

**Q.B.  
LE MIE  
SCELTE**  
di **A.F.**



**WOK**

L'ultimo wok Tescoma simula la cottura su pietra. Come? Con il rivestimento antiaderente ruvido e grezzo. La speciale impugnatura del coperchio, poi, evita il gocciolamento



**SFUMATURE**

Cinque territori. Cinque residenze. Cinque oli. Per raccontare l'essenza della Sicilia, Tasca d'Almerita ha realizzato cinque modi di assaggiare il raccolto 2017 in cinque sfumature diverse. Da provare



**DA GUSTARE**

Hanno rinnovato la grafica e il packaging ma i sapori sono rimasti perfettamente uguali. L'azienda calabrese Ceraudo anche sui vini punta molto. Il mio preferito? Yrmir



**MONORIGINE**

È un cioccolato unico, da assaggiare con parsimonia. Le tavolette monorigine Domori nascono per questo: insegnare a degustare con pazienza cioccolati che parlano di Paesi lontani



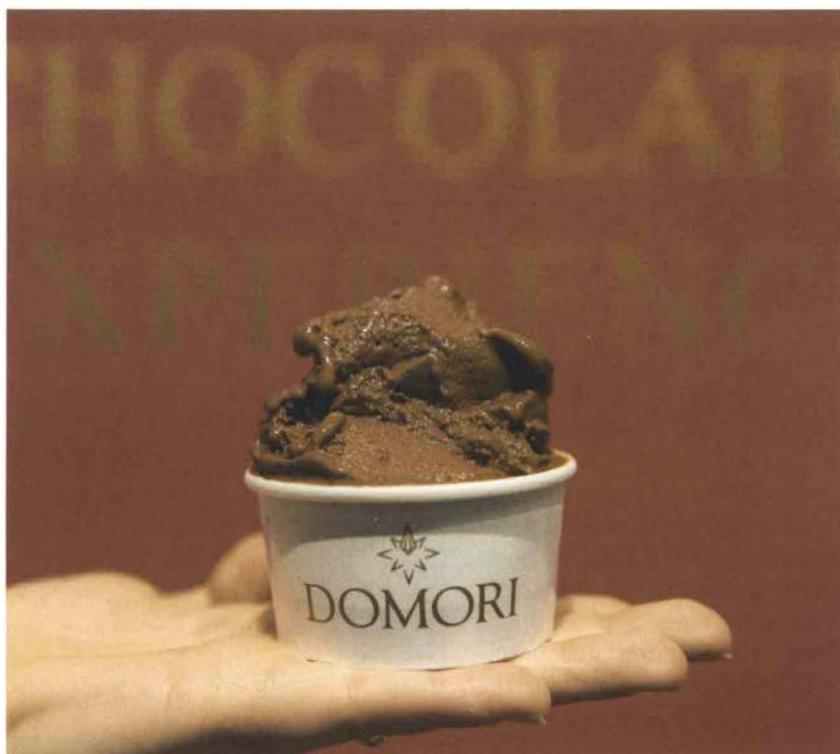
AGGIORNARSI & FORMARSI

REPORTAGE

# CIOCCOLATO A PALAZZO

Un pomeriggio all'insegna del cioccolato organizzato nello storico Palazzo del Freddo di Roma, pensato da Andrea Fassi in collaborazione con **Domori** e **Agrimontana**. Un evento che fa parte di un insieme più ampio di appuntamenti per comunicare e raccontare l'eccellenza delle materie prime impiegate per il gelato firmato Fassi

DI VALERIA MAFFEI

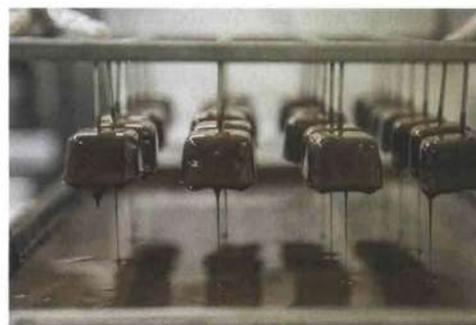


al territorio e alle contaminazioni». In linea con questa visione imprenditoriale, la gelateria Fassi organizza periodicamente eventi in partnership con aziende simbolo del made in Italy. Ne è un esempio "Cioccolato a Palazzo", un pomeriggio di degustazioni organizzato a novembre in collaborazione con **Domori**, la nota azienda piemontese che, sin dalla sua nascita, ha puntato sull'integrità della materia prima e la qualità del prodotto finito. «Il cioccolato è uno dei gusti grazie al quale si è evoluta maggiormente la storia del gelato a Roma - afferma Fassi - e **Domori**, oltre ad essere un nostro fornitore, è un marchio di eccellenza che lavora sulla purezza della materia prima. È quindi il partner ideale per dar vita a nuove creazioni. La giornata di degustazioni all'insegna del cioccolato, una materia verso la quale c'è sempre grande interesse, è stato un vero



Il Palazzo del Freddo, da oltre 130 anni un punto di riferimento per gli amanti del gelato di stanza a Roma, ha recentemente aperto le sue maestose porte per raccontare, attraverso numerosi appuntamenti, la storia del gelato artigianale: quello autentico, fatto di ingredienti selezionati e realizzato seguendo ricette na-

turali. «Fin dall'inizio del mio mandato da amministratore delegato - spiega infatti Andrea Fassi - ho cercato di coniugare la tradizione centenaria che la mia famiglia rappresenta, con il desiderio di innovazione che porto dentro. Per me, infatti, il Palazzo del Freddo non è semplicemente un luogo dove, da quasi due secoli, si mangia gelato, ma anche uno spazio culturale aperto



## I PRODOTTI IN DEGUSTAZIONE

Durante "Cioccolato a Palazzo", evento ideato in collaborazione con la product manager **Domori** Valeria

Feggi, i protagonisti sono stati quattro blend di

cioccolato, degustati prima in versione tavoletta

e poi trasformati in specialità Fassi. Ecco allora il

sorbetto puro con cacao Estelle Bio 66%; un sorbetto

al rosmarino con Sur del Lago 72%, un sorbetto al Rum

con Vidamà 68% e, per finire, un Sanpietrino - prodotto

simbolo della gelateria dell'Esquilino - con scaglie di

Criollo 75%.



Andrea Fassi

successo ed un'occasione importante per far conoscere al nostro pubblico la qualità superiore degli ingredienti che utilizziamo. Per i nostri appuntamenti scegliamo un format semplice, ma efficace, che punta a presentare e far degustare le eccellenze del settore e che la gente, che accorre sempre numerosa, dimostra di apprezzare. Oggi infatti c'è molta curiosità, soprattutto se si parla di materie prime: le persone vogliono capire, fanno domande ed ascoltano davvero con attenzione per poter comprendere a fondo le caratteristiche di ciò che compone i prodotti che scelgono di consumare».

