



DOMORI SHORT BIO

Domori è stata fondata nel 1997 da Gianluca Franzoni ed è parte del Polo del Gusto, la holding di Riccardo Illy che raggruppa eccellenze del food&beverage .

Domori, con sede a None (Torino), è considerata una realtà d'eccellenza nel mondo del cioccolato super premium, portavoce di una vera e propria nuova cultura del cacao, basata su un'instancabile ricerca per la qualità e la purezza della materia prima, che ha reso il marchio competitivo a livello mondiale. Sin dalla sua fondazione Domori ha sviluppato il Progetto Criollo, che da 25 anni protegge la specie di cacao più preziosa e rara al mondo: il Criollo rappresenta infatti soltanto lo 0,01% del cacao prodotto nel mondo. I primati di Domori sono numerosi: è stata la prima azienda al mondo a impiegare solo cacao fine, la prima a recuperare in campo la biodiversità del cacao Criollo, la prima a produrre un cioccolato con cacao Criollo, la prima a realizzare una tavoletta 100%, la prima a riutilizzare una formula antica e semplice, cioè pasta di cacao e zucchero, la prima a creare un Codice di Degustazione del Cioccolato per scoprire le infinite sfumature del cacao. Il modello Domori, basato su filiera e ricette "corte" e rigorose, è oggi largamente ripreso dai produttori di tutto il mondo.

Nel 2019 Domori ha acquisito Prestat, storico marchio inglese di cioccolato, fornitore ufficiale della Casa Reale, e nel 2022 un altro marchio di cioccolato inglese, Rococo Chocolates.

Dal 2020 Domori è una Società Benefit: coerentemente a questo nuovo status, Domori ha scelto di avviare l'iter per ottenere la certificazione B-CORP.

Nel 2021 Domori annuncia l'acquisizione dei terreni per la realizzazione di un nuovo stabilimento produttivo nell'area ex Streglio.

A settembre 2022 Domori ha aperto il primo flagship Store in Piazza San Carlo a Torino.

QUALITÀ DIROMPENTE

La "qualità dirompente" è davvero nel DNA di Domori. La storia di Domori è legata alla varietà più pregiata e delicata di cacao, il Criollo. Il fondatore di Domori, Gianluca Franzoni, ha salvato il Criollo dall'estinzione, ponendo le basi, in Venezuela, di quella che è oggi considerata la più importante coltivazione al mondo di Criollo. Il Criollo Domori viene esclusivamente dalle coltivazioni dell'Hacienda San José in Venezuela, di proprietà di Domori.

Nel 2017 è iniziato un nuovo capitolo per la storia del cacao Criollo con la fondazione in Ecuador dell'Hacienda San Cristobal: questa rappresenta l'apice di 25 anni di ricerca, sviluppo e coltivazione del cacao Criollo da parte di Domori.

Oltre alla coltivazione in proprio del Cacao Criollo, Domori segue passo per passo i propri fornitori di cacao delle qualità Trinitario e Nacional in altri Paesi: Perù, Colombia, Madagascar, Sur del Lago (Venezuela), Tanzania, Ecuador, Costa d'Avorio e Brasile.

In ciascuno di questi Paesi, Domori collabora con una solida rete locale di Ong, cooperative e autorità locali per poter garantire le migliori condizioni di lavoro e di qualità di tutta la filiera, dalla coltivazione all'importazione.

Per quanto riguarda la ricetta, la ricetta corta di Domori – cioè pura massa di cacao e zucchero di canna – è stata una delle più grandi innovazioni del marchio.

L'assoluta qualità dei raccolti e il rigore nei processi di lavorazione permettono di salvaguardare la delicatezza e gli aromi delle fave di cacao: zucchero a parte, la ricetta non prevede altro.

Inoltre, nella cioccolateria, tutti i prodotti adottano ingredienti rigorosamente di alta gamma dalle nocciole IGP Piemonte della spalmabile alla frutta candita utilizzata per i Dragées.

SOSTENIBILITÀ

Domori conosce tutte le fasi della lavorazione del cacao. Come Brand specializzato nella qualità "dirompente" del Cacao Fine, può vantare una conoscenza diretta e senza eguali della coltivazione del cacao: essendo produttore a sua volta, Domori conosce ogni difficoltà di una coltivazione estremamente delicata e a bassa resa. Domori seleziona direttamente i produttori della propria materia prima e con loro collabora a stretto contatto, stabilendo relazioni di lungo termine di reciproca crescita. È importante che il coltivatore sia soddisfatto e possa vendere a prezzi soddisfacenti il proprio cacao per instaurare una relazione di fiducia basata sulla consapevolezza della qualità.

Il cacao fine è una coltivazione a bassa resa, per questo Domori punta alla formazione fornendo ai produttori di cacao le conoscenze per aumentare la produttività e mantenere alti gli standard qualitativi. Il percorso di formazione in campo è continuo ed è focalizzato sia sugli aspetti botanici e sulle fasi post raccolta del cacao, che sul processo di fermentazione. Il valore riconosciuto ai produttori è pertanto costante: solitamente, infatti, il salario minimo di un agricoltore di cacao è fortemente condizionato dalla quotazione in borsa, dalla tipologia di cacao coltivato e dalla zona di produzione, tutti fattori che riducono fortemente il valore riconosciuto alla produzione, inficiandone la qualità. L'unico modo per rendere una produzione di alta qualità realmente sostenibile è quello di pagare correttamente gli agricoltori: per questo Domori aggiunge un margine equo al prezzo del mercato internazionale, coprendo così i costi di produzione e compensando gli agricoltori per il loro continuo impegno e dedizione nell'ottenere un prodotto di qualità superiore.

Con il Progetto Criollo, avviato al momento della sua Fondazione, Domori ha posto le basi per la salvaguardia di una varietà che rappresenta un capitolo lungo e importante della storia del cacao. Salvato dall'estinzione e protetto nella sua incredibile biodiversità, il Progetto Criollo testimonia l'amore e il rispetto di Domori per la materia prima cui si dedica con competenza, tenacia e apertura. Nel mondo di Domori la qualità è un valore, cui va riconosciuto il giusto valore.

PRODOTTI

In tutti i prodotti Domori, la qualità degli ingredienti e la purezza delle ricette s'impongono al primo assaggio, regalando un'esperienza di gusto appagante e sorprendente. Domori interpreta tutto il mondo del cioccolato, spaziando dalle tavolette da degustazione, in tantissime percentuali di cacao diverse, alle ricette più golose, impreziosite da aromi e frutta secca, dalle preziose scatole di cioccolatini della tradizione piemontese, alle pastiglie di finissimo Criollo dedicate ai professionisti del cioccolato.