza/0084830-oscar-del-cioccolato-vince-ben-due-premi-laboratorio-faentino>