### COMUNICARE CON IL SUPPORTO DELLE AZIENDE

Il cioccolato **Domori** è un prodotto unico, che merita di essere raccontato partendo dalle piantagioni, passando per gli accurati metodi di lavorazio-

ne ed arrivando alle intense note aromatiche che lo contraddistinguono. **Domori** e **Agrimontana** (che distribuisce la linea professionale **Domori**) lavorano in collaborazione costante proprio per riuscire, attraverso mirate strategie di comunicazione, ad avvicinare ai consumatori finali tutti quei gelatieri e pasticceri che scelgono l'eccellenza per le loro creazioni. «In gelateria il cioccolato **Domori** esprime al meglio le sue caratteristiche aromatiche, soprattutto nel caso dei sorbetti a base acqua. La comunicazione, in quest'ambito, è quindi fondamentale e deve avvenire tanto nel punto vendita, ad esempio con i pannelli e la cartellonistica per il punto vendita che mettiamo a disposizione, ma anche attraverso i corsi di aggiornamento che organizziamo e che permettono ai gelatieri di aggiornarsi e acquisire quei contenuti utili a valorizzare le specificità di **Domori** e **Agrimontana**. Inoltre, per promuovere la scoperta delle materie prime e fidelizzare, partecipiamo attivamente, quando non ne siamo ideatori, agli eventi dei nostri clienti che desiderano coinvolgere il pubblico con attività nelle proprie pasticcerie e gelaterie», spiega Lisa Lombardo, Marketing Manager **Agrimontana**.

cioccolato



## CACAO DEL CAMERUN NEL 2019 SARÀ IL MIGLIORE DEL MONDO

*Il Paese centrafriano non nasconde le sue ambizioni di sviluppo per la seconda valuta dopo il petrolio e, tramite il CICC, lanciando a Parigi la scalata all'Olimpo dei produttori*

Al Salon du Chocolat di Parigi, il **Cameroon** è stato tra le realtà più osservate dai professionisti che sempre più vanno alla ricerca di nuovi *terroir* di cacao aromatici, della perla rara capace di offrire una paletta aromatica non standardizzata e di grande personalità. Sulla scia Centramerica, Perù ed Ecuador in testa, che da anni hanno scommesso sulla produzione di cacao di qualità e sull'applicazione di pratiche di coltivazione virtuose, il Cameroon cerca ora

di riannodare con i fasti di una produzione di cacao che, fino agli anni '90, lo vedeva tra i protagonisti assoluti dei mercati internazionali. Reduce da 30 anni di liberalizzazione del mercato imposto dall'FMI, con relativo abbandono delle campagne da parte dei coltivatori e crollo dei volumi produttivi e della qualità delle fave, tenta di correggere il tiro attraverso una strategia di miglioramento delle tecniche di coltura e di conquista dei Paesi trasformatori.

Sul fronte interno, per attirare le giovani generazioni sin qui poco interessate a causa degli scarsi guadagni, il CICC (Conseil Interprofessionnel du Café et du Cacao), sotto la guida del presidente **Apollinaire Ngwe** e del segretario generale esecutivo **Omer Malédy**, ha istituito il programma New Generation, attraverso il quale vengono garantiti, ai giovani tra i 18 e i 40 anni, 3 anni di formazione che consegna loro il sapere e gli strumenti per le tecniche di coltiva-



Le anime del Club Criollo, che sancisce un ponte fra Italia e Francia, e ben oltre: Bénédicte de Chambure e Domenico Biscardi, vite e professioni diverse ma unite dalla passione per l'arte cioccolatiera. I cioccolatieri francesi coinvolti nella valorizzazione del cacao del Camerun.

zione, post-raccolto e commercializzazione del cacao.

Sul fronte esterno, grazie anche ai legami storici con la Francia, è stata stabilita una passerella con Parigi, considerata come il trampolino privilegiato per il rilancio dell'immagine del cacao camerunense. Qui, la CCCF (Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France) ha subito teso la mano a Yaoundé, con la creazione del label **Destination Chocolatiers Engagés**, attraverso il quale intende sensibilizzare i professionisti come il grande pubblico al tema del cacao eticamente sostenibile in termini di condizioni di lavoro dei cacaocultori e di produzione di qualità. Allo stesso tempo, Parigi si è impegnata a far conoscere questo cacao a fronte dell'impegno camerunense nel miglioramento delle fave e delle condizioni di remunerazione dei contadini.

#### UN CIOCCOLATIERE IMPEGNATO

Il volto francese del nuovo cacao camerunense è **Christophe Bertrand**, cioccolatiere di A la Rei-

ne Astrid. È lui ad aver ricevuto nel 2017 un curioso messaggio sul suo account Facebook da parte di **Aristide Tchemtchoua**, cacaocultrice di Yaoundé, pioniera delle nuove pratiche di coltivazione e presidente di una cooperativa di produttori del villaggio di Nkog-Ekogo. La ragazza, senza conoscerlo e basandosi sulla reputazione di artigiano esigente, gli ha proposto un anno fa di testare la sua produzione ed ha inviato in Francia 200 kg di cacao. È questo gesto coraggioso e la qualità del cacao ricevuto che lo hanno convinto ad intraprendere un primo viaggio in Africa per vedere da vicino le piantagioni. Nel maggio 2017 sono partiti insieme a lui **Alexandre Bellion**, ex cioccolatiere e consulente nel settore del cacao aromatico, **Daniel Mercier**, proprietario della Pâtisserie des Rêves, e **Hubert Masse**, del marchio Le Cacaotier. Insieme hanno attraversato diversi *terroirs* alla scoperta delle specificità del cacao camerunense e ne hanno colto alcune delle caratteristiche che lo rendono interessante. Davanti a loro si

presentavano ogni volta appezzamenti di terreno non molto grandi, in media di 3 o 4 ettari, coltivati generalmente dagli stessi proprietari, senza fare ricorso (come succede altrove) al lavoro minorile. Il Camerun ha inoltre conservato il patrimonio forestale e le **piante di cacao, essenzialmente delle varietà di Forastero e Trinitario ancestrali senza cloni, continuano a vivere nelle condizioni ideali di ombra ed assenza di uso di concimi chimici, favorendo così la presenza di una microbiologia intensa, che permette lo sviluppo degli aromi.**

Con queste caratteristiche il cacao locale si assicura una tipicità molto forte, in grado di competere sul mercato internazionale con mostri sacri come i cacao dell'America Latina. La nota dolente, però, è l'applicazione ancora balzubiente delle buone pratiche di coltivazione, raccolto, fermentazione ed essiccazione. Un neo che ha pregiudicato pesantemente negli ultimi anni la quotazione di questo cacao alla borsa di Londra, ma che può trovare soluzione attraverso

l'adozione di protocolli seri da parte dei coltivatori.

#### IL RITORNO DELLE BUONE PRATICHE

L'impressione positiva di questo primo viaggio, ha spinto Bertrand, Bellion e la CCCF a sostenere i programmi educativi del CICC e gli sforzi di cambiamento messi in atto dalle cooperative di produttori locali. Ad oggi, infatti, 4 viaggi sono stati compiuti dalla Francia, da dove cioccolatieri, giornalisti, club di intenditori ed influencer sono partiti per toccare con mano la realtà in mutazione di una nazione fin qui nota per fornire all'industria del cioccolato un cacao di scarsa qualità.

Il nodo essenziale da affrontare è stato quello dell'applicazione delle pratiche virtuose di coltivazione, raccolto e post-raccolto. Soprattutto quest'ultima fase è stata curata, in quanto la fermentazione viene considerata dagli addetti ai lavori come il momento della lavorazione della fava di cacao in grado di svilupparne aromi e sapori. A questo scopo, sono stati istituiti

cioccolato



dei centri di eccellenza, ovvero infrastrutture che in seno ad ogni cooperativa assicurano il buon espletamento della tappa di fermentazione (su 6 giorni, con foglie di banano ed in casse dalla capienza di 200 kg) e di quella di essiccazione in tunnel naturali con graticci che utilizzano l'azione congiunta di vento e sole.

