

Studiebesök hos Amedei i Toscana, Italien



Amedei fabrik

Fotograf: Göran Wahldén

Passionen och entusiasmen för choklad ärvde de från sina morföräldrar och för att hedra dem har företaget fått mormoderns namn AMEDEI. De började sin bana med att resa runt och besöka de bästa växtplatserna och de kunnigaste chokladmästarna för att lära sig mer om chokladens hemligheter. Att bygga upp en produktion av kvalitetschoklad är ingenting som sker över en natt. Det är istället stora investeringar, många års hårt arbete, lära av misstagen, utveckling och risker, inte ge upp fast man är osäker om framtiden. Allt detta förutsätter att man brinner av passion och entusiasm för choklad som dessa syskon gör.

I det vackra Toscana ca 65 km från Florence i riktning mot Pisa strax utanför byn La Rotta finner man denna intressanta chokladproducent. AMEDEI började sin verksamhet så sent som 1990 av två syskon, bror och syster, Alessio och Cecilia Tessieri. Brodern Alessio är president i företaget med särskilt ansvar för växtplatser och råvaror medan systemen Cecilia ansvarar för framställningen av chokladen i deras produktionsanläggning.



Cecilia Tessieri

Fotograf: Göran Wahldén

Vad gäller kvalitetschoklad så formas mer än 50 % av dess kvalitativa potential på växtplatserna. Så det är säkert ingen tillfällighet att AMEDEI redan tidigt försökte få till stånd ett samarbete med odlarna i Chuao i Venezuela som sedan lett till ensamrätten på den ädla criollobönan därifrån. I början fanns mellanhänder som tog sin beskärda del av priset samt konkurrens från franska kvalitetsproducenter som Bernachon och Valrhona som också insett värdet av denna unika växtplats. Det har varit en lång, arbetsam och osäker process som AMEDEI till slut direkt med odlarkollektivet i Chuao kunnat forma till ett långtidskontrakt på ensamrätten till böborna. Den produkt som sedan framställs av AMEDEI i Italien av dessa bönor heter således Chuao. I uppgörelsen har också ingått kompetensutveckling i form av agronomer som AMEDEI tillfört

och som förbättrat odlingsresultatet. Det finns ett samband mellan låg avkastning och hög kvalitet precis som inom vinodling. Med odlingsteknik och kunskap kan en lönsam balans nås. En annan intressant uppgift är att odlarna i Chuao härstammar från de slavar som fördes över på 1600-talet från Afrika. Det märks också på hudfärgen jämfört med den övriga befolkningen i området. Vad AMEDEI har skapat med denna satsning är att kunna kontrollera hela processen från planta till kaka vilket ofta är en förutsättning om man skall kunna nå det absolut yppersta inom kvalitetschoklad.

Förutom Chuao produceras en mycket exklusiv choklad, Porcelana, av genetiskt rena criolloböner med samma namn och där produktionen bara är ca 3 ton i Venezuela. Priset för denna böna är 8 ggr högre än för en forasterosböna.

AMEDEI köper hela produktionen av denna exklusiva criolloböna.

I sortimentet ingår också en Cru-serie av 70 % kakaohalt från olika växtplatser i världen samt La Tavoletta en klassisk serie av olika typ choklader. Dessutom produceras tryfflar och praliner.



Fotograf: Arild Schönberg



Fotograf: Arild Schönberg

Under ett studiebesök hos Amedei i maj presenterade de sitt nya projekt med en stor utvidgning av verksamheten i produktionsledet. Man kompletterar med effektivare maskiner som arbetar med produktionen enligt samma beprövade metoder som de maskiner som använts tidigare. För att i ännu högre grad kunna säkerställa frånvaron av spår av nötter och mjölk i de produkter som inte ska innehålla detta, har man skapat luftslussar och en ventilation som direkt suger ut de eventuella spår som kan finnas kvar i luften när nötter eller mjölkpulver blandas i några typer av produkter. De verktyg och gjutformar som används för tillverkning av mörk choklad används aldrig för choklad med nötter eller mjölk. Detta gör att spår av dessa saker inte ska finnas med i nöt- och mjölkfria produkter. Under sommartid är det viktigt att den tillverkade chokladen inte skadas av variationer i temperatur eller relativ luftfuktighet. För att ytterligare

förbättra sin lagersituation i detta avseende under optimala klimatförhållanden har man byggt ett stort lager under hela fabriken. I takt med det stora chokladintresset har Amedei för att kunna beskåda hur chokladen tillverkas, byggt in ytor i den nya fabriken med stora fönster för att stilla nyfikenheten och samtidigt säkerställa hygien i produktionen. I dessa ytor är även ett nytt provkök planerat. Under nästa år 2006 är det möjligt att göra studiebesök i den nya anläggningen. Sammanfattningsvis är detta framförallt en satsning på att höja kvalitén med förbättrade maskiner och processer samt också möjlighet att tillgodose en större efterfrågan. I kombination med AMEDEIs framgångsrika samarbete på växtplatserna och med den personal som arbetar t.ex. i Chuao och Venezuela så har vi nog att se fram emot många intressanta kvalitéer och choklader från denna producent. Det är bara att gratulera ADORO AB med Arild Schönberg som fått förmånen att representera en sådan kvalitetsproducent i hela Norden.



Charlotta Schönberg, Ulf Marmnäs, Mats Sköld Fotograf: Arild Schönberg

Ulf Marmnäs

Ordförande i ChokladAkademien