



RICCARDO ILLY

«LA CRISI CONTINUA? INVESTIAMO 50 MILIONI»

Il presidente e primo azionista del **Polo del Gusto** rilancia sugli stabilimenti di Damman Frères (tè), **Domori** (cioccolato) e Pintaudi (pasticceria). «Nei momenti difficili bisogna reagire Pronti ad accogliere partner nelle partecipate o nella holding»

di **ALESSANDRA PUATO**

Un investimento «di circa 50 milioni tra il 2022 e il 2025», principalmente sugli stabilimenti: una quindicina di milioni per **Domori** in Piemonte (cioccolato), 34 milioni su **Dammann Frères** in Francia (tè), un paio di milioni su Pintaudi nel Friuli Venezia Giulia (pasticceria). E nuove acquisizioni quest'anno: «Sul tavolo c'è il dossier di un'azienda che produce caramelle, nel centro nord Italia». Così **Riccardo Iilly** vuole far crescere il **Polo del Gusto**, di cui è presidente e primo azionista con il 95% attraverso Exgi (il resto è per metà del gruppo **Iilly** e per metà della famiglia Ponti).

Investire è anche un modo per contrastare le difficoltà contingenti. «È un anno difficile per l'agroalimentare — dice **Iilly** —. Gli aumenti delle materie prime restano e si sommano ai problemi logistici dati dalla criticità dei trasporti sul canale di Panama e sul canale di Suez. Le ripercussioni delle due guerre, in Ucraina e in Israele, si sentono. Investire è più che mai necessario, nei momenti difficili bisogna reagire».

La rete e gli impianti

La strategia è rafforzare i marchi del Polo: oltre a **Domori**, **Dammann Frères** e Pintaudi anche **Agrimontana**, confetture e frutta candita; **Achillea**, succhi di frutta; **Prestat** e **Rococò Chocolates** (praline). Il mezzo è da un lato l'espansione della rete di negozi, sia

monomarca per **Domori** e Damman Frères nella grandi città, sia con la nuova insegna **Incantalia** già avviata a Trieste, che comprende tutti i prodotti del Polo, nei centri medi. Dall'altro, l'apertura del capitale.

«Vogliamo aprire con **Incantalia** in quattro anni una decina di negozi diretti e un centinaio in licenza», dice **Iilly** che a proposito dell'azionariato annuncia: «Siamo aperti ad accogliere partner sia nelle società operative sia nella holding».

L'esempio è Dammann dove lo scorso anno sono entrati con il 24,2% il fondo Idia Capital (Ambition Agri Agro Investissement) e con lo 0,80% Val de France Expansion, entrambe società del Crédit Agricole. Il **Polo del Gusto** oggi controlla Dammann al 71,13% (il resto è di due manager). «Abbiamo trovato un partner per questa società, è stato un aumento di capitale con parziale cessione di quote. Non escludo di replicare per altre controllate».

L'11 aprile verrà inaugurato a Torino il secondo monomarca italiano di Damman Frères, dopo quello di Milano in piazza XXV Aprile. È una boutique in piazza San Carlo 177, sorge al fianco della vetrina di **Domori**, marca di cui occupa uno spazio prima inutilizzato. «Aspettavamo l'occasione giusta — dice **Riccardo Iilly** —. Damman Frères è la società del Polo più avanzata nel retail, con otto boutique dirette a Parigi, una in Italia e una ventina in licenza in Francia. L'amministratore delegato di **Domori**, Janluca de Waijer, ha avuto l'idea di realizzare una boutique Dam-

man Frères a Torino al fianco di **Domori**, usando locali che avevamo già in affitto. È a gestione diretta attraverso **Domori**. Contiamo di aprirne altre in licenza». Il piano per Dammann è raddoppiare la produzione, con il nuovo stabilimento da 30 mila metri quadrati la cui costruzione è iniziata a fine marzo a Dreux, una settantina di chilometri a ovest di Parigi.

«Prevediamo che l'impianto sia completato nel 2025 — dice **Iilly** —, oggi produciamo poco più di mille tonnellate di tè all'anno, arriveranno a duemila. Potremo stoccare internamente i prodotti e avremo anche un negozio».

L'altro investimento industriale importante è su **Domori**, che il **Polo del Gusto** controlla al 97,5% (il resto è di **Gianluca Franzoni**). Due anni fa è iniziata la costruzione del nuovo impianto a None (Torino).

«I nuovi uffici sono già occupati da marzo — dice **Iilly** —. Lo stabilimento sarà completato entro fine anno, traslocheremo nel 2025».

Quanto a Pintaudi, che il Polo controlla al 97,5% (il resto è del fondatore Giuseppe Pintaudi): «Serviva più spazio, abbiamo rilevato un capannone in febbraio a Trieste, nella zona delle Noghere. La produzione potrà quintuplicare».

I conti e le quote

Il 28 marzo il consiglio d'amministrazione del **Polo del Gusto** ha licenziato il bilancio 2023: ricavi aggregati dichiarati a 114,5 milioni (+4% dal 2022), consolidati a 79,3 milioni (+6%), con un

utile netto «che c'è», dice **Illy**, ma ancora non viene reso pubblico. Nel 2015, a perimetro costante, i ricavi aggregati erano la metà, 61,7 milioni.

Dammann contribuisce al fatturato della holding per la quota maggiore con 43,7 milioni di giro d'affari, un incremento dell'8% dal 2022% che ha compensato altre flessioni. Segue con

31,2 milioni (+7%) **Agrimontana**, di cui il Polo ha il 40% (socia la famiglia del cofondatore Enrico Bardini); quindi **Domori** con 26,5 milioni di 'arretramento è spiegato da un lato con il rincaro del cacao, il cui prezzo è «quadruplicato in un anno e mezzo», dall'altro con la sostituzione dello champagne Taittinger, che la società distribuiva fi-

no al 2022, con il nuovo Barone de Rothschild, e con un ricambio della clientela all'ingrosso.

Prestat dichiara ricavi per 8,9 milioni (-5%), Pintaudi per un milione (+1%), **Achillea** per tre milioni. Del **Polo del Gusto** fanno poi parte anche Fgel (marchio Bonetti, gelati), partecipata al 3,5% e Rrem, società di gestione e consulenza di attività retail (20%).

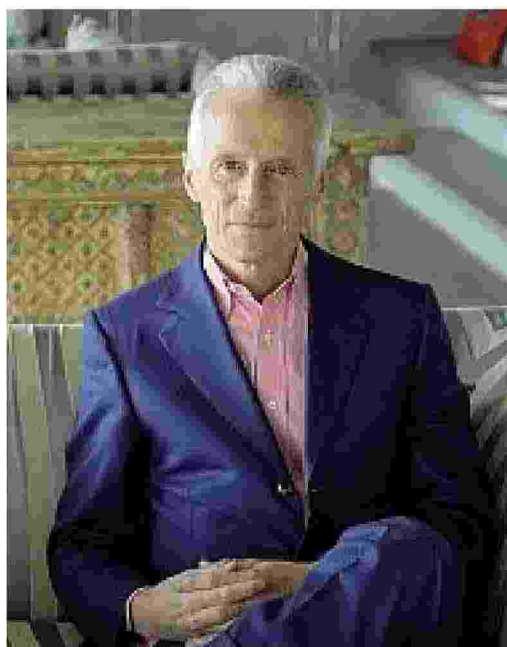


● Il gruppo

Fondato nel 2019, il Polo del Gusto è la holding di **Riccardo Illy** che riunisce marchi di alta gamma, extra caffè, dell'alimentare: **Dammann Frères** (tè), **Domori** (cioccolato), **Achillea** (succhi di frutta biologici), Pintaudi (prodotti da forno artigianali), **Agrimontana** (frutta conservata), Fgel-Bonetti (bar gelaterie)
I dipendenti delle società sono 519, l'export vale il 60% del fatturato
Dal 2019 i ricavi sono saliti del 28%

Sul tavolo nuove operazioni in entrata: «Stiamo valutando un'azienda di caramelle, nel Centro-Nord»

**Nel bilancio 2023, appena approvato, ricavi aggregati a 114,5 milioni (+6%)
Nel 2015, a perimetro costante, erano la metà**



Food

Riccardo Illy, presidente del **Polo del Gusto** che controlla al 95% attraverso la holding Exgi (il resto è del gruppo **Illy** e di **Ponti**)





Il cioccolato Domori incontra il tè francese

In piazza San Carlo arriva Dammann Frères

Torino diventa sempre più un punto di riferimento per il food and beverage di alta gamma, con **Polo del Gusto** che spinge sulle eccellenze e porta in città nuove proposte. La holding di **Riccardo Illy** ha investito 50 milioni sul circuito dei propri marchi, tra i quali si conta anche **Domori**. La fabbrica di cioccolato torinese ha ricevuto circa 15 milioni per il nuovo stabilimento, che verrà completato nel 2025. Sorgerà sempre a None, lì dove da 27 anni il cacao Criollo (che rappresenta lo 0,1% del coltivato nel mondo) viene trasformato in pralina. Gli investimenti di **Polo del Gusto** riguardano soprattutto la produzione delle proprie aziende, ma fanno leva anche sui punti vendita. E così, sotto i portici di piazza San Carlo, accanto al negozio **Domori**, sorgerà anche un'altra boutique del circuito di **Illy**. Si tratta del secondo flagship store italiano di **Dammann Frères**, tra i più importanti produttori di tè francese. Un marchio che arriva nel cuore di Torino per volontà dell'amministratore delegato di **Domori**, Janluca de Waijer. Oggi l'inaugurazione ufficiale. «La nostra azienda è già distributrice dei prodotti **Dammann Frères** — spiega de Waijer —. Ma aprire un punto vendita del marchio francese, proprio accanto al nostro, è una scelta strategica precisa. Il desiderio è quello di rendere sempre più forte il dialogo tra le realtà del **Polo del Gusto**. Inoltre, ci prepariamo a lanciare un nuovo prodotto in occasione di questa apertura torinese. Si tratterà di una pralina che farà incontrare le sfumature del tè e del cioccolato, in svariate proposte di gusto». E poi c'è una motivazione in più, che vede Torino come terreno fertile per il mercato dei prodotti premium. Tradizione e innovazione si sono

sempre incontrate, e questo vale ancora di più per il settore del food and beverage: «E, con un turismo in crescita, la città è ancora più attrattiva — dice Janluca de Waijer —. La cultura del tè si sta trasformando in trend, questo un po' ovunque. Invece, parlando del cioccolato, a Torino è di casa. Ma riteniamo che, per ogni prodotto, il punto di svolta sia sempre lo stesso: la qualità, che non conosce mai crisi». Ne è un esempio proprio **Domori**, che ha chiuso il 2023 con oltre 26 milioni di fatturato. E a Pasqua ha conquistato un +20% sulle vendite, rifornendo anche la casa reale inglese con uova di cioccolato rigorosamente biologico. «L'intera filiera del cacao è in crisi, è vero, ma viene maggiormente colpita la produzione di medio e bassa qualità — conclude l'amministratore delegato di **Domori** —. Si è realizzata un'esplosione dei prezzi che ha portato il cacao da 2 a 10 dollari al chilo. Ma noi, che proponiamo un prodotto diverso con la nostra produzione in Sud America, abbiamo accusato meno il colpo. E siamo pronti a nuove collaborazioni, sempre più stimolanti, con le realtà del **Polo del Gusto**».

Teresa Cioffi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'ad Janluca de Waijer
Il desiderio è quello
di rendere sempre
più forte il dialogo tra le
realtà del **Polo del Gusto**

La vicenda

● **Polo del Gusto**, la holding di **Riccardo Illy**, spinge sulle eccellenze e porta a Torino nuove proposte

● La fabbrica di cioccolato **Domori** ha ricevuto circa 15 milioni per il nuovo stabilimento, che verrà completato nel 2025 e sorgerà sempre a None

● Intanto, sotto i portici di piazza San Carlo, accanto al negozio **Domori**, apre il secondo flagship store italiano di **Dammann Frères**



Le novità

Il nuovo stabilimento **Domori** verrà completato nel 2025; oggi in piazza San Carlo apre il flagship store di **Dammann Frères**





Dammann Frères sbarca in città

“Portiamo il nostro tè nella culla dell'espresso”

● a pagina 9

La presidente di **Dammann Frères**

“In piazza San Carlo sfidiamo l'espresso con i nostri migliori tè”

Torino si prepara all'ora del tè, ma questa mossa non ha nulla di inglese. Giovedì, infatti, in città apre il nuovo punto vendita griffato “Dammann Frères”, il secondo in Italia (dopo quello di Milano, in piazza XXV Aprile). E la matrice è squisitamente transalpina. Con sede a Dreux, in Francia, **Dammann Frères** è infatti una delle più antiche “maison” di tè e fa parte del **Polo del Gusto**, la holding presieduta da **Riccardo Illy** che raccoglie marche di eccellenza dal mondo food&beverage. Ora, in piazza San Carlo 177, avrà una nuova casa, per proporsi ai torinesi con un tocco di novità assoluto. A fare gli onori di casa sarà Erika Le Noan, che di **Dammann Frères** è la presidente.

Presidente Le Noan, come mai la scelta della città della Mole?

«Ci sono vari motivi, ci sono somiglianze e affinità con il mondo francese. Ma in particolare abbiamo voluto sfruttare la presenza all'interno del nostro gruppo di **Domori**, che è nato sul territorio torinese e rappresenta un punto di riferimento per il cioccolato. L'obiettivo comune era quello di aprire una boutique sulla piazza più bella di Torino, proponendo un abbinamento insolito».

Cioccolato e tè a braccetto, è questa la ricetta?

«Proprio così: una boutique vicino all'altra, abbinando due prodotti che di per sé sono diversi, ma che possono trovare molte cose in

comune. E non sono in concorrenza».

Torino sarà una specie di laboratorio, per voi?

«È un ottimo test per provare poi a duplicare questo abbinamento in altre città d'Italia. A Milano c'è solo il tè, in un business model molto più simile a quello che abbiamo in Francia e all'estero».

Quali sono gli ingredienti che potranno far funzionare questo mix?

«Il profilo del consumatore che ricerca un tipo di cioccolato raffinato, da gourmet, sarà senza dubbio interessato anche a una proposta di tè di qualità. Puntiamo allo stesso tipo di cliente. E siamo sicuri che - alla fine - uno più uno farà tre».

Sfrutterete le somiglianze tra Torino e la Francia?

«Senza dubbio. Torino e la sua storia sono molto legati a quella francese. Cultura e abitudini, senza dimenticare il clima, che soprattutto d'inverno può rivelarsi molto freddo e dunque può prestarsi al consumo del nostro tè».

L'Italia, però, è la patria del caffè: questo non vi scoraggia?

«Lo sappiamo bene, ma sono

convintissima che l'Italia possa essere un mercato molto importante per un prodotto come il nostro. In tutto il Paese c'è

*Puntiamo allo stesso cliente del cioccolato **Domori** e al legame forte con la Francia*



grande tradizione e gusto per il caffè, ma chi non ama il caffè punta decisamente sul tè e cerca la qualità. Non per nulla, l'Italia è il nostro secondo mercato, in Europa».

In un mondo che viaggia a ritmi sempre più sostenuti, però, proporre il consumo del tè non è quasi rivoluzionario?

«Il tè non si può bere come un espresso: impone di rallentare e di prendersi una pausa di piacere. Da soli o in compagnia. È un modo per prendersi del tempo».

Oltre a Torino quali progetti state portando avanti?

«Siamo molto impegnati nella realizzazione di un nuovo stabilimento con apertura prevista nel 2025. Abbiamo affrontato tutti i passaggi burocratici e ora siamo concretamente al lavoro, in cantiere. Realizzeremo uno spazio che sarà di 27mila metri quadri, di cui 10mila metri quadri di stabilimento, ma senza dimenticare i magazzini e il negozio. Restiamo a Dreux, perché lì abbiamo radici, competenze e un patrimonio da valorizzare. Puntiamo con forza sulla sostenibilità, unita ad architettura e tecnologia all'avanguardia. Una grande campagna di investimenti per 34 milioni di euro, che possiamo realizzare grazie a **Polo del Gusto** e all'ingresso di **Idia Capital**, attraverso il fondo **Ambition Agri Agro Investissement**».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



“
Numero uno
Erika Le Noan
presiede
Dammann Frères



▲ **Taglio del nastro** Dammann Frères apre dopodomani in piazza San Carlo



▲ **Giovedì** L'apertura in piazza San Carlo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



130142

Dammann Frères (Polo del Gusto) apre a Torino - Notizie - Ansa.it

Fatturato a 44mln, è tra le più antiche maison di tè di Francia. Apre domani a Torino la nuova boutique **Dammann Frères**, secondo punto vendita in Italia di una delle più importanti case produttrici di tè francese a livello internazionale e tra le poche ultime a gestire tutte le fasi di lavorazione. Dammann Frères è una delle aziende del **Polo del Gusto**, la holding di marche d'eccellenza dell'agroalimentare presieduta da **Riccardo Illy** e di cui fanno parte anche **Achillea**, **Agrimontana**, **Domori**, **Pintaudi**. Il nuovo negozio si trova in Piazza San Carlo, accanto al punto vendita **Domori**, e dà molto spazio alla vendita del tè sfuso con 133 varietà e proponendo 400 ricette in assortimento. Oltre alla Boutique propriamente detta, il negozio è costituito anche da due sale sotterranee polifunzionali attrezzate per degustazioni e masterclass, dove si svolgeranno le attività educative di **Dammann Frères**. All'inaugurazione saranno presenti il presidente del **Polo del Gusto Riccardo Illy**, la residente di **Dammann Frères** Erika Le Noan e l'a.d. di **Domori** Janluca de Waijer. Per **Riccardo Illy**, presidente del **Polo del Gusto**, "**Dammann Frères** e **Domori** condividono una vocazione alla qualità e una passione per la conoscenza, in cui l'esperienza diretta diventa un passaggio fondamentale per fare scoprire, riconoscere e amare la qualità superiore". Fondata nel 1825, con sede a Dreux, **Dammann Frères** è una delle più antiche maison di tè della Francia, dove è presente con 9 negozi, 17 franchising e 250 corner, più 6 negozi all'estero. In Italia, oltre a Torino, è presente a Milano. Nel 2023, **Dammann Frères** ha registrato un fatturato di 44,3 milioni di Euro (+9,5%). Nel 2023 è diventata Azienda Benefit. Da fine marzo, l'Azienda è impegnata nella realizzazione di un nuovo stabilimento da 30mila metri quadri, sempre nell'area di Dreux, per un investimento di 34 milioni di Euro, destinato a raddoppiare la capacità produttiva, che oggi si attesta su poco meno di mille tonnellate. Riproduzione riservata © Copyright ANSA





mercoledì 10 Aprile 2024

Comunicaffè



AFFARI & MERCATI AZIENDE

Riccardo Illy, Polo del Gusto: “Investimento di 50 mln tra Domori, Dammann Frères e Pintaudi”

Illy: "È un anno difficile per l'agroalimentare. Gli aumenti delle materie prime restano e si sommano ai problemi logistici dati dalla criticità dei trasporti sul canale di Panama e sul canale di Suez. Le ripercussioni delle due guerre, in Ucraina e in Israele, si sentono. Investire è più che mai necessario, nei momenti difficili bisogna reagire"

10 Aprile 2024



Riccardo Illy



Ultime Notizie

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

130142



Da leggere

Simonelli Group all'Expo di Chicago con la macchina per espresso Aurelia Wave, 12-14/04

10 Aprile 2024



Specialty Coffee Expo: a Chicago Zaccheddu e Pezzaioi si giocano i mondiali cup tasters e brewers cup

10 Aprile 2024



Riccardo Illy, presidente del **Polo del Gusto** che racchiude marchi d'eccellenza del food&beverage come **Domori**, **Dammann Frères** e **Pintaudi**, **ha affermato di voler investire circa 50 milioni di euro entro il 2025 destinati alla crescita della holding**. Le aree maggiormente interessate saranno quelle del cioccolato con **Domori**, del tè con **Dammann Frères** in Francia e della pasticceria con **Pintaudi**. Leggiamo di seguito la prima parte dell'articolo di Alessandra Puato per **Il Corriere della Sera**.

Il piano di investimento del Polo del Gusto

MILANO – Un investimento “di circa 50 milioni tra il 2022 e il 2025”, principalmente sugli stabilimenti: una quindicina di milioni per **Domori** in Piemonte (cioccolato), 34 milioni su **Dammann Frères** in Francia (tè), un paio di milioni su **Pintaudi** nel Friuli Venezia Giulia (pasticceria).



E nuove acquisizioni quest'anno: “Sul tavolo c'è il dossier di un'azienda che produce caramelle, nel centro nord Italia”. Così **Riccardo Illy** vuole far crescere il **Polo del Gusto**, di cui è presidente e primo azionista con il 95% attraverso Exgi (il resto è per metà del gruppo **Illy** e per metà della famiglia **Ponti**).

Investire è anche un modo per contrastare le difficoltà contingenti. “È un anno difficile per l'agroalimentare — dice **Illy** —. Gli aumenti delle materie prime restano e si sommano ai problemi logistici dati dalla criticità dei trasporti sul canale di Panama e sul canale di Suez. Le ripercussioni delle due guerre, in Ucraina e in Israele, si sentono. Investire è più che mai necessario, nei momenti difficili bisogna reagire”.

La rete distributiva e gli impianti

La strategia è rafforzare i marchi del Polo: oltre a **Domori**, **Dammann Frères** e **Pintaudi** anche **Agrimontana**, confetture e frutta candita; **Achillea**, succhi di frutta; **Prestat** e **Rococò Chocolates** (praline). Il mezzo è da un lato l'espansione della rete di negozi, sia monomarca per **Domori** e **Dammann Frères** nella grandi città, sia con la nuova insegna **Incantalia** già avviata a Trieste, che comprende tutti i prodotti del Polo, nei centri medi. Dall'altro, l'apertura del capitale.

I nuovi negozi e l'apertura del capitale

“Vogliamo aprire con **Incantalia** in quattro anni una decina di negozi diretti e un centinaio in licenza”, dice **Illy** che a proposito dell'azionariato annuncia: “Siamo aperti ad accogliere partner sia nelle società operative sia nella holding”.

L'operazione di push strategy da 500 milioni di Sace con ofi per sostenere le torrefazioni: l'obiettivo è quello di garantire la fornitura di caffè...

10 Aprile 2024



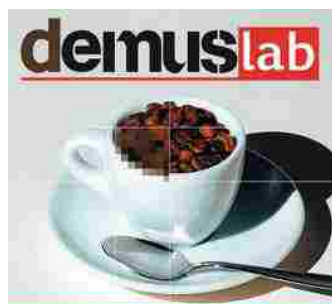
Nespresso: in Italia le prime capsule compostabili in carta dai 47 ai 49 cent per dose, stesso prezzo di quelle in alluminio

10 Aprile 2024



Piero Giovannacci, cuore dell'omonima torrefazione a Finale Ligure, spento a 92 anni

10 Aprile 2024



Analisi, R&S, consulenza e formazione sul caffè.



La Marzocco e Rimowa insieme per la limited edition della Linea Mini

10 Aprile 2024





Segafredo Zanetti lancia il concorso a premi: in palio un viaggio alle Hawaii



10 Aprile 2024

L'esempio è Dammann dove lo scorso anno sono entrati con il 24,2% il fondo Idia Capital (Ambition Agri Agro Investissement) e con lo 0,80% Val de France Expansion, entrambe società del Crédit Agricole. Il **Polo del Gusto** oggi controlla Dammann al 71,13% (il resto è di due manager).

illycaffè celebra la Biennale di Venezia con il concerto del pianista Alessandro Martire, 17/04



10 Aprile 2024

"Abbiamo trovato un partner per questa società, è stato un aumento di capitale con parziale cessione di quote. Non escludo di replicare per altre controllate".

Per leggere la notizia completa basta cliccare [qui](#).

FONTE [corriere.it](#)
TAGS [Il Polo del gusto](#) [Riccardo Illy](#)



Articolo precedente

Quamar, dall'azienda piccola al grande marchio: "Eleviamo i rapporti con i nostri clienti"

Articolo successivo

illycaffè celebra la Biennale di Venezia con il concerto del pianista Alessandro Martire, 17/04



La San Marco al Coffee Lab di IMA per la masterclass sul caffè con Andrej Godina e Mauro Illiano



10 Aprile 2024

BWT water+more è sponsor dell'acqua per The London Coffee Festival



10 Aprile 2024

Dalla Corte Espresso presente alla Specialty Coffee Expo di Chicago, 12-14/04



10 Aprile 2024



Comunicaffè

© Copyright 2024 - Editoriale Comunicaffè
 P.IVA 05752870963 |
 info@comunicaffe.it



Chi siamo

Sin dal primo numero, il 1° maggio 2001, l'obiettivo del quotidiano Comunicaffè è stato quello di fornire tutti i giorni un servizio d'informazione aggiornato, puntuale ed essenziale agli operatori del settore. L'idea è quella di essere utili, fornendo notizie sulle filiere di caffè, cacao e tè in modo da sviluppare il senso critico e il dibattito. Comunicaffè è anche una

Sezioni

AZIENDE	8318
BAR CAFFETTERIA	8074
COMUNICATI STAMPA	6483
TORREFATTORI	5310
NOTIZIE	4094
EVENTI	3387

Scelti dalla redazione

L'operazione di push strategy da 500 milioni di Sace con ofi per sostenere le torrefazioni: l'obiettivo è quello di garantire la fornitura di caffè...



10 Aprile 2024

Nespresso: in Italia le prime capsule compostabili in carta dai 47 ai 49 cent per dose, stesso prezzo di quelle in alluminio

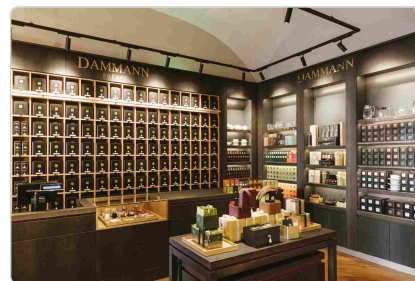


10 Aprile 2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Aprire a Torino Dammann Frères: L'antica Maison del Tè e del Polo del Gusto

Nel cuore di Torino, **Dammann Frères**, la prestigiosa maison francese del tè sta per fare il suo debutto con una nuova boutique, diventando così il secondo punto vendita in Italia dopo quello di Milano. Questa elegante aggiunta al panorama del gusto torinese è parte integrante del **Polo del Gusto**, la rinomata holding di marche d'eccellenza dell'agroalimentare, presieduta dal visionario **Riccardo Illy**. Situata strategicamente in Piazza San Carlo, accanto al già rinomato punto vendita **Domori**, la nuova boutique **Dammann Frères** promette di essere un'esperienza unica. Con uno spazio di circa 30 metri quadri, il negozio accoglie i visitatori in un ambiente accogliente e raffinato, improntato allo stile inconfondibile della maison. Qui, il tè diventa indiscusso protagonista, con una parete dedicata esclusivamente alle 133 varietà di tè sfuso, custodite in eleganti scatole di latta Dammann. All'ingresso, un prezioso Orgue à thé accoglie i visitatori, invitandoli in un viaggio sensoriale alla scoperta di raccolti pregiati ed aromi unici. La boutique sarà il luogo ideale per scoprire la straordinaria varietà del mondo **Dammann Frères**, con ben 400 ricette disponibili. Ogni giorno, i clienti avranno l'opportunità di degustare un tipo diverso di tè, arricchendo così il loro palato con esperienze sensoriali uniche. Ma la boutique non è solo uno spazio di vendita; essa fungerà anche da ponte verso il mondo dell'educazione sensoriale. Gli ampi spazi sotterranei ospiteranno sale polifunzionali, attrezzate per degustazioni e masterclass, dove gli appassionati potranno approfondire la loro conoscenza del tè sotto la guida esperta dei maestri **Dammann Frères**. Il presidente **Riccardo Illy** ha commentato: Con l'apertura della boutique **Dammann Frères** a Torino, il **Polo del Gusto** si arricchisce di un altro gioiello nel suo percorso verso l'eccellenza. Questo nuovo spazio, insieme al punto vendita **Domori**, rappresenta un'opportunità unica per gli amanti del buon gusto di avvicinarsi alle eccellenze agroalimentari, immergendosi in un'esperienza unica e raffinata. L'inaugurazione ufficiale della boutique **Dammann Frères** è prevista per giovedì 11 aprile 2024, promettendo di essere un evento imperdibile per gli amanti del tè e del buon gusto. CRISTINA TAVERNITI Leggi qui le ultime notizie: IL TORINESE Your email address will not be published.





FOOD

 Attiva le notifiche

CRONACA POLITICA ECONOMIA JUVE TORO SPORT CULTURA TEMPO LIBERO METEO VIDEO PIEMONTE DOSSIER CUNEO

IN EVIDENZA

Suviana, la strage degli operai - I dispersi si cercano con i gommoni. La Cgil: «Non si sa per chi lavorassero le 3 vittime»

Torino, il cioccolato **Domori** e il tè francese chic si incontrano in piazza San Carlo

di Teresa Cioffi

Accanto alla bottega del cioccolato il secondo flagship store italiano di **Dammann Frères**, tra i più importanti produttori francesi. La nuova alleanza nell'ambito del **Polo del gusto** di **Riccardo Illy** cavalcando il nuovo trend



Torino diventa sempre più un punto di riferimento per il food and beverage di alta gamma, con **Polo del Gusto** che spinge sulle eccellenze e porta in città nuove proposte. La holding di **Riccardo Illy** ha investito 50 milioni sul



Torino, apre il primo bar robotizzato d'Italia. Ecco il «barman» in azione

Dirige cocktail e distillati, seleziona, compone, shakera, non sbaglia un colpo. L'unico bar robotizzato di Italia alza le serrande in via Carlo Alberto





circuito dei propri marchi, tra i quali si conta anche **Domori**. La fabbrica di cioccolato torinese ha ricevuto circa 15 milioni per il nuovo stabilimento, che verrà completato nel 2025. Sorgerà sempre a **None**, lì dove da 27 anni il cacao Criollo (che rappresenta lo 0,1% del coltivato nel mondo) viene trasformato in pralina.

Gli investimenti di **Polo del Gusto** riguardano soprattutto la produzione delle proprie aziende, ma fanno leva anche sui punti vendita. E così, sotto i portici di **piazza San Carlo, accanto al negozio Domori**, sorgerà anche un'altra boutique del circuito di **illy**. Si tratta del secondo flagship store italiano di **Dammann Frères**, tra i più importanti produttori di tè francese.

Un marchio che arriva nel cuore di Torino per volontà dell'amministratore delegato di **Domori, Janluca de Waijer**. Oggi l'inaugurazione ufficiale. «La nostra azienda è già distributrice dei prodotti **Dammann Frères** — spiega de Waijer —. Ma aprire un punto vendita del marchio francese, proprio accanto al nostro, è una scelta strategica precisa. Il desiderio è quello di rendere sempre più forte il dialogo tra le realtà del **Polo del Gusto**. Inoltre, ci prepariamo a lanciare un nuovo prodotto in occasione di questa apertura torinese. Si tratterà di una pralina che farà incontrare le sfumature del tè e del cioccolato, in svariate proposte di gusto».

E poi c'è una motivazione in più, che vede Torino come terreno fertile per il mercato dei prodotti premium. Tradizione e innovazione si sono sempre incontrate, e questo vale ancora di più per il settore del food and beverage: «E, con un turismo in crescita, la città è ancora più attrattiva — dice Janluca de Waijer —. **La cultura del tè si sta trasformando in trend**, questo un po' ovunque. Invece, parlando del cioccolato, a Torino è di casa. Ma riteniamo che, per ogni prodotto, il punto di svolta sia sempre lo stesso: la qualità, che non conosce mai crisi». Ne è un esempio proprio **Domori**, che ha chiuso il 2023 con **oltre 26 milioni di fatturato**. E a Pasqua ha conquistato un +20% sulle vendite, **rifornendo anche la casa reale inglese** con uova di cioccolato rigorosamente biologico.

«L'intera filiera del cacao è in crisi, è vero, ma viene maggiormente colpita la produzione di medio e bassa qualità — conclude l'amministratore delegato di **Domori** —. Si è realizzata un'esplosione dei prezzi che ha portato il cacao da 2 a 10 dollari al chilo. Ma noi, che proponiamo un prodotto diverso con la nostra produzione in Sud America, abbiamo accusato meno il colpo. E siamo pronti a nuove collaborazioni, sempre più stimolanti, con le realtà del **Polo del Gusto**».

[Vai a tutte le notizie di Torino](#)

Su Instagram

Siamo anche su Instagram, seguici:

<https://www.instagram.com/corriere.torino/?hl=it>

La newsletter del Corriere Torino

Se vuoi restare aggiornato sulle notizie di Torino e del Piemonte iscriviti gratis alla newsletter del Corriere Torino. Arriva tutti i giorni direttamente

LA PRIMA PAGINA DI OGGI





AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

Iscriviti alla Piattaforma!
whitepress®

Piattaforma di Content Marketing

CHI SIAMO SERVIZI OFFERTI COLLABORAZIONE LOCAL TOURISM. ITCIBO & BEVANDE > AGRICOLTURA TURISMO > ISTITUZIONI TECNOLOGIE
APPROFONDIMENTI >

BEVANDE

[Home](#) > Apre a Torino la nuova Boutique Dammann Frères



Apre a Torino la nuova Boutique [Dammann Frères](#)

10/04/2024 12:15 [Redazione Agenfood](#) [BEVANDE, NL](#)

Tempo lettura: 4 minuti

(Agen Food) – Torino, 10 apr. – Apre a Torino la nuova boutique [Dammann Frères](#), secondo punto vendita in Italia della prestigiosa **Maison Francese**, che fa parte del [Polo del Gusto](#), la Holding di marche d'eccellenza dell'agroalimentare presieduta da [Riccardo Illy](#) – oltre a [Dammann Frères](#) ne fanno oggi parte le aziende [Achillea](#), [Agrimontana](#), [Domori](#), [Pintaudi](#).

Il nuovo negozio, che s'**inaugura ufficialmente giovedì 11 aprile**, si trova nella centralissima **Piazza San Carlo**, accanto al punto vendita [Domori](#), che distribuisce in Italia i prodotti [Dammann Frères](#) (così come è distributore di tutti i prodotti delle Aziende della Holding).

All'inaugurazione di giovedì 11 aprile saranno presenti il **Presidente del Polo del Gusto Riccardo Illy**, la **Presidente di Dammann Frères Erika Le Noan** e l'**Amministratore Delegato di Domori Janluca de Waijer**.

Il negozio [Dammann Frères](#) si presenta come uno spazio accogliente e raffinato, di circa 30 metri quadri, dall'inconfondibile stile della Maison, in cui il tè diventa protagonista degli spazi: come in ogni Boutique [Dammann Frères](#), grande attenzione è data alle vendite del **tè sfuso**, cui è dedicata la parete che accoglie ben **133 varietà** nelle eleganti **scatole di latta Dammann**. All'ingresso, i visitatori vengono accolti da un prezioso *Orgue à thés*, un allestimento di piccoli dispenser per avvicinare i clienti al mondo del tè, accompagnarli in un viaggio sensoriale alla scoperta di raccolti preziosi ed aromi.

La Boutique offrirà la straordinaria varietà del mondo [Dammann Frères](#) – che conta 400 ricette in assortimento – e sarà un luogo dove conoscere e assaggiare il tè, ogni giorno i clienti potranno degustarne un tipo diverso. Dalla Boutique si potrà facilmente passare internamente sia al [Domori](#) Store che agli ampi spazi sotterranei – le due sale polifunzionali, attrezzate per degustazioni e masterclass – dove si svolgeranno le attività educative di [Dammann Frères](#), da sempre uno dei tratti distintivi dell'Azienda.

Commenta **Janluca de Waijer**, Amministratore Delegato [Domori](#): "Siamo orgogliosi di dare il benvenuto a [Dammann Frères](#) a Torino, in questa splendida piazza. È un progetto che unisce, nel cuore della città, due splendide marche d'eccellenza: due insegne distinte all'esterno, mentre all'interno i clienti avranno la possibilità di passare agevolmente tra due mondi che dialogano alla perfezione, cioccolato e tè. Proprio per celebrare questa bellissima sinergia, stiamo mettendo a punto la ricetta di una pralina di cioccolato fondente agli aromi del tè".

Fondata nel 1825, con sede a Dreux, [Dammann Frères](#) è una delle più antiche Maison di tè francese. Specializzata nell'importazione, creazione e vendita di tè, infusioni e accessori, l'Azienda distribuisce tradizionalmente i suoi prodotti nei caffè, negli hotel, nei ristoranti e nei negozi alimentari



di lusso in Francia, paese dove è presente con 9 negozi di proprietà, 17 franchising e 250 corner più 6 negozi all'estero. In Italia, oltre al negozio in apertura domani a Torino, **Dammann Frères** è presente a Milano, con la Boutique situata in Piazza XXV Aprile.

Nel 2023, **Dammann Frères** ha registrato un fatturato di 44,3 milioni di Euro, segnando +9,5% rispetto all'esercizio precedente. Nel 2023 è diventata Azienda Benefit. Da fine marzo, l'Azienda è impegnata nella realizzazione di un nuovo stabilimento da 30mila metri quadri, sempre nell'area di Dreux, frutto di un investimento di 34 milioni di Euro, destinato a raddoppiare la capacità produttiva, che oggi si attesta su poco meno di mille tonnellate.

Erika Le Noan, Presidente di **Dammann Frères**, commenta: "Nel negozio **Dammann Frères** di Torino daremo spazio a tutto il mondo del tè, che per **Dammann Frères** significa coinvolgere le persone, coltivare una comunità che riguarda ogni aspetto di questo prodotto meraviglioso: dalla conoscenza dei raccolti, alla preparazione, agli accessori. Il mercato italiano si distingue per consumatori sempre più numerosi, ma soprattutto attenti, consapevoli, attratti dalla qualità e dall'eticità dei nostri prodotti. Per noi è un Paese importante, di grandissimo potenziale, così come per noi è importante presentarci a Torino, diventare un punto di riferimento nel cuore della città per tutti gli appassionati del tè".

Commenta **Riccardo Illy**, Presidente del **Polo del Gusto**: "Uno dei valori fondanti del **Polo del Gusto** è proprio quello di creare sinergie tra marche diverse, che condividono eccellenza, posizionamento alto e un ottimo potenziale di abbinamenti. Da oggi, il **Polo del Gusto** è presente a Torino con due prestigiosi punti vendita, ognuno caratterizzato da uno stile unico e distintivo sia nell'offerta che nell'esperienza d'acquisto. **Dammann Frères** e **Domori** condividono una vocazione alla qualità e una passione per la conoscenza, in cui l'esperienza diretta – assaggi, degustazioni guidate, eventi – diventa un passaggio fondamentale per fare scoprire, riconoscere e amare la qualità superiore".

Visualizzato da: 2

[Dammann Frères](#) [Domori](#) [Polo del Gusto](#) [Primo Piano](#) [tè](#)



Promuovere un nuovo modello di sviluppo basato sulla Coesione territoriale.



Share This

[Twitter](#) [Facebook](#) [LinkedIn](#) [Email](#)

Redazione Agenfood



Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.

Articoli correlati



Vinality: Coravin presenta "Dare to Compare", unCantina Sant'Andrea presenta a Verona "253 ciclo di masterclass a suon di bollicine

(Agen Food) - Verona, 09 apr. - Per il prossimo Vinality, Coravin, Inc. - leader...



giorni", il nuovo Vermentino omaggio a Sabaudia

(Agen Food) - Verona, 09 apr. - Le cose belle richiedono pazienza e arrivano solo...



L'eleganza di Centinari Franciacorta sbarca al Vinality 2024

(Agen Food) - Serra San Quirico (AN), 09 apr. - Il Gruppo Togni porta le novità...

DALLE ISTITUZIONI

ClassificheSmallGiantsFood & BeveragesTechLifestyleDesign



LIFESTYLE 10/04/2024 16:01

Il Polo del Gusto si espande: apre a Torino la nuova boutique Dammann Frères



Andrea Celesti
Staff

Dammann Frères, una delle più antiche “maison” di tè francese, sbarca a Torino. Si tratta del secondo punto vendita italiano (dopo quello di Milano) dell’azienda, che fa parte del **Polo del Gusto**, la holding di marche d’eccellenza dell’agroalimentare presieduta da **Riccardo Illy** che include le aziende **Achillea**, **Agrimontana**, **Domori**, **Pintaudi**.

Il nuovo negozio, la cui inaugurazione è prevista per l’11 aprile, si trova a Piazza San Carlo, accanto al punto vendita **Domori**, che distribuisce in Italia i prodotti Dammann Frères (così come è distributore di tutti i prodotti delle aziende della holding). Tra gli invitati, oltre al presidente del **Polo del Gusto Riccardo Illy**, ci sarà la presidente di **Dammann Frères Erika Le Noan** e l’ad di **Domori Janluca de Waijer**.

“Uno dei valori fondanti del **Polo del Gusto** è proprio quello di creare sinergie tra marche diverse, che condividono eccellenza, posizionamento alto e un ottimo potenziale di abbinamenti”, commenta Riccardo Illy.

“Da oggi, il **Polo del Gusto** è presente a Torino con due prestigiosi punti vendita, ognuno caratterizzato da uno stile unico e distintivo sia nell’offerta che nell’esperienza d’acquisto. **Dammann Frères** e **Domori** condividono una vocazione alla qualità e una passione per la conoscenza, in cui l’esperienza diretta – assaggi, degustazioni guidate, eventi – diventa un passaggio fondamentale per fare scoprire, riconoscere e amare la qualità superiore”.

Dalla boutique al **Domori** Store

Il negozio, uno spazio accogliente e raffinato di circa 30 metri, rispecchia l'inconfondibile stile della maison, in cui il tè diventa assoluto protagonista. Grande attenzione è rivolta alle vendite del tè sfuso, cui è dedicata la parete che accoglie ben **133 varietà** nelle eleganti scatole di latta Dammann.

All'ingresso, i visitatori vengono accolti da un prezioso Orgue à thé, un allestimento di piccoli dispenser per avvicinare i clienti al mondo del tè, accompagnarli in un viaggio sensoriale alla scoperta di raccolti preziosi ed aromi.

All'interno della boutique, i clienti potranno conoscere e assaggiare il tè, per un totale di **400 ricette in assortimento**, per poi passare internamente sia al **Domori Store** che agli ampi spazi sotterranei – le due sale polifunzionali, attrezzate per degustazioni e masterclass – ideate per ospitare le attività educative di Dammann Frères, da sempre uno dei tratti distintivi dell'azienda.

“Nel negozio Dammann Frères di Torino daremo spazio a tutto il mondo del tè, che per Dammann Frères significa coinvolgere le persone, coltivare una comunità che riguarda ogni aspetto di questo prodotto meraviglioso: dalla conoscenza dei raccolti, alla preparazione, agli accessori”, aggiunge **Erika Le Noan**.

“Il mercato italiano si distingue per consumatori sempre più numerosi, ma soprattutto attenti, consapevoli, attratti dalla qualità e dall'eticità dei nostri prodotti. Per noi è un Paese importante, di grandissimo potenziale, così come per noi è importante presentarci a Torino, diventare un punto di riferimento nel cuore della città per tutti gli appassionati del tè”.

Il nuovo stabilimento **Dammann Frères**

Dammann Frères, dal 2023 società benefit, distribuisce tradizionalmente i suoi prodotti nei caffè, negli hotel, nei ristoranti e nei negozi alimentari di lusso in Francia, dove è presente con 9 negozi di proprietà, 17 franchising e 250 corner più 6 negozi all'estero.

Da fine marzo, l'azienda è impegnata nella realizzazione di un nuovo stabilimento da 30mila metri quadri, sempre nell'area di Dreux, frutto di un investimento di **34 milioni di euro**, destinato a raddoppiare la capacità produttiva, che oggi si attesta su poco meno di mille tonnellate.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

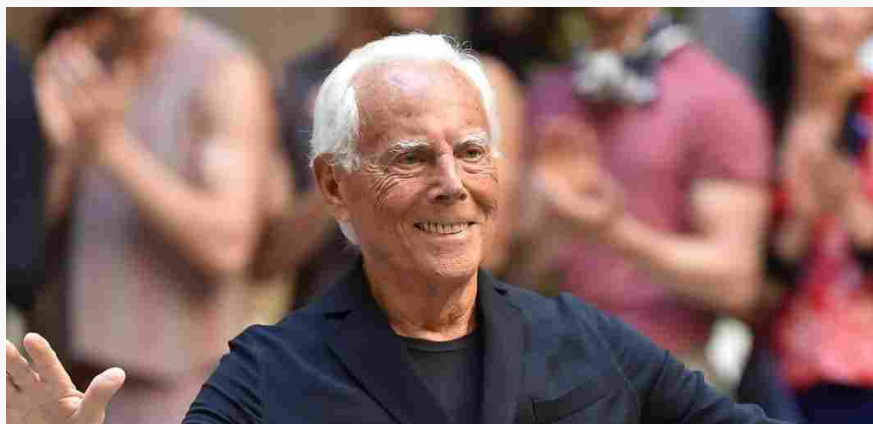
Per altri contenuti iscriviti alla newsletter di Forbes.it [CLICCANDO QUI](#)

Forbes.it è anche su WhatsApp: puoi iscriverti al canale [CLICCANDO QUI](#)

TAG: [DAMMANN FRÈRES](#) [DOMORI](#) [POLO DEL GUSTO](#) [TORINO](#)

CONDIVIDI

Taboola Feed





WINE

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Mercoledì 10 Aprile 2024 | aggiornato alle 15:26 | 104492 articoli pubblicati

CHECK-IN



APP DOWNLOAD

CASTEL
FIRMIAN
L'eleganza dei Vini Trentini

HOME » ALIMENTI e BEVANDE » ACQUA e ANALCOLICI

Tè d'eccellenza in Piazza San Carlo: a Torino apre la nuova boutique Dammann Frères

Il negozio Dammann Frères si presenta come uno spazio accogliente e raffinato, di circa 30 metri quadri, dall'inconfondibile stile della maison, in cui il tè diventa protagonista degli spazi [...]

10 aprile 2024 | 14:46



Apre a **Torino** la nuova boutique **Dammann Frères**, secondo punto vendita in Italia della prestigiosa maison francese, che fa parte del **Polo del Gusto**, la holding di marche d'eccellenza dell'agroalimentare presieduta da **Riccardo Illy**. Oltre a **Dammann Frères**, ne fanno oggi parte le aziende **Achillea**, **Agrimontana**, **Domori** e **Pintaudi**.



Apre a Torino la seconda boutique Dammann Frères in Italia

Il nuovo negozio si trova nella centralissima **Piazza San Carlo**, accanto al punto vendita **Domori**, che distribuisce in Italia i prodotti **Dammann Frères**. Il negozio **Dammann Frères** si presenta come uno spazio



accogliente e raffinato, di circa 30 metri quadri, dall'inconfondibile stile della maison, in cui il tè diventa protagonista degli spazi: come in ogni Boutique **Dammann Frères**, grande attenzione è data alle vendite del tè sfuso, cui è dedicata la parete che accoglie ben 133 varietà nelle eleganti scatole di latta Dammann. All'ingresso, i visitatori vengono accolti da un prezioso Orgue à thé, un allestimento di piccoli dispenser per avvicinare i clienti al mondo del tè, accompagnarli in un viaggio sensoriale alla scoperta di raccolti preziosi ed aromi.

La boutique offrirà la straordinaria varietà del mondo **Dammann Frères** - che conta 400 ricette in assortimento - e sarà un luogo dove conoscere e assaggiare il tè, ogni giorno i clienti potranno degustarne un tipo diverso.

Dalla boutique si potrà facilmente passare internamente sia al **Domori Store** che agli ampi spazi sotterranei - le due sale polifunzionali, attrezzate per degustazioni e masterclass - dove si svolgeranno le attività educative di **Dammann Frères**, da sempre uno dei tratti distintivi dell'azienda.

© Riproduzione riservata

STAMPA

HOME » ALIMENTI e BEVANDE » ACQUA e ANALCOLICI

» Tè d'eccellenza in Piazza San Carlo: a Torino apre la nuova boutique **Dammann Frères** - Italia a Tavola



DAMMANN FRÈRES

TÈ

PIAZZA SAN CARLO

TORINO

SCRIVI UN COMMENTO

LE ALTRE NOTIZIE FLASH



• Leggi CHECK-IN: Ristoranti, Hotel e Viaggi

• Iscriviti alle newsletter settimanali via mail

• Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola

• Iscriviti alla newsletter su WhatsApp

• Ricevi le principali news su Telegram



L'Economia
Imprese

 RISPARMIO TASSE CONSUMI CASA LAVORO **IMPRESE** CHIEDI ALL'ESPERTO PENSIONI GUIDE CALCOLATORI INNOVAZIONE OPINIONI PROFESSIONI

18:39 Intesa Sp: colloca bond in due tranche da 2 mld, ordini per 5 mld (RCO)

18:36 Mimit: concluso primo tavolo con Tim e Starlink, dati tecnici entro 24 aprile

18:29 ***Interpump: si rafforza in Asia, acquista 60% cinese Process

17:41 Borsa: difesa Ue sotto il fuoco delle vendite, Milano in trincea chiude a

IN EVIDENZA

Superbonus, pesa 210 miliardi: così cambiano successioni e donazioni, per l'eredità arriva la dichiarazione precom



FAMIGLIE


Riccardo Illy, Polo del Gusto: «Contro la crisi investiamo 50 milioni su cioccolato, tè e biscotti»


di Alessandra Puato



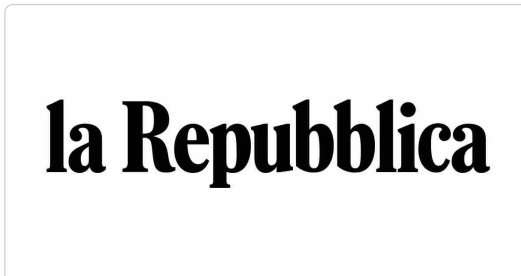
Riccardo Illy, presidente e principale azionista del Polo del Gusto

Un investimento «di circa 50 milioni tra il 2022 e il 2025», principalmente sugli stabilimenti: una quindicina di milioni per **Domori** in Piemonte (cioccolato), 34 milioni su **Dammann Frères** in Francia (tè), un paio di milioni su Pintaudi nel Friuli Venezia Giulia (pasticceria). E nuove acquisizioni quest'anno: «Sul tavolo c'è il dossier di un'azienda che produce caramelle, nel centro nord Italia». Così **Riccardo Illy** vuole far crescere il **Polo del Gusto**, di cui è presidente e primo azionista con il 95% attraverso Exgi (il resto è per metà del gruppo **Illy** e per metà della famiglia **Ponti**).



La piu' antica maison del te' apre a Torino: In piazza San Carlo sfidiamo l'espresso con i nostri mi

Seguici su: La presidente di **Dammann Frères** 09 Aprile 2024 alle 16:20
 2 minuti di lettura I commenti dei lettori La guida allo shopping del Gruppo Gedi Torino si prepara all'ora del tè, ma questa mossa non ha nulla di inglese. Giovedì, infatti, in città apre il nuovo punto vendita griffato **Dammann Frères**, il secondo in Italia (dopo quello di Milano, in piazza XXV Aprile). E la matrice è squisitamente transalpina. Con sede a Dreux, in Francia, **Dammann Frères** è infatti una delle più antiche maison di tè e fa parte del **Polo del Gusto**, la holding presieduta da **Riccardo Illy** che raccoglie marche di eccellenza dal mondo food&beverage. Ora, in piazza San Carlo 177, avrà una nuova casa, per proporsi ai torinesi con un tocco di novità assoluto. A fare gli onori di casa sarà Erika Le Noan, che di **Dammann Frères** è la presidente. Presidente Le Noan, come mai la scelta della città della Mole? «Ci sono vari motivi, ci sono somiglianze e affinità con il mondo francese. Ma in particolare abbiamo voluto sfruttare la presenza all'interno del nostro gruppo di **Domori**, che è nato sul territorio torinese e rappresenta un punto di riferimento per il cioccolato. L'obiettivo comune era quello di aprire una boutique sulla piazza più bella di Torino, proponendo un abbinamento insolito». Cioccolato e tè a braccetto, è questa la ricetta? «Proprio così: una boutique vicino all'altra, abbinando due prodotti che di per sé sono diversi, ma che possono trovare molte cose in comune. E non sono in concorrenza». Torino sarà una specie di laboratorio, per voi? «È un ottimo test per provare poi a duplicare questo abbinamento in altre città d'Italia. A Milano c'è solo il tè, in un business model molto più simile a quello che abbiamo in Francia e all'estero». Quali sono gli ingredienti che potranno far funzionare questo mix? «Il profilo del consumatore che ricerca un tipo di cioccolato raffinato, da gourmet, sarà senza dubbio interessato anche a una proposta di tè di qualità. Puntiamo allo stesso tipo di cliente. E siamo sicuri che alla fine - uno più uno farà tre». Sfrutterete le somiglianze tra Torino e la Francia? «Senza dubbio. Torino e la sua storia sono molto legati a quella francese. Cultura e abitudini, senza dimenticare il clima, che soprattutto d'inverno può rivelarsi molto freddo e dunque può prestarsi al consumo del nostro tè». L'Italia, però, è la patria del caffè: questo non vi scoraggia? «Lo sappiamo bene, ma sono convintissima che l'Italia possa essere un mercato molto importante per un prodotto come il nostro. In tutto il Paese c'è grande tradizione e gusto per il caffè, ma chi non ama il caffè punta decisamente sul tè e cerca la qualità. Non per nulla, l'Italia è il nostro secondo mercato, in Europa». In un mondo che viaggia a ritmi sempre più sostenuti, però, proporre il consumo del tè non è quasi rivoluzionario? «Il tè non si può bere come un espresso: impone di rallentare e di prendersi una pausa di piacere. Da soli o in compagnia. È un modo per prendersi del tempo». Oltre a Torino quali progetti state portando avanti? «Siamo molto impegnati nella realizzazione di un nuovo stabilimento con apertura prevista nel 2025. Abbiamo affrontato tutti i passaggi burocratici e ora siamo concretamente al lavoro, in cantiere. Realizzeremo uno spazio che sarà di 27mila metri quadri, di cui 10mila metri quadri di stabilimento, ma senza dimenticare i magazzini e il negozio. Restiamo a Dreux, perché lì abbiamo radici, competenze e un patrimonio da valorizzare. Puntiamo con forza sulla sostenibilità, unita ad architettura e tecnologia all'avanguardia. Una grande campagna di investimenti per 34 milioni di euro, che possiamo realizzare grazie a **Polo del Gusto** e all'ingresso di Idia Capital, attraverso il fondo Ambition Agri Agro Investissement».





Riccardo Illy, Polo del Gusto: «Investiamo 50 milioni su cioccolato, tè e biscotti»

cronaca - 09/04/2024 17:06 - [corriere.it](#)

Il presidente e primo azionista della holding triestina che raduna i prodotti diversi dal caffè rilancia in chiave anticrisi sugli stabilimenti di Damman Frères, [Domori](#) e Pintaudi.

«Pronti ad accogliere partner nelle partecipate o nella holding»Il presidente e primo azionista della holding triestina che raduna i prodotti diversi dal caffè rilancia in chiave anticrisi sugli stabilimenti di Damman Frères, [Domori](#) e Pintaudi.... [Continua a leggere](#)

Se non ti interessa l'articolo guarda tra le Notizie Correlate;

Condividi:

Guarda Anche le altre info su:

[50 milioni sterline mercato](#) > [giovanna 50 milioni](#) > [50 milioni di dollari](#) > [myspace perde 50 milioni di canzoni](#) > [giovanna iafate 50 milioni](#) >

Purtroppo non ci sono altre notizie su questo argomento o su argomenti simili.



YouFeedit!
Copyright © 2024
Clicca qui per info
o [Contattaci](#)

Cos'è YouFeedit!

YouFeed It è un aggregatore personalizzabile dove puoi inserire i feed RSS o Atom dei siti che frequenti. Puoi assegnarli a una delle 10 categorie per organizzarli al meglio. Al resto pensa il sito, puoi navigare per i tag assegnati ai post, puoi scegliere se visualizzare le news in ordine cronologico o per le più lette, puoi navigare per le news correlate.

Una volta che hai finito di organizzare i tuoi feed puoi accedere attraverso un lettore RSS o Atom ai tuoi feed, attraverso i più famosi gestori di feed o, perchè no, da outlook o thunderbird e tutti gli altri programmi che visualizzano gli RSS.

YouFeed It è il modo più semplice per gestire tutte le news dei siti che segui abitualmente.
(Che aspetti? Registrati!)

YouFeedit socials



EVENTI

I mille volti del tè in tendenza a Torino

Dalla delicatezza del tè bianco alla speziatura dell'Assam, ecco le nuove tendenze. A Torino apre la seconda boutique italiana di **Dammann Frères**



di Danilo Poggio

13 aprile 2024

Tè verde e tè nero ma anche **bianco, giallo, pu'er, oolong**. Sono sei le famiglie di tè (anche se derivano da un'unica pianta), cui si aggiungono infinite miscele e possibilità. Anche Torino è innamorata del tè: nel "nobile salotto" della "nobile città sabauda", in piazza San Carlo, l'inaugurazione della nuova boutique **Dammann Frères** (la seconda in Italia, dopo quella di Milano, in Piazza XXV Aprile) è stata l'occasione per riflettere sui gusti, nuovi ed antichi, dei tea lover.

Non più semplici acquirenti, i consumatori di oggi si dimostrano sempre più esperti, alla ricerca di tè che soddisfino pienamente le loro esigenze di qualità e varietà. Negli ultimi tempi, ad esempio, è molto ricercato il **tè bianco**, con il suo processo di produzione delicato e il sapore sottile, dovuto all'impiego delle giovani gemme e delle foglie più tenere della pianta.

Grande attenzione anche alla **sostenibilità** e persino ai territori di provenienza. **Dammann Frères**, seguendo la filiera completa, dispone di esperti in tutto il mondo per selezionare costantemente le zone e i "giardini" di produzione. E così non è raro che venga richiesto dagli appassionati del tè dello **Yunnan** (proveniente dalla Cina), **Assam** (India) o **Dong Ding** (Taiwan) in purezza.

Il tè è usato in abbinamento ad alcuni piatti in molti ristoranti e anche a casa sempre più persone lo gradiscono, per accompagnare la cena con qualcosa di caldo e prezioso. A volte, poi, può essere impiegato direttamente come ingrediente. È il caso, ad esempio, del **tè nero Smokey Lapsang**, che con il suo aroma affumicato è perfetto come elemento liquido (anche al posto del brodo) per preparare risotti o arrostiti e per essere spolverato sulla carne prima di portarla a tavola.»



«Dare spazio a tutto il mondo del tè per noi significa coinvolgere le persone, coltivare una comunità che riguarda ogni aspetto di questo prodotto meraviglioso: dalla conoscenza dei raccolti, alla preparazione, agli accessori. Il mercato italiano si distingue per consumatori sempre più numerosi, ma soprattutto attenti, consapevoli, attratti dalla qualità e dall'eticità dei nostri prodotti. Siamo una società benefit e ci poniamo obiettivi di beneficio comune».

— spiega Erika Le Noan, Presidente di [Dammann Frères](#).

ARTICOLI PIÙ LETTI

Resettare il metabolismo: le 3 regole della nutrizionista

di Olga Noel Winderling

Cosa mangia l'uomo più anziano del mondo a 111 anni?

di Fabiana Salsi

Dolci che non fanno alzare la glicemia?

Risponde l'esperto

di Fabiana Salsi

Il negozio di piazza San Carlo, di circa 30 metri quadri, è dominato da **una parete interamente dedicata al tè sfuso**: 133 varietà, conservate in eleganti scatole di latta, proprio di fronte al prezioso *Orgue à thés*, un allestimento di piccoli dispenser per avvicinare i clienti al mondo del tè. La boutique offre l'intera gamma di tè proposte (circa **400 ricette in totale**, considerando le diverse declinazioni e gli infusi) ma anche la possibilità di seguire degustazioni e masterclass nelle sale polifunzionali sotterranee.

La nuova boutique è accanto al [Domori](#) store, l'innovativo brand di **cioccolato** che distribuisce in Italia anche i prodotti [Dammann Frères](#). E da questa vicinanza è nata idealmente anche la suggestione della pralina di cioccolato fondente agli aromi del tè.

«Questo è un progetto che unisce, nel cuore della città, due splendide marche d'eccellenza: due insegne distinte all'esterno, mentre all'interno i clienti avranno la possibilità di passare agevolmente tra due mondi che dialogano alla perfezione, cioccolato e tè».

— commenta Janluca de Wajjer, Amministratore Delegato [Domori](#).



Un lavoro comune, basato sulla ricerca della qualità. **Dammann Frères** fa parte del **Polo del Gusto**, la Holding di marche d'eccellenza dell'agroalimentare che comprende anche le aziende **Achillea, Agrimontana, Domori, Pintaudi**.

«Uno dei valori fondanti del **Polo del Gusto** è proprio quello di creare sinergie tra marche diverse, che condividono eccellenza, posizionamento alto e un ottimo potenziale di abbinamenti. Per me significa anche recuperare alcune tradizioni di famiglia, perché in passato, già ci eravamo occupati di tè e cioccolato, ad esempio. I principi restano gli stessi: quella che definisco la qualità incanto si basa sull'aver una qualità superiore del prodotto riconoscibile anche da un non esperto, la migliore materia prima, un processo produttivo diverso rispetto a quello impiegato nei prodotti di massa e un impegno determinato per la sostenibilità. Il nostro obiettivo resta sorprendere il consumatore con una qualità che non si aspettava. Come è stata definita con il marketing, una qualità aumentata rispetto alle aspettative del consumatore».

— commenta **Riccardo Illy**, Presidente del **Polo del Gusto**.

TAGS [te](#) [Piemonte](#) [cioccolato](#)

LEGGI ANCHE

SALUTE E NUTRIZIONE

Resettare il metabolismo: le 3 regole della nutrizionista

di Olga Noel Winderling

IN PRIMO PIANO

Cosa mangia l'uomo più anziano del mondo a 111 anni?

di Fabiana Salsi

SALUTE E NUTRIZIONE

Dolci che non fanno alzare la glicemia? Risponde l'esperto

di Fabiana Salsi

SALUTE E NUTRIZIONE

Bere acqua e sale al mattino: cosa dice la nutrizionista?



Cerca...

GAMBERO ROSSO

Abbonati

Notizie

La nuova Boutique Damman Frères a Torino spinge la città a diventare capitale del tè (oltre che del vermouth)

12 Apr 2024, 12:36 | a cura di [Rosalba Graglia](#)

Apri a Torino la Boutique Damman Frères, nel [Polo del Gusto](#) di piazza San Carlo e in sinergia con [Illy](#) e [Domori](#). Il capoluogo piemontese si candida così a diventare la capitale del tè

LOADING...

Non solo [capitale del vermouth](#): **Torino sta diventando una capitale del tè**. Dopo le degustazioni di tè al MAO, il Museo di Arti Orientali e all'Accademia delle Scienze sulle tracce di grandi viaggiatori, ha aperto in pieno centro la nuova **Boutique Dammann Frères**, il secondo punto vendita esclusivo in Italia dopo quello milanese della prestigiosa Maison francese di tè. Mentre parte la terza edizione del [festival dedicato invece al Vermouth](#).



Il Noma cerca un capo giardiniere. Lo stipendio? È "negoziabile e basato sull'esperienza"



La nuova gaffe di Toninelli che critica Lollobrigida sul prezzo dell'olio, ma ignora il lavoro che c'è dietro per un Evo di qualità



La vera novità del gelato con poche calorie di Leclerc è il ritorno di Grom

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

130142



Una Maison storica

Fondata nel 1825, sede a Dreux (dove sta realizzando un nuovo stabilimento da 30mila metri quadri), Dammann Frères è una delle **più antiche maison di tè francese**. E fa parte del **Polo del Gusto**, la Holding di marche d'eccellenza dell'agroalimentare – con **Achillea**, **Agrimontana**, **Domori**, **Pintaudi** - presieduta da **Riccardo Illy**. La nuova boutique apre proprio sotto i portici della piazza salotto di Torino accanto al punto vendita **Domori**. All'inaugurazione saranno presenti il Presidente del **Polo del Gusto Riccardo Illy**, la Presidente di Dammann Frères **Erika Le Noan** e l'Amministratore Delegato di **Domori Janluca de Waijer**.



Dove mangiare e bere a Milano durante la Design Week. I 20 migliori indirizzi scelti dal Gambero Rosso



Campo alla Sughera si allarga a Bolgheri e amplia la produzione: acquisiti tre nuovi ettari

Gambero Rosso Premium

☕☕☕ 000 CAFFÈ & BAR

Mexico

Nel quartiere Vomero, questo bar è il punto di riferimento per un espresso di qualità. Eseguito...
Napoli [NA]

STREET FOOD

Il Masetto

Un'ottima hamburgeria fin dagli albori, grazie a una formula vincente costruita a suon di carni di...
Genova [GE]

🍕🍕🍕 PIZZERIA

L' Oasi dell'Antica Quercia

È la famiglia Varricchio a tenere saldo il timone di una proposta golosa e genuina con...
Benevento [BN]

La Boutique torinese

Il fascino del luogo, uno spazio di circa 30 metri quadri, è riprendere **l'inconfondibile stile della Maison parigina di Place des Vosges**, e il tè nelle eleganti latte nere arreda la parete con ben **133 varietà**. All'ingresso, l'**Orgue à thés**, piccoli dispenser per avvicinare al mondo del tè che guidano i clienti in un viaggio sensoriale alla scoperta di raccolti preziosi ed aromi. La Boutique **Dammann Frères** diventa così uno spazio d'eccellenza dove conoscere e assaggiare il tè, ogni giorno si potrà degustarne uno diverso.



Il collegamento con **Domori Store**

WINE BAR

SottoSotto Cucina in cantina

Un'enotavola con focus specifico sui vini nazionali e stranieri e una predilezione per lo Champagne.

Arredo...

Milano [MI] € 45

VINO

Moscato d'Asti Canelli SiFaSol 2022

Giacomo Scagliola

Piemonte

spumante dolce bianco

VINO

Teroldego Rotaliano Lealbere 2021

Roberto Zeni

Trentino

rosso

VINO

Graminè 2021

Longariva

Trentino

rose

VINO

Trentino Marzemino Mas'Est 2022

Conti Bossi Fedrigotti

Trentino

rosso



SECONDI

Polpette di broccoli





PRIMI



Snocchi di pane alle Peppes Guide

La Boutique è collegata internamente al **Domori** Store (e con **Domori**, anticipa l'Amministratore Delegato Janluca de Waijer, si sta già mettendo a punto la ricetta di **una pralina di cioccolato fondente agli aromi del tè**) e ai suggestivi spazi sotterranei, due sale attrezzate per degustazioni e masterclass di **Dammann Frères**. Gli obiettivi? Erika Le Noan, Presidente di **Dammann Frères**, punta a fare del negozio di Torino «uno spazio dedicato a tutto il mondo del tè, in ogni aspetto: dalla conoscenza dei raccolti, alla preparazione, agli accessori. Vogliamo diventare un punto di riferimento nel cuore della città per tutti gli appassionati del tè». E fare sinergia, come spiega **Riccardo Illy**: «**Dammann Frères** e **Domori** condividono una **vocazione alla qualità** e una passione per la conoscenza, in cui l'esperienza diretta - assaggi, degustazioni guidate, eventi - diventa un passaggio fondamentale per fare scoprire, riconoscere e amare la qualità superiore». Una bella novità per Torino, sotto i portici barocchi di Piazza San Carlo

ANTIPASTI
 **Gamberi al sale, profumi di erbe bruciate e agrumi**

 Gianfranco Pascucci
 Per i più esperti

PRIMI
 **Spaghetti allo scorfano, olive e bottarga**

 Gianfranco Pascucci
 Per i più esperti

da Gambero Rosso Video

