GUANAJA

40 ANNI DI ESPLORAZIONE



VALRHONA

VALRHONA CELEBRA L'ANNIVERSARIO
DEL SUO CIOCCOLATO ICONICO

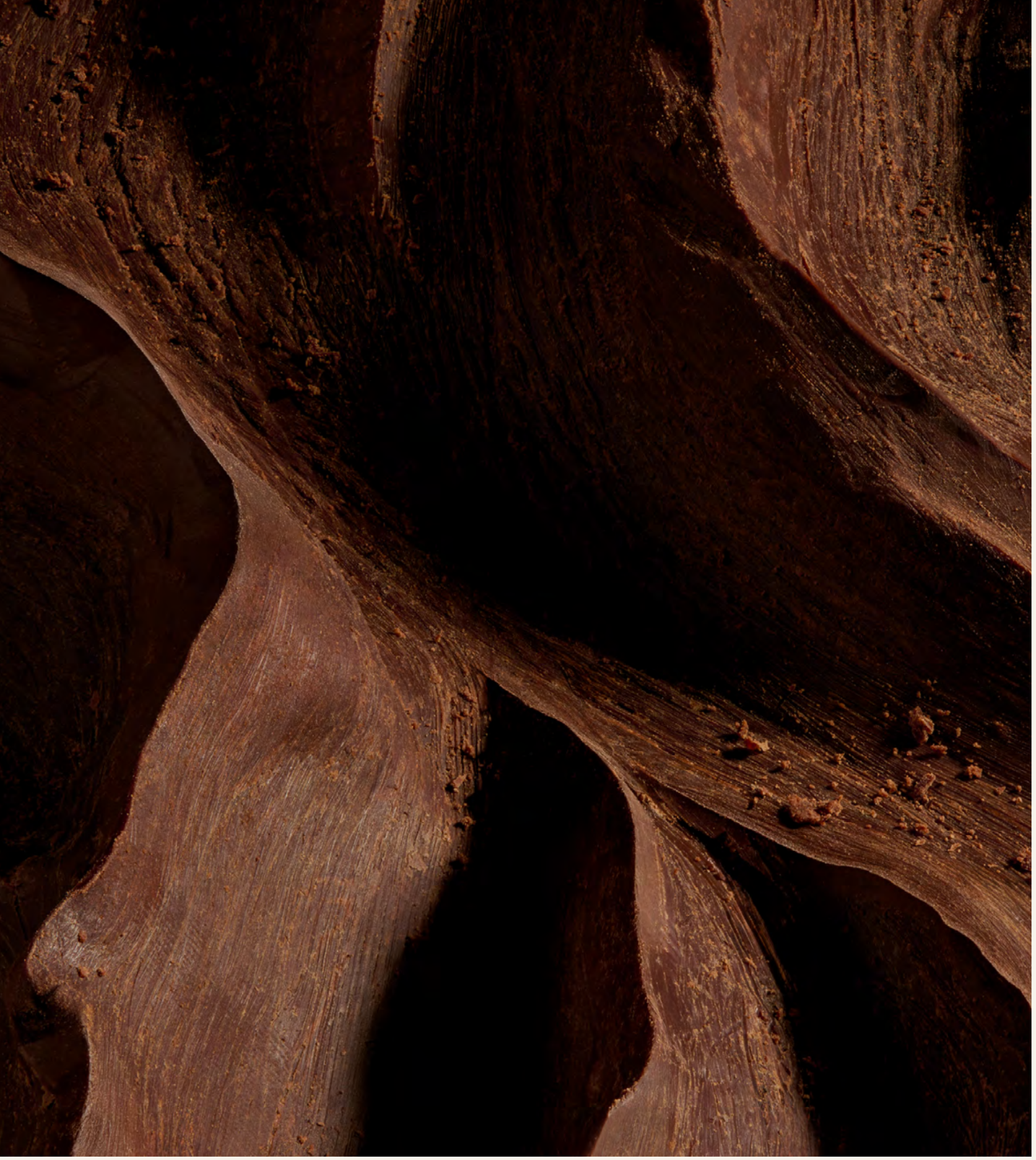


VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

Quarant’anni fa, una creazione audace ha rivoluzionato i codici del cioccolato fondente. Con Guanaja 70%, Valrhona ha aperto una nuova strada, più intensa, più tecnica, più esigente. Quarant’anni dopo, questo cioccolato iconico continua a ispirare gli artigiani e a portare avanti lo spirito pionieristico che anima la Maison Valrhona.

Nel 2026, Valrhona non celebra un passato ormai solidificato nel tempo, ma una tradizione viva, in costante evoluzione. Quella di un cioccolato che ha trasformato le consuetudini, fissato standard qualitativi senza precedenti e ampliato i confini del gusto, iniziando il palato a un’amarezza controllata che è ormai diventata un punto di riferimento.



« Guanaja è una referenza iconica, intimamente legata alla storia della Maison. Questo cioccolato esprime appieno la nostra identità e il nostro savoir-faire di assemblaggio, la capacità di creare l'equilibrio perfetto a partire dalla diversità delle origini. »

Martine Grazioso, Direttrice Generale di Valrhona.

GUANAJA, L'INCARNAZIONE DEL SAVOIR-FAIRE VALRHONA

La storia di Guanaja comincia a Tain-l'Hermitage, nel cuore della Valle del Rodano, quando Antoine Dodet, all'epoca visionario amministratore delegato di Valrhona, lancia una sfida inedita al suo team: creare un cioccolato fondente caratterizzato da un'intensità mai tentata prima, e la cui percentuale di cacao (70%) fosse in bella mostra, una rivoluzione assoluta per l'epoca.

Un progetto simile implica un totale ripensamento del processo di creazione.

Valrhona struttura quindi il suo approccio metodico all'analisi sensoriale. Come un profumiere compone una fragranza, Valrhona assembla diverse varietà di cacao pregiato. Guanaja è pensato come un assemblaggio aromatico piuttosto che come una semplice somma di origini. Combina cinque o sei varietà di cacao provenienti dal Sud America, dai Caraibi e dall'Africa, scelte per la complementarità dei loro profili speziati, fruttati, amari, aciduli, vanigliati o tostati. Ogni lotto di fave, rigorosamente selezionato dagli esperti del sourcing Valrhona, che coltivano relazioni dirette e durature con i produttori, viene degustato alla cieca da un team di tecnici per valutarne il potenziale e orientare la creazione di un assemblaggio complesso, equilibrato e immediatamente riconoscibile. È questo approccio appassionato ed esigente che dà vita a un gusto iconico ed estremamente complesso.

La creazione di Guanaja va oltre la semplice selezione di fave impeccabili: ogni fase in laboratorio è meticolosamente ripensata. Nuovi macchinari, tostatura adattata a ogni origine, curve di temperatura calibrate e concaggio prolungato accompagnano l'aumento della percentuale di cacao. Questa rivoluzione tecnica rivela un profilo aromatico unico.

Nel 1986, dopo mesi di prove, nasce un cioccolato del tutto inedito: intenso, amaro, corposo e delicato al tempo stesso, con una persistenza senza precedenti. Questo nuovo cioccolato, il più potente dell'epoca, apre un orizzonte creativo ancora inesplorato. Occorre trovare un nome all'altezza di questa scoperta: Guanaja, un nome giunto da lontano, da un'isola accarezzata dal vento in Honduras, dove si dice che Cristoforo Colombo abbia assaggiato il cacao per la prima volta.

UN CIOCCOLATO CHE HA CAMBIATO TUTTO

Al momento del lancio, Guanaja ha destato fascino e stupore, sconvolgendo le abitudini dei professionisti.

All'epoca, molti artigiani hanno dovuto reimparare a lavorare la materia, ad adattare le loro ricette e a esplorare nuovi equilibri. Di fronte a questa rivoluzione del gusto, Valrhona compie una scelta fondamentale: accompagnare i professionisti per permettere loro di padroneggiare appieno questo nuovo territorio di espressione. È con questo spirito che viene creata l'École Valrhona, oggi diventata un punto di riferimento internazionale per la formazione degli artigiani e maestri pasticcieri di tutto il mondo. Nella stessa ottica di sostegno e grazie alla volontà di Frédéric Bau, nascono Gli Essenziali, una raccolta di ricette base equilibrate per ciascuno dei cioccolati della Maison, diventati uno strumento indispensabile per gli artigiani e i ristoratori di tutto il mondo.

Questo cioccolato originale diventa rapidamente un campo di esplorazione unico nelle scuole, nei concorsi e nei laboratori. Quarant'anni dopo, Guanaja continua a ispirare i maestri pasticcieri di tutto il mondo. Vero e proprio strumento di creazione, la sua struttura e la sua intensità aprono nuove strade creative (contrasti, consistenze, amarezza controllata, rilievi aromatici) e lo rendono un prezioso alleato per i professionisti alla ricerca di territori gustativi inesplorati.

Guanaja introduce un nuovo linguaggio: percentuale, amarezza, potenza aromatica ed equilibrio. Un approccio più preciso, quasi scientifico, che si afferma inizialmente tra i professionisti, per poi estendersi a un pubblico più ampio. Con il suo cofanetto iconico da 18 carré lanciato nel 1986, svela al grande pubblico un'amarezza senza precedenti e una complessità aromatica che rivoluzionano i parametri di riferimento, creando un ponte tra alta gastronomia e appassionati.

Guanaja non ha solo trasformato il gusto: ha contribuito a rivoluzionare le abitudini, a strutturare la trasmissione della conoscenza e a inaugurare un nuovo territorio creativo.





UN’OPERA PER CELEBRARE 40 ANNI DI AUDACIA

Per questo anniversario, Valrhona rende omaggio a questa icona con **una scultura in cioccolato Guanaja**, pensata come un paesaggio incontaminato, metafora della sua potenza e della sua complessità. Un **capolavoro immaginato da David Briand**, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Confiseur e maestro pasticciere esecutivo dell’École Valrhona, anche lui classe 1986. La materia si esprime senza artifici: rilievi, strati, texture. Una sincera celebrazione della varietà del cioccolato.









GUANAJA,
IL SAPORE DELL'INASPETTATO

Da 40 anni, Guanaja oltrepassa i confini del gusto e incarna l'audacia di chi è capace di sperimentare e creare senza compromessi. Ha ridefinito gli standard del cioccolato fondente, ha accompagnato generazioni di professionisti e ha alimentato l'immaginazione dei creatori.

Ancora oggi è un simbolo di audacia e di esigenza. E domani continuerà ad aprire nuove strade. Guanaja non ha mai smesso di evolversi insieme a coloro che lo lavorano. La sua storia non finisce con questo anniversario: ci sono ancora texture da inventare, alleanze aromatiche da immaginare e territori creativi da esplorare. Con Guanaja, l'esplorazione continua.



©Valrhona 2026- Crédits photos et illustrations : Magnetism - Cecilia Poupon, Célia Steyenard, Hadrien Picard. Toute reproduction interdite, tous droits réservés

Contatti Stampa:

MN COMM

Claudio Colombo

T. 349 0763206

M. Claudio.colombo@mncomm.it

Link per scaricare le immagini:
https://bit.ly/40ansguanaja

www.valrhona.com