

Belcolade Award 2026: vince Francesca Caon, la maître chocolatier che fa del cioccolato un linguaggio

5 Ottobre 2026

di Redazione



MILANO – Ha imparato ad amare il dolce nella cucina di nonna Caterina, ha inseguito il cacao fino in Perù e domenica sera a Milano ha vinto il Belcolade Award 2026. **Francesca Caon**, maître chocolatier di Racconigi in provincia di Cuneo, è la prima donna a conquistare il premio, giunto alla quarta edizione, promosso da Puratos Italia, azienda di riferimento nella produzione e distribuzione di ingredienti, soluzioni e servizi innovativi per l'industria della panificazione, della pasticceria e del cioccolato.

La proclamazione è arrivata ieri, davanti alla platea della Cena di Gala del XXX Simposio Pubblico dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, tra le sale del Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia.

Quest'anno il Belcolade Award ha vissuto una ulteriore evoluzione: non più una prova da superare in laboratorio, ma un premio al percorso professionale di chi, nel tempo, ha reso il cioccolato un tratto identitario del proprio lavoro. E per la prima volta ha chiesto il parere anche al pubblico, chiamato a votare online i sei finalisti. A imporsi è stata una professionista che il cioccolato lo lavora, lo racconta e lo vende con una voce tutta sua, dalla forte identità.

“Il Belcolade Award è alla quarta edizione e anche in questo caso l'obiettivo è stato pienamente centrato – commenta **Valentina Bianchi**, marketing director di Puratos Italia -. La giuria ha valutato dei percorsi e quello di Francesca Caon ha convinto per coerenza, personalità, creatività e una forte attenzione alla sostenibilità e alla capacità di parlare a un pubblico nuovo. Avevamo voluto un premio che portasse le storie fuori dai laboratori: questa è una storia che ci è arrivata da sola e che noi abbiamo intercettato e premiato”.

Classe 1993, nata a Carmagnola (Torino), Francesca Caon ha trasformato in mestiere una passione di famiglia. Dopo il diploma in Arte Bianca all'Istituto Giolitti di Mondovì ha scelto di seguire il cacao fino all'origine, studiando e viaggiando tra Italia, Irlanda e Belgio prima di arrivare in Sud America, e formandosi alla degustazione con l'International Institute of Chocolate and Cacao Tasting.

Da quel percorso è nata Caon Chocolate, realtà artigianale e digitale con sede a Racconigi, in provincia di Cuneo: cioccolato temperato a mano, materie prime selezionate, abbinamenti che non temono di spiazzare e tavolette che hanno già raccolto riconoscimenti agli International Chocolate Awards. Vulcanica, ironica e curiosa, come lei stessa si definisce, Caon propone una narrazione diversa del cioccolato: non soltanto un prodotto da degustare ma un atto relazionale, capace di mettere in gioco emozioni, ricordi e persone. È proprio questa idea, il cioccolato come linguaggio prima ancora che come ricetta, ad avere incontrato lo spirito del nuovo format.

“Questo premio riconosce una strada che ho costruito un pezzo alla volta, partendo da una cucina di famiglia e arrivando fin dove nasce il cacao – ha detto Francesca Caon -. Essere la prima donna a vincere il Belcolade Award mi emoziona, ma spero soprattutto di non restare a lungo l'unica. Il viaggio in piantagione è il regalo più bello: torno là dove comincia tutto”.

Il nome della vincitrice è uscito da un percorso lungo cinque mesi. A maggio i dieci componenti della giuria tecnica hanno proposto ciascuno tre nominativi e, dopo una prima valutazione, hanno ristretto la rosa a sei professionisti: con Francesca Caon erano in corsa **Alessandro Spegis, Alessio Gallelli, Carolina Teodori, Daniele Bonzi e Francesco Federici**, sei modi diversi di interpretare la pasticceria e la cioccolateria italiana contemporanea, dal laboratorio artigianale al ristorante stellato, fino al grande albergo.

Dal 9 luglio al 4 settembre la parola è passata al pubblico, che ha votato attraverso i canali social Belcolade assegnando ai primi tre classificati un bonus di 10, 8 e 4 punti. Nella seconda metà di settembre la giuria si è infine riunita in presenza a Milano per il giudizio conclusivo: dalla somma dei due verdeti è emerso il nome di Francesca Caon.

A garantire il rigore della selezione, in ogni fase, un collegio rappresentativo dell'intera filiera del dolce italiano. Ne hanno fatto parte quattro maestri Ampi, **Luca Montersino, Carmen Vecchione, Domenico Spadafora e Maurizio Frau**, insieme alle giornaliste gastronomiche **Francesca Tagliabue e Lydia Capasso**, ai professionisti **Enrico Rizzi, Kabir Godi e Davide Boidi** e alla stessa Valentina Bianchi per Puratos Italia.

Non è un caso che il Belcolade Award venga consegnato nella serata più attesa dell'anno per la pasticceria italiana. La collaborazione tra Puratos Italia e l'Accademia Maestri Pasticceri Italiani accompagna il premio in tutto il suo svolgimento: l'Accademia lo patrocina, i suoi Maestri siedono in giuria e la Cena di Gala del Simposio Pubblico, giunto quest'anno alla trentesima edizione, ne è il palcoscenico. Domenica sera, al Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia, il riconoscimento è stato assegnato davanti ai grandi nomi del settore: un passaggio di testimone ideale tra chi ha fatto la storia dell'alta pasticceria e chi ne sta scrivendo le prossime pagine.

Per Francesca Caon il premio è insieme riconoscimento e occasione di ispirazione: un viaggio in una delle piantagioni di cacao aderenti a Cacao-Trace, il programma di filiera sostenibile di Puratos che promuove la qualità del cacao e migliori condizioni di vita per le comunità dei coltivatori. Un'esperienza alla fonte della materia prima per una professionista che all'origine del cacao ha già dedicato anni di studio, e che da oggi ha un titolo in più per raccontarla: quello di prima donna ad aver fatto del cioccolato la propria firma al Belcolade Award.