Se la squadra francese ha fornito il protocollo delle buone pratiche, il programma New Generation, iniziato 6 anni fa, ha reso disponibili le prime promozioni di allievi in grado di applicare le nuove regole nei 3 grandi bacini di coltivazione ed all'interno delle 5 cooperative per ora funzionanti. Circa 1.500 giovani camerunensi sono infatti in

formazione ed altri 1.500 attendono di avere accesso ai 3 anni del programma educativo, in un processo virtuoso che sta gradualmente ripopolando le campagne dopo l'emorragia umana iniziata dopo la liberalizzazione degli anni '90.

#### PARIGI OMAGGIA I NUOVI CRU

A Parigi, i nuovi cru di cacao sono andati in scena durante il gala organizzato dal **Club Criollo** nei saloni dell'ambasciata del Camerun. I sette cioccolatieri, che al momento possono utilizzare questa materia prima, hanno testato le reazioni dei 150 invitati, fra cui specialisti del settore, esponenti della diaspora camerunense

in Francia e i creatori del Salon du Chocolat, Sylvie Douce e François Jeantet. La degustazione ha spaziato tra i terroir del Paese, Haut Penja, Dja, Ntui, Nkog-Ekogo, trasformati da un gruppo di artigiani che hanno quasi tutti visitato le piantagioni: Christophe Bertrand, Laetitia Paravisini per l'Atelier des 5 Volcans, Alexandre Bellion per il CICC, Arnaud Delmontel, Daniel Mercier, Hubert Masse e Bruno Aim per Les sorbets de Saint Mandé. Un evento che si è inserito nel programma di valorizzazione promosso dal CICC e dalla CCCF e che ha iniziato a mostrare ai palati della capitale francese i risultati della nuova cacaocultura camerunense.

#### LE NUOVE AMBIZIONI

Ora il Camerun, 5° produttore al mondo con circa 300.000 tonnellate all'anno, può seriamente ambire ad entrare nel circolo ristretto dei produttori di cacao aromatico (circa l'8% della produzione mondiale essenzialmente concentrata in America Latina), ad integrare l'allegato C dell'Accordo Internazionale del Cacao in cui sono elencati questi stessi Paesi, ad essere riconosciuto dalla comunità internazionale del settore ed a correggere entro i prossimi 3 anni il deficit di immagine negativa.

Ma allo stesso tempo, affinché il programma sia coronato da un pieno successo, è necessario che i cioccolatieri d'Europa, primo continente in termini di importazione e consumo, acquistino il cacao camerunense e sostengano il lavoro di queste nuove generazioni di coltivatori. Oltre ai cioccolatieri della CCCF, anche **Domori** sta analizzando le fave in previsione di una prossima commercializzazione e chissà che il marchio italiano non sia che il primo di una folta serie di nostri connazionali a credere nell'oro nero di Yaoundé.

Domenico Biscardi  
Foto Irène de Rosen e  
Maria Greco Naccarato



**Creme  
spalmabili**

Martedì la giornata mondiale della Nutella, leader indiscussa, ora insidiata dalla nuova Pan di Stelle. Intanto i piccoli produttori artigianali crescono

# La (dolce) disfida del nocciolato

**Maria Teresa Manuelli**

Oltre Nutella c'è di più. I consumatori riscoprono le produzioni artigianali di creme spalmabili. Tra due giorni, il 5 febbraio, sarà il World Nutella Day: la giornata nata nel 2007 dalla blogger americana Sara Rosso per festeggiare gli appassionati di tutto il mondo della celebre crema alla nocciola. Ma a insidiare il primato di Ferrero è arrivato da metà gennaio un nuovo concorrente: Barilla ha finalmente messo su tutti gli scaffali della grande distribuzione la tanto attesa crema Pan di Stelle, ispirata all'ormai iconico biscotto, e che - nelle intenzioni e negli ingredienti - vorrebbe distaccarsi dal competitor di Alba. Un passo coraggioso, visto che il giro d'affari è ancora fortemente presidiato proprio dal leader che ha fatto la storia della categoria e ancora dopo decenni detiene oltre i 2/3 di quote di mercato. Ma c'è chi si mantiene lontano da questa gara. Sono i piccoli produttori artigianali o semi artigianali che da decenni tengono alta la bandiera della cioccolateria italiana con creme spalmabili di altissima qualità, fatte con materie prime scelte e una cura maniacale nella preparazione.

**Attenzione agli ingredienti**

Le creme spalmabili a base di cioccolato contengono cacao e nocchie. Le nocchie del Piemonte sono tra le più pregiate e saporite e il loro utilizzo è considerato un particolare di pregio nella produzione di creme spalmabili. Più alta è la percentuale dei due ingredienti, minore è la quantità di zucchero aggiunta e di conseguenza l'apporto di carboidrati. Ma in quelle in commercio nocchie e cacao non sempre sono gli ingredienti principali, che cedono il passo a zuccheri e grassi aggiunti. Quindi per scegliere una crema spalmabile di qualità bi-

sogna prestare attenzione all'etichetta: un buon prodotto dovrebbe avere meno ingredienti possibili.

**La qualità si paga**

Più alto è il contenuto di nocchie e cacao più sale il prezzo. Così, dai circa 7-11 euro/kg delle creme "indu-

striali" il prezzo di quelle artigianali può oscillare tra i 30 e i 60 euro. «Ma il mercato può reggere benissimo diversi livelli di prodotto - afferma il maestro del cioccolato Guido Gobino, con cinque negozi monomarca tra Torino e Milano -. Oltre al prezzo, non sarebbe comunque possibile realizzare industrialmente prodotti come il nostro. Ovvero, con un'altissima percentuale di frutta secca e senza aggiunta di oli, se non quelli ottenuti tritando la frutta stessa: per rendere il composto stabile e omogeneo e resistere a lavorazioni ad alte temperature, l'industria deve ricorrere a ingredienti diversi dal solo olio di nocciola o burro di cacao».

**Tendenza unico ingrediente**

All'insegna di una maggiore attenzione alla qualità e semplicità del prodotto, grande successo stanno avendo anche le creme senza zucchero o addirittura monoingrediente. È il caso di Damiano, produttore biologico siciliano che da 40 anni è presente nel mercato delle creme spalmabili, attraverso i canali specializzati o poche insegne della grande distribuzione. «Da tempo ormai - spiega il titolare Riccardo Damiano - abbiamo spostato la nostra attenzione sull'etichetta per renderla sempre più corta, soprattutto per la nostra crema Chocobella, mentre per prodotti come Acajou o Amandino il problema non si pone: sono realizzati con un unico ingrediente raccolto sui nostri monti». L'azienda è stata insignita da poco del premio Best for Environment 2018 assegnato da BCorporation.

**Dove acquistarle**

Le creme artigianali oltre ai punti vendita del produttore, solitamente si trovano presso negozi specializzati in gourmandises, enoteche e ovviamente online. Ma sempre più vengono richieste dagli chef per la preparazione delle ricette, indicandole poi come ingrediente nel menu. «È più facile che chi si avvicina per la prima volta al nostro brand - afferma Andrea Graziano di Fud Bottega Sicula, gastronomia con cucina presente a Catania, Palermo e Milano - compri un prodotto dopo aver cenato o pranzato al ristorante. L'online viene maggiormente usato dai clienti già fidelizzati».

**Il potenziale all'estero**

Tutti i produttori, artigianali e non, sono comunque concordi nel riconoscere a Nutella il ruolo di apripista per i mercati esteri, dove le creme spalmabili nostrane sono sinonimo di grande qualità. «Il prodotto italiano all'estero è apprezzato proprio per la cura negli ingredienti - afferma Gianluca Franzoni, presidente e fondatore di Domori, che ha dedicato la sua vita alla ricerca del cacao perduto fra le piantagioni del Sud America -, e in linea con il trend mondiale della frutta secca». L'azienda di None (To) amplierà presto la gamma con nuovi gusti dedicati al mercato italiano ed estero. La Perla di Torino realizza oltre confine il 30% delle vendite di creme, in diversi mercati europei come Germania, Russia, Svizzera, Finlandia e a livello worldwide in Usa, Canada, Medio Oriente, Giappone, Australia. Mentre la pistoiese Slitti, presente in 25 Paesi, è sbarcata persino in Qatar con i suoi negozi monomarca. Del resto, Andrea Slitti è tra i cioccolatieri più premiati d'Italia e la sua Riccosa è stata incoronata miglior crema spalmabile dal Chocolate Award nel 2014 e dalla Tavoletta d'Oro nel 2018.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**IL BUSINESS****La grande distribuzione**

Stando agli ultimi dati Nielsen (relativi all'anno terminante a maggio 2018) il mercato delle creme spalmabili nella grande distribuzione, compresi i discount, vale 363 milioni di euro, con un prezzo medio intorno ai 7 euro.

«Il mercato è promettente, e il consumatore sembra sempre più attratto dalle produzioni artigianali», dichiara Andrea Rigoni, presidente e amministratore delegato di Rigoni d'Asiago, da poco entrata anch'essa nel mercato con la Nocciolata. Alla produzione di creme spalmabili, che da sole realizzano circa il 30% del fatturato aziendale, ha addirittura dedicato lo stabilimento di Albaredo d'Adige (Vr) che sarà inaugurato a breve. «Questa riscoperta del piccolo produttore – prosegue Rigoni – è anche una conseguenza della maggiore attenzione agli ingredienti e allo scandalo dell'olio di palma che ha portato il consumatore a riflettere ancora di più sulle proprie scelte alimentari. Soprattutto quando si tratta di un prodotto molto calorico, da mangiare con parsimonia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**FENOMENO SOCIAL****Tra ricette e poesie**

Torna martedì 5 febbraio il World Nutella Day. Nato spontaneamente nel 2007, grazie alla blogger americana Sara Rosso che decise di creare una giornata celebrativa per riunire e ispirare la community mondiale a condividere la passione per Nutella sui social media, è subito diventato un fenomeno globale. Nel 2015, Sara ha trasferito World Nutella Day a Ferrero.

Da allora ogni anno sulle piattaforme online Facebook, Twitter, Instagram, Pinterest e sul sito [www.nutelladay.com](http://www.nutelladay.com), i festeggiamenti si protraggono per tutto il giorno: l'hashtag #WorldNutellaDay accompagnerà sui social foto, ricette, poesie, messaggi e momenti di festa.

Sarà inoltre possibile seguire la giornata mettendo like alla pagine Facebook ufficiale del World Nutella Day o seguendo su Twitter @Nutelladay.

Lo scorso anno è stato raggiunto l'apice con i fan: l'interazione è infatti raddoppiata sui social media rispetto all'anno precedente e la parola Nutella è stata menzionata addirittura una volta ogni 0,5 secondi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Nelle preferenze dei consumatori anche per le creme senza zucchero o monoingrediente**

**7 euro****Prezzo medio**

Nella grande distribuzione italiana il business annuo delle creme spalmabili vale oltre 360 milioni, con un prezzo di circa 7 euro a vasetto (tra produzioni industriali e artigianali)

**2007****Anno di nascita**

La giornata mondiale della Nutella è iniziata per la passione di una blogger americana che ha poi trasferito l'iniziativa a Ferrero (nel 2015) che la gestisce su tutte le piattaforme online

**LE VERSIONI DI NICCHIA: FONDENTE, BIO, GIANDUJA O SENZA GLUTINE**



**Damiano**

Biologiche, prodotte con frutta secca di Sicilia. Chocobella: cacao da commercio equo e solidale e nocciole siciliane del parco dei Nebrodi, con zucchero di canna, olio di girasole, latte scremato in polvere. Chocobella Noir: senza latte, senza glutine, con il 45% di nocciole siciliane e cacao Fairtrade. Acajou: crema 100% anacardi crudi bio o 100% anacardi tostati bio. Peanuci: burro di arachidi bio, senza sale, zuccheri, aromi o emulsionanti. Amandino: 100% mandorle siciliane bio, lavorate a lungo, fino a ottenere una crema finissima. Nocciola: 100% nocciole tostate di Sicilia dei monti Nebrodi.

**Domori**

Crema Gianduja: cacao e nocciole Piemonte Igp (48%), senza latte e grassi vegetali aggiunti (oltre a quelli del cacao), zucchero di canna, burro di cacao, estratto naturale di vaniglia, lecitina di soia.

**Guido Gobino**

Solo nocciole Piemonte Igp e olio di nocciola. Prodotte in quattro varianti: Gianduja (45% di nocciole), Tourinot (arricchita da granella di Nocciola Igp), Cacao (con Cioccolato Extra Bitter) e

Cacao con Torrone (con il Torrone alla Nocciola di Relanghe). Le nocciole utilizzate provengono da cinque aziende agricole che conferiscono l'intero raccolto annuale. Il cacao proviene da Centro e Sud America. L'olio di nocciola è estratto per spremitura a freddo. Il burro di cacao è estratto dalle fave di cacao nel laboratorio. Il latte proviene da allevamenti piemontesi di filiera controllata e certificata. Lo zucchero 100% italiano ottenuto dalla lavorazione della barbabietola coltivata nel rispetto del territorio. Bacche di Vaniglia del Madagascar. Senza conservanti e senza glutine.



**La Perla**

La maison di Torino realizza creme senza glutine e olio di palma. La Perla Scura: crema gianduja, con Nocciole Piemonte e cacao, interpreta in formato cremoso il primo tartufo di cioccolato presentato dal laboratorio. La Perla Bianca: un tartufo senza cacao, a base di nocciole del Piemonte (30%), lavorate con burro di cacao, latte in polvere e zucchero. Latte senza Latte: novità vegan friendly, con cioccolato, latte di cocco e dello zucchero di canna. Extreme: crema fondente con

nocciole Piemonte. Puro: gianduja senza aggiunta di zuccheri. Pistacchio: combina la delicatezza del latte con il carattere deciso di pregiati pistacchi Sicilia (30%).

**Rigoni di Asiago**

La Nocciolata, biologica, in tre varianti: classica, senza latte (certificata vegan) e bianca (latte e nocciole con il 30% di zuccheri in meno). Prodotte con cacao del Sud America, nocciole delle migliori varietà, zucchero di canna non raffinato, latte scremato da allevamenti all'aperto, burro di cacao, vaniglia naturale del Madagascar. Senza grassi idrogenati e senza olio di palma. Senza glutine e senza aromi artificiali.

**Slitti**

Creme realizzate con nocciole della varietà "Tonda Gentile Trilobata". In tre versioni: Riccosa al cioccolato al latte e nocciola (46%); Slittosa al cacao e nocciola della varietà, si caratterizza per la cremosità e delicatezza; Gianera è una crema al cioccolato fondente e nocciole, l'utilizzo del burro di cacao la distingue per qualità; Nocciolata al cacao e nocciola, arricchita con granella di nocciole tostate.



**Prodotti italiani all'estero apprezzati per la qualità e in linea con il trend mondiale della frutta secca**

**Pane, amore e cioccolato**  
Nocciole, zucchero e cacao sono gli ingredienti base di tutte le creme spalmabili. L'ultima concorrente è la crema Pan di Stelle, dal nome del biscotto Barilla (nella foto sotto)



**La storia in un barattolo**  
L'ultima versione del vasetto Nutella e, a fianco, una foto storica della pasticceria Ferrero ad Alba



Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#).  
 Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

OK

IN PRIMO PIANO VINO RISTORANTI DESIGN **STORIE DI ECCELLENZA** LOCANDINA MESTIERI DEL CIBO CAFFÈ SPIRITS



Tav: cos'è, qual è il percorso e quanto costa



Maltempo, la piena del Reno dall'alto: campagne e strade sommerse



Palermo (Cdp): puntare su volano risparmio e manifattura, Cdp può



P.a. e' caci esperti in

MADE IN ITALY

# La dolce disfida del nocciolato: Nutella e le altre creme spalmabili

—di **Maria Teresa Manuelli** | 04 febbraio 2019



Oltre Nutella c'è di più. I consumatori riscoprono le produzioni artigianali di creme spalmabili. Il 5 febbraio, sarà il World Nutella Day: la giornata nata nel 2007 dalla blogger americana Sara Rosso per festeggiare gli appassionati di tutto il mondo della celebre crema alla nocciola. Ma a insidiare il primato di Ferrero è arrivato da metà gennaio un nuovo concorrente: Barilla ha finalmente messo su tutti gli scaffali della grande distribuzione la tanto attesa crema Pan di Stelle, ispirata all'ormai iconico biscotto, e che - nelle intenzioni e negli ingredienti - vorrebbe distaccarsi dal competitor di Alba.

**Fatturazione Elettronica di Aruba**  
 ACCESSO GRATUITO PER I COMMERCIALISTI  
 TUTTO INCLUSO  
**a solo 1€** + IVA /6 MESI  
 anziché 25 euro + Iva /anno  
**FATTURA ORA**  
 aruba.it  
 fino al 28/02  
\*AL RINNOVO, CURR. ANNUALE DA 25€ + IVA/ANNO

VIDEO



**I DATI** | 04 febbraio 2019  
**Il business delle creme spalmabili**

Un passo coraggioso, visto che il giro d'affari è ancora fortemente presidiato proprio dal leader che ha fatto la storia della categoria e ancora dopo decenni detiene oltre i 2/3 di quote di mercato. Ma c'è chi si mantiene lontano da questa gara. Sono i piccoli produttori artigianali o semi artigianali che da decenni tengono alta la bandiera della cioccolateria italiana con creme spalmabili di altissima qualità, fatte con materie prime scelte e una cura maniacale nella preparazione.

### Attenzione agli ingredienti

Le creme spalmabili a base di cioccolato contengono cacao e nocciole. Le nocciole del Piemonte sono tra le più pregiate e saporite e il loro utilizzo è considerato un particolare di pregio nella produzione di creme spalmabili. Più alta è la percentuale dei due ingredienti, minore è la quantità di zucchero aggiunta e di conseguenza l'apporto di carboidrati. Ma in quelle in commercio nocciole e cacao non sempre sono gli ingredienti principali, che cedono il passo a zuccheri e grassi aggiunti. Quindi per scegliere una crema spalmabile di qualità bisogna prestare attenzione all'etichetta: un buon prodotto dovrebbe avere meno ingredienti possibili.



**CREME SPALMABILI** | 04 febbraio 2019  
**World Nutella day. Fenomeno social**

### La qualità si paga

Più alto è il contenuto di nocciole e cacao più sale il prezzo. Così, dai circa 7-11 euro/kg delle creme "industriali" il prezzo di quelle artigianali può oscillare tra i 30 e i 60 euro. «Ma il mercato può reggere benissimo diversi livelli di prodotto – afferma il maestro del cioccolato Guido Gobino, con cinque negozi monomarca tra

Torino e Milano –. Oltre al prezzo, non sarebbe comunque possibile realizzare industrialmente prodotti come il nostro. Ovvero, con un'altissima percentuale di frutta secca e senza aggiunta di oli, se non quelli ottenuti tritando la frutta stessa: per rendere il composto stabile e omogeneo e resistere a lavorazioni ad alte temperature, l'industria deve ricorrere a ingredienti diversi dal solo olio di nocciola o burro di cacao».



25 ottobre 2016  
 Champions: pari amaro per il Napoli, Inter ko con il Barca

### I PIÙ LETTI DI FOOD24

- 1. STORIE DI ECCELLENZA** | 26 maggio 2015  
 La signora del vino calabrese che fa incetta di premi all'estero
- 2. TUSCAN CHOCOLATE VALLEY** | 30 gennaio 2019  
 Cioccolato italiano: il riscatto di Alessio Tessieri con Noalya
- 3. GOSE** | 31 gennaio 2019  
 Birre salate, storia di un gusto antico che resiste nei secoli
- 4. MADE IN ITALY** | 04 febbraio 2019  
 La dolce d'isfida del nocciolato: Nutella e le altre creme spalmabili
- 5. I MESTIERI DEL CIBO** | 03 giugno 2015  
 Ecco quanto rende raccogliere erbe spontanee

### ULTIME NOVITÀ

Dal catalogo del Sole 24 Ore

#### LE DELEGHE PER LA RIFORMA DEGLI APPALTI - Guida ai Libri

Processo di modifica della disciplina vigente finalizzato al recepimento delle direttive ...



#### Riusiamo l'Italia

Da spazi vuoti a start-up culturali e sociali.



#### Patrimonio Italia. La Risorsa

Modelli e prassi per riqualificare e valorizzare Città e Territorio con ...



SCOPRI ALTRI PRODOTTI >

### LE GALLERY PIÙ VISTE



**CREME SPALMABILI** | 04 febbraio 2019

Oltre la Nutella, le versioni di nicchia fondente, bio, gianduja o senza glutine

### Tendenza unico ingrediente

All'insegna di una maggiore attenzione alla qualità e semplicità del prodotto, grande successo stanno avendo anche le creme senza zucchero o addirittura monoingrediente. È il caso di Damiano, produttore biologico siciliano che da 40 anni è presente nel mercato delle creme spalmabili, attraverso i canali specializzati o poche insegne della grande distribuzione. «Da

tempo ormai – spiega il titolare Riccardo Damiano – abbiamo spostato la nostra attenzione sull'etichetta per renderla sempre più corta, soprattutto per la nostra crema Chocobella, mentre per prodotti come Acajou o Amandino il problema non si pone: sono realizzati con un unico ingrediente raccolto sui nostri monti». L'azienda è stata insignita da poco del premio Best for Environment 2018 assegnato da BCorporation.



**INIZIATA LA DISTRIBUZIONE** | 09 gennaio 2019

Crema Pan di Stelle, dal 14 gennaio in tutti i supermercati

### Dove acquistarle

Le creme artigianali oltre ai punti vendita del produttore, solitamente si trovano presso negozi specializzati in gourmandises, enoteche e ovviamente online. Ma sempre più vengono richieste dagli chef per la preparazione delle ricette, indicandole poi come ingrediente nel menu. «È più facile che chi si avvicina per la prima volta al nostro brand – afferma Andrea

Graziano di Fud Bottega Sicula, gastronomia con cucina presente a Catania, Palermo e Milano – compri un prodotto dopo aver cenato o pranzato al ristorante. L'online viene maggiormente usato dai clienti già fidelizzati».



**TUSCAN CHOCOLATE VALLEY** | 30 gennaio 2019

Cioccolato italiano: il riscatto di Alessio Tessieri con Noalya

### Il potenziale all'estero

Tutti i produttori, artigianali e non, sono comunque concordi nel riconoscere a Nutella il ruolo di apripista per i mercati esteri, dove le creme spalmabili nostrane sono sinonimo di grande qualità. «Il prodotto italiano all'estero è apprezzato proprio per la cura negli ingredienti – afferma **Gianluca Franzoni**, presidente e fondatore di **Domori**, che ha dedicato la sua vita

alla ricerca del cacao perduto fra le piantagioni del Sud America –, e in linea con il trend mondiale della frutta secca». L'azienda di None (To) amplierà presto la gamma con nuovi gusti dedicati al mercato italiano ed estero. La Perla di Torino realizza oltre confine il 30% delle vendite di creme, in diversi mercati europei come Germania, Russia, Svizzera,



**VIAGGI** | 31 gennaio 2019  
 Dove investire nel mondo in una casa firmata



**DOMENICA** | 1 febbraio 2019  
 Strawberry Hill, i capolavori perduti ritrovano casa



**MONDO** | 31 gennaio 2019  
 Egitto, la tomba di Tutankhamun riaperta al pubblico dopo 10 anni



**MODA** | 30 gennaio 2019  
 «Christian Dior, designer dei sogni»: una mostra a Londra celebra la creatività del maestro



**MONDO** | 29 gennaio 2019  
 Vortice polare sul Midwest Usa, a Chicago -30 gradi

Finlandia e a livello worldwide in Usa, Canada, Medioriente, Giappone, Australia. Mentre la pistoiese Slitti, presente in 25 Paesi, è sbarcata persino in Qatar con suoi negozi monomarca. Del resto, Andrea Slitti è tra i cioccolatieri più premiati d'Italia e la sua Riccosa è stata incoronata miglior crema spalmabile dal Chocolate Award nel 2014 e dalla Tavoletta d'Oro nel 2018.

© Riproduzione riservata

ARGOMENTI: [Domori](#) | [Guido Gobino](#) | [Sara Rosso](#) | [Italiani all'estero](#) | [Andrea Slitti](#) | [Andrea Graziano](#) | [Barilla](#) | [Riccardo Damiano](#) | [Italia](#) | [Gianluca Franzoni](#) | [Medio Oriente](#) | [Alessio Tessieri](#) | [Marchi e brevetti](#)

**T** Per saperne di più >

 **0 COMMENTI**

Partecipa alla discussione



Come creare un polo culturale di successo in Sicilia? Scopri Farm Cultural Park.

Un progetto per tutti



Fino a € 5.400 di Ecobonus su gamma MICRA Euro 6.2 - con permuta/rottamazione TAEG 7,88%

Nissan MICRA N-SPORT



Quanto costa una Stufa di Qualità? Scoprilo con la Guida ai Prezzi di MCZ.

Listino Stufe a Pellet



Può essere subito tua a € 19.650 grazie a Easy Land Rover. Scopri l'offerta

Discovery Sport



I migliori elettrodomestici a prezzi scontatissimi, solo fino al 13 febbraio! Affrettati!

Fuoritutto Unieuro



Solo ora tua con assicurazione furto/incendio, manutenzione e € 3.000 di optional inclusi.

Jaguar E-PACE White Icon



Il nuovo comparatore di voli che batte tutta la concorrenza!

Voli Economici da 19,95€



Quando potrai andare in pensione? Se hai 350K, ricevi aggiornamenti periodici!

Fisher Investments Italia



" Occhiali progressivi? Una sola risposta - i comfort di occhiali24.it a soli 109€"

Lenti progressive



Tav, cos'è, qual è il percorso e quanto costa



Maltempo, la piena del Reno dall'alto: campagne e strade sommerse



Palermo (Cdp): puntare su volano risparmio e manifattura, Cdp può avere un ruolo



Dalla Nutella alle Stelle: il sugo spalmabile in Italy

MADE IN ITALY

# La dolce disfida del nocciolato: Nutella e le altre creme spalmabili

—di **Maria Teresa Manuelli** | 04 febbraio 2019

## VIDEO



25 ottobre 2018

Champions: pari amaro per il Napoli, Inter ko con il Barca

## I PIÙ LETTI DI FOOD24

## ULTIME NOVITÀ

Dal catalogo del Sole 24 Ore

SCOPRI ALTRI PRODOTTI >

## LE GALLERY PIÙ VISTE



**VIAGGI** | 31 gennaio 2019

Dove investire nel mondo in una casa firmata



**O**ltre Nutella c'è di più. I consumatori riscoprono le produzioni artigianali di creme spalmabili. Il 5 febbraio, sarà il World Nutella Day: la giornata nata nel 2007 dalla blogger americana Sara Rosso per festeggiare gli appassionati di tutto il mondo della celebre crema alla nocciola. Ma a insidiare il primato di Ferrero è arrivato da metà gennaio un nuovo



concorrente: Barilla ha finalmente messo su tutti gli scaffali della grande distribuzione la tanto attesa crema Pan di Stelle, ispirata all'ormai iconico biscotto, e che - nelle intenzioni e negli ingredienti - vorrebbe distaccarsi dal competitor di Alba.



**I DATI** | 04 febbraio 2019  
**Il business delle creme spalmabili**

Un passo coraggioso, visto che il giro d'affari è ancora fortemente presidiato proprio dal leader che ha fatto la storia della categoria e ancora dopo decenni detiene oltre i 2/3 di quote di mercato. Ma c'è chi si mantiene lontano da questa gara. Sono i piccoli produttori artigianali o semi artigianali che da decenni tengono alta la bandiera della cioccolateria italiana con creme spalmabili di altissima qualità, fatte con materie prime scelte e una cura maniacale nella preparazione.

**Attenzione agli ingredienti**

Le creme spalmabili a base di cioccolato contengono cacao e nocciole. Le nocciole del Piemonte sono tra le più pregiate e saporite e il loro utilizzo è considerato un particolare di pregio nella produzione di creme spalmabili. Più alta è la percentuale dei due ingredienti, minore è la quantità di zucchero aggiunta e di conseguenza l'apporto di carboidrati. Ma in quelle in commercio nocciole e cacao non sempre sono gli ingredienti principali, che cedono il passo a zuccheri e grassi aggiunti. Quindi per scegliere una crema spalmabile di qualità bisogna prestare attenzione all'etichetta: un buon prodotto dovrebbe avere meno ingredienti possibili.



**CREME SPALMABILI** | 04 febbraio 2019  
**World Nutella day. Fenomeno social**

**La qualità si paga**

Più alto è il contenuto di nocciole e cacao più sale il prezzo. Così, dai circa 7-11 euro/kg delle creme "industriali" il prezzo di quelle artigianali può oscillare tra i 30 e i 60 euro. «Ma il mercato può reggere benissimo diversi livelli di prodotto - afferma il maestro del cioccolato Guido Gobino, con cinque negozi monomarca tra

Torino e Milano -. Oltre al prezzo, non sarebbe comunque possibile realizzare industrialmente prodotti come il nostro. Ovvero, con un'altissima percentuale di frutta secca e senza aggiunta di oli, se non quelli ottenuti tritando la frutta stessa: per rendere il composto stabile e omogeneo e resistere a lavorazioni ad alte temperature, l'industria deve ricorrere a ingredienti diversi dal solo olio di nocciola o burro di cacao».



**DOMENICA** | 1 febbraio 2019  
Strawberry Hill, i capolavori perduti ritrovano casa



**MONDO** | 31 gennaio 2019  
Egitto, la tomba di Tutankhamun riaperta al pubblico dopo 10 anni



**MODA** | 30 gennaio 2019  
«Christian Dior, designer dei sogni»: una mostra a Londra celebra la creatività del maestro



**MONDO** | 29 gennaio 2019  
Vortice polare sul Midwest Usa, a Chicago -30 gradi



**CREME SPALMABILI** | 04 febbraio 2019

Oltre la Nutella, le versioni di nicchia fondente, bio, gianduja o senza glutine

### Tendenza unico ingrediente

All'insegna di una maggiore attenzione alla qualità e semplicità del prodotto, grande successo stanno avendo anche le creme senza zucchero o addirittura monoingrediente. È il caso di Damiano, produttore biologico siciliano che da 40 anni è presente nel mercato delle creme spalmabili, attraverso i canali specializzati o poche insegne della grande distribuzione. «Da

tempo ormai – spiega il titolare Riccardo Damiano – abbiamo spostato la nostra attenzione sull'etichetta per renderla sempre più corta, soprattutto per la nostra crema Chocobella, mentre per prodotti come Acajou o Amandino il problema non si pone: sono realizzati con un unico ingrediente raccolto sui nostri monti». L'azienda è stata insignita da poco del premio Best for Environment 2018 assegnato da BCorporation.



**INIZIATA LA DISTRIBUZIONE** | 09 gennaio 2019

Crema Pan di Stelle, dal 14 gennaio in tutti i supermercati

### Dove acquistarle

Le creme artigianali oltre ai punti vendita del produttore, solitamente si trovano presso negozi specializzati in gourmandises, enoteche e ovviamente online. Ma sempre più vengono richieste dagli chef per la preparazione delle ricette, indicandole poi come ingrediente nel menu. «È più facile che chi si avvicina per la prima volta al nostro brand – afferma Andrea

Graziano di Fud Bottega Sicula, gastronomia con cucina presente a Catania, Palermo e Milano – compri un prodotto dopo aver cenato o pranzato al ristorante. L'online viene maggiormente usato dai clienti già fidelizzati».



**TUSCAN CHOCOLATE VALLEY** | 30 gennaio 2019

Cioccolato italiano: il riscatto di Alessio Tessieri con Noalya

### Il potenziale all'estero

Tutti i produttori, artigianali e non, sono comunque concordi nel riconoscere a Nutella il ruolo di apripista per i mercati esteri, dove le creme spalmabili nostrane sono sinonimo di grande qualità. «Il prodotto italiano all'estero è apprezzato proprio per la cura negli ingredienti – afferma **Gianluca Franzoni**, presidente e fondatore di **Domori**, che ha dedicato la sua vita

alla ricerca del cacao perduto fra le piantagioni del Sud America –, e in linea con il trend mondiale della frutta secca». L'azienda di None (To) amplierà presto la gamma con nuovi gusti dedicati al mercato italiano ed estero. La Perla di Torino realizza oltre confine il 30% delle vendite di creme, in diversi mercati europei come Germania, Russia, Svizzera,

Finlandia e a livello worldwide in Usa, Canada, Medioriente, Giappone, Australia. Mentre la pistoiese Slitti, presente in 25 Paesi, è sbarcata persino in Qatar con suoi negozi monomarca. Del resto, Andrea Slitti è tra i cioccolatieri più premiati d'Italia e la sua Riccosa è stata incoronata miglior crema spalmabile dal Chocolate Award nel 2014 e dalla Tavoletta d'Oro nel 2018.

© Riproduzione riservata

ARGOMENTI: [Ferrero](#) | [Sara Rosso](#) | [Barilla](#) | [Marchi e brevetti](#)

**T** [Per saperne di più >](#)

 **0 COMMENTI**

Partecipa alla discussione

Scrivi un commento...

Disclaimer

**Pubblica**

 **0 Commenti** | [Aggiorna](#)

[VEDI TUTTI I COMMENTI](#) ▲

 [Carica altri commenti](#)

FOTO

**24**



**GRANDI VIAGGI** | 4 febbraio 2019  
Hotel 2.0: aperti a tutti, interattivi e social

**24**



**SPORT** | 4 febbraio 2019  
Superbowl, le immagini della finale

**24**



**CINEMA E MEDIA** | 4 febbraio 2019  
Da «Varda par Agnès» al nuovo film di Téchiné, i 10 titoli più attesi della Berlinale 2019

**24**



**ASIA E OCEANIA** | 3 febbraio 2019  
Festival indiano "Kumbh Mela", il più grande raduno religioso indu

VIDEO

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#).  
 Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

OK

IN PRIMO PIANO VINO RISTORANTI DESIGN STORIE DI ECCELLENZA LOCANDINA MESTIERI DEL CIBO CAFFÈ SPIRITS



Tav: cos'è, qual è il percorso e quanto costa



Maltempo, la piena del Reno dall'alto: campagne e strade sommerse



Palermo (Cdp): puntare su volano risparmio e manifattura, Cdp può avere un ruolo



Visco: «Le imprese, il umano; se lungimirare raccogliere»

CREME SPALMABILI

# Oltre la Nutella, le versioni di nicchia fondente, bio, gianduja o senza glutine

—di **Maria Teresa Manuelli** | 04 febbraio 2019



**D**amiano

Biologiche, prodotte con frutta secca di Sicilia. Chocobella: cacao da commercio equo e solidale e nocciole siciliane del parco dei Nebrodi, con zucchero di canna, olio di girasole, latte scremato in polvere. Chocobella Noir: senza latte, senza glutine, con il 45% di nocciole siciliane e cacao Fairtrade. Acajou: crema 100% anacardi crudi bio o 100% anacardi tostati bio. Peanuci: burro di arachidi bio, senza sale, zuccheri, aromi o emulsionanti. Amandino: 100% mandorle siciliane bio, lavorate a lungo, fino a ottenere una crema finissima. Nocciola: 100% nocciole tostate di Sicilia dei monti



VIDEO

Nebrodi.

### Domori

Crema Gianduja: cacao e nocciole Piemonte Igp (48%), senza latte e grassi vegetali aggiunti (oltre a quelli del cacao), zucchero di canna, burro di cacao, estratto naturale di vaniglia, lecitina di soia.

### Guido Gobino

Solo nocciole Piemonte Igp e olio di nocciola. Prodotte in quattro varianti: Gianduja (45% di nocciole), Tourinot (arricchita da granella di Nocciola Igp), Cacao (con Cioccolato Extra Bitter) e Cacao con Torrone (con il Torrone alla Nocciola di Relanghe). Le nocciole utilizzate provengono da cinque aziende agricole che conferiscono l'intero raccolto annuale. Il cacao proviene da Centro e Sud America. L'olio di nocciola è estratto per spremitura a freddo. Il burro di cacao è estratto dalle fave di cacao nel laboratorio. Il latte proviene da allevamenti piemontesi di filiera controllata e certificata. Lo zucchero 100% italiano ottenuto dalla lavorazione della barbabietola coltivata nel rispetto del territorio. Bacche di Vaniglia del Madagascar. Senza conservanti e senza glutine.

### La Perla

La maison di Torino realizza creme senza glutine e olio di palma. La Perla Scura: crema gianduja, con Nocciole Piemonte e cacao, interpreta in formato cremoso il primo tartufo di cioccolato presentato dal laboratorio. La Perla Bianca: un tartufo senza cacao, a base di nocciole del Piemonte (30%), lavorate con burro di cacao, latte in polvere e zucchero. Latte senza Latte: novità vegan friendly, con cioccolato, latte di cocco e dello zucchero di canna. Extreme: crema fondente con nocciole Piemonte. Puro: gianduja senza aggiunta di zuccheri. Pistacchio: combina la delicatezza del latte con il carattere deciso di pregiati pistacchi Sicilia (30%).

### Rigoni di Asiago

La Nocciolata, biologica, in tre varianti: classica, senza latte (certificata vegan) e bianca (latte e nocciole con il 30% di zuccheri in meno). Prodotte con cacao del Sud America, nocciole delle migliori varietà, zucchero di canna non raffinato, latte scremato da allevamenti all'aperto, burro di cacao, vaniglia naturale del Madagascar. Senza grassi idrogenati e senza olio di palma. Senza glutine e senza aromi artificiali.



25 ottobre 2018

Champions: pari amaro per il Napoli, Inter ko con il Barca

#### I PIÙ LETTI DI FOOD24

- STORIE DI ECCELLENZA** | 26 maggio 2015  
La signora del vino calabrese che fa incetta di premi all'estero
- GOSE** | 31 gennaio 2019  
Birre salate, storia di un gusto antico che resiste nei secoli
- TUSCAN CHOCOLATE VALLEY** | 30 gennaio 2019  
Cioccolato italiano: il riscatto di Alessio Tessieri con Noalya
- I MESTIERI DEL CIBO** | 03 giugno 2015  
Ecco quanto rende raccogliere erbe spontanee
- NOTIZIE** | 12 giugno 2014  
Cambio vita e apro una pasticceria? Dai corsi ai fornitori, cinque consigli per fare centro

#### ULTIME NOVITÀ

Dal catalogo del Sole 24 Ore

##### MATISSE E IL SUO TEMPO

Libri

Catalogo della mostra di Torino, Palazzo Chiabrese (dicembre 2015 - maggio ...



##### Incentivo occupazione Mezzogiorno

Formazione Online

Con il decreto n. 2 del 2 gennaio 2018 l'ANPAL, in ...



##### Oltre frontiera

Libri

Le imprese italiane alla conquista del mondo



SCOPRI ALTRI PRODOTTI >

#### LE GALLERY PIÙ VISTE



**VIAGGI** | 31 gennaio 2019

Dove investire nel mondo in una casa firmata



**DOMENICA** | 1 febbraio 2019

Strawberry Hill, i capolavori perduti ritrovano casa

## Slitti

Creme realizzate con nocciole della varietà "Tonda Gentile Trilobata". In tre versioni: Riccosa al cioccolato al latte e nocciole (46%); Slittosa al cacao e nocciole della varietà, si caratterizza per la cremosità e delicatezza; Gianera è una crema al cioccolato fondente e nocciole, l'utilizzo del burro di cacao la distingue per qualità; Nocciolata al cacao e nocciole, arricchita con granella di nocciole tostate.

© Riproduzione riservata



**MONDO** | 31 gennaio 2019  
 Egitto, la tomba di Tutankhamun riaperta al pubblico dopo 10 anni



**MODA** | 30 gennaio 2019  
 «Christian Dior, designer dei sogni»: una mostra a Londra celebra la creatività del maestro



**MONDO** | 29 gennaio 2019  
 Vortice polare sul Midwest Usa, a Chicago -30 gradi

**ARGOMENTI:** [Nocciolata](#) | [Sicilia](#) | [Madagascar](#) | [Guido Gobino](#) | [Torino](#) | [Extreme](#)

**T** Per saperne di più >

**0 COMMENTI**  
 Partecipa alla discussione



Quali sono i valori che hanno sempre guidato lo chef stellato? Ce li racconta in un video.

Barbieri si racconta



Fino a € 5.400 di Ecobonus su gamma MICRA Euro 6.2 - con permuta/rottamazione TAEG 7,88%

Nissan MICRA N-SPORT



Scopri le Stufe a Pellet Novità di MCZ. Scarica il catalogo 2019!

Stufe a Pellet Design



Può essere subito tua a € 19.650 grazie a Easy Land Rover. Scopri l'offerta

Discovery Sport



I migliori elettrodomestici a prezzi scontatissimi, solo fino al 13 febbraio! Affrettati!

Fuoritutto Unieuro



24 ore e solo 1 lancetta - L'orologio slow ti ricorda di smetterla di rincorrere i minuti.

L'orologio slow



Solo ora tua con assicurazione furto/incendio,



Questo sito ti consente di trovare IL volo più economico : biglietti da



Quando potrai andare in pensione? Ricevi aggiornamenti periodici!

DOLCIARIO

## Nutella Day: la sfida del nocciolato

Il World Nutella Day 2019 festeggia 12 anni, e per la prima volta si trova a fronteggiare un competitor agguerrito e attrezzato: la crema Pan di Stelle di Barilla, da poche settimane sugli scaffali

5 Febbraio 2019

4 min. 

Oggi è il 12esimo **World Nutella Day**, la giornata nata nel 2007 dalla **blogger americana Sara Rosso** per festeggiare con gli appassionati di tutto il mondo la celebre crema alla nocciola di **Ferrero**. Da pochissimo però, a insidiarne il primato è arrivato un nuovo concorrente. **Barilla** ha infatti piazzato sugli scaffali della grande distribuzione la **crema Pan di Stelle**, ispirata all'iconico biscotto del **Mulino Bianco**, e che - nelle intenzioni e negli ingredienti, a partire dall'assenza del contestato olio di palma - vorrebbe distaccarsi dal competitor di Alba. Un passo arduo, se si considera che il **giro d'affari è ancora fortemente presidiato da Nutella, che ha fatto la storia della categoria, e ancora dopo decenni detiene oltre i due terzi di quote di mercato.**

### GUERRA SUGLI SCAFFALI

Ferrero, comunque, non è rimasta ferma. Già dallo scorso settembre, infatti, erano disponibili i **nuovi vasetti in edizione limitata 'back to school'** in vasetti da 800 e 950g, con 8 diverse **etichette adesive** all'interno di ogni tappo per personalizzare i quaderni. Inoltre, nella primavera dello scorso anno il colosso del dolciario italiano ha lanciato il **Progetto Nocciola Italia** per sviluppare 20mila ettari di nuove piantagioni di nocciolo, circa il 30% in più dell'attuale superficie, entro il 2025.



La crema Pan di Stelle del Mulino Bianco Barilla

### NUTELLA E LE ALTRE: INGREDIENTI E QUALITÀ

Del resto, le creme spalmabili a base di cioccolato contengono di base cacao e nocciole. Le **nocciole del Piemonte** sono tra le più pregiate e saporite e il loro utilizzo è considerato un particolare di **pregio** nella produzione di creme spalmabili. