



DOMORI - PROFILO AZIENDALE

Domori è stata fondata nel 1997 da Gianluca Franzoni ed è oggi parte del Polo del Gusto, la Holding presieduta da Riccardo Illy che raggruppa eccellenze dell'agroalimentare.

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 quasi trent'anni protegge la specie di cacao più preziosa e rara al 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.

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*. Sempre nel 2020, Domori si è posizionata per la prima volta sui mercati finanziari, con l'emissione di un'offerta di Minibond destinata agli investitori istituzionali.

A settembre 2021, Domori ha annunciato l'acquisizione, sempre a None, dell'area dello stabilimento dello storico marchio piemontese Streglio. A fine gennaio 2023, Domori ha reso operativo il nuovo magazzino e l'area logistica, mentre nel corso del 2024 è stato completato il trasferimento degli uffici.

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

IL PROGETTO CRIOLLO

La storia di Domori è legata alla varietà più pregiata e delicata di cacao, il Criollo.

Con il Progetto Criollo, avviato sin dalla fondazione dell'Azienda, Domori ha posto le basi per la salvaguardia di questa preziosa varietà, in tutta la 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. Oggi il Progetto vive in due piantagioni: la storica Hacienda San José, in Venezuela, nella penisola di Paria, e, dal 2017, l'Hacienda San Cristobal, in Ecuador.

SOSTENIBILITÀ

Domori garantisce il controllo diretto dell'intera filiera del cacao, dalla coltivazione alla trasformazione. L'esperienza maturata in oltre trent'anni come coltivatore diretto di Cacao Criollo rappresenta un patrimonio di conoscenze che orienta la collaborazione con i produttori partner nei Paesi di origine.

Oltre a coltivare direttamente il Cacao Criollo in Venezuela ed Ecuador, Domori collabora con produttori di cacao Trinitario e Nacional in Perù, Colombia, Madagascar, Venezuela (Sur del Lago),

Tanzania, Ecuador e Costa d'Avorio. In ciascuno di questi Paesi opera insieme a cooperative, ONG, istituzioni e partner locali, contribuendo allo sviluppo di filiere fondate su qualità, tracciabilità e relazioni responsabili e durature.

La produzione di cacao fine richiede competenze specifiche e una costante attenzione in ogni fase della coltivazione e del post-raccolta. In quest'ottica, Domori sviluppa insieme ai produttori percorsi continuativi di formazione e confronto tecnico dedicati alle pratiche agronomiche, alla fermentazione e all'essiccazione, con l'obiettivo di migliorare la produttività preservando gli elevati standard qualitativi del cacao.

Domori riconosce inoltre ai produttori un premio rispetto alle quotazioni del mercato internazionale, definito in relazione alla qualità del cacao e ai costi effettivi di produzione.

PRODOTTI

La qualità assoluta delle materie prime e la purezza delle ricette contraddistinguono tutta l'offerta Domori: tavolette da degustazione in diverse varietà e percentuali di cacao, dalla classica 70% all'iconica massa di cacao 100%; grandi classici della tradizione piemontese, come giandujotti, cremini, napolitains e tartufi; ricette con frutta secca e ingredienti selezionati; masse e pastiglie di finissimo Criollo dedicate ai professionisti. Ogni creazione nasce dalla stessa ricerca della qualità e dalla volontà di valorizzare il carattere più autentico del cacao.

LINEA PROFESSIONAL

Nel 2011 Domori ha inaugurato la Linea Professional, in cui l'esperienza nella selezione e nella lavorazione del cacao fine è posta al servizio della creatività dei migliori maestri cioccolatieri e professionisti del settore per la realizzazione di prodotti unici. La collezione comprende sia il cacao in polvere che pastiglie di finissimo cioccolato prodotto a partire dalle migliori varietà di cacao aromatico. Dal 2025, Domori Professional è distribuito in Italia e all'estero da IRCA Group.

ATTIVITÀ DI DISTRIBUZIONE

Oltre ai propri prodotti, Domori distribuisce in Italia una selezione di marchi del settore food&beverage. Il portfolio comprende i brand del Polo del Gusto - Dammann Frères (tè e infusi pregiati), Pintaudi (biscotti e prodotti da forno) e Achillea Bio (succhi e composte biologiche) - insieme a una selezione di marchi dell'agroalimentare e del vino selezionati per affinità di visione e qualità: Agrimontana, Mastrojanni, Mura Mura, Champagne Barons de Rothschild, Edmond de Rothschild Heritage, Valfieri, Sorì della Sorba, Marinic e Mazzalù.

DOMORI E LA FOTOGRAFIA

Domori e la fotografia è l'iniziativa permanente a sostegno e valorizzazione dell'Arte Fotografica lanciata da Domori nel 2019. Dal 2020, sotto la guida artistica del fotografo e instant artist Maurizio Galimberti, Domori e la fotografia promuove il progetto fotografico *interminati_spazi*, che si apre in primavera con la proposta di un tema via Instagram, per poi chiudersi in autunno con l'organizzazione di una mostra/evento finale con i migliori scatti selezionati da Galimberti.

Per maggiori informazioni:

The Action | Ufficio Stampa e comunicazione Domori: segreteria@theaction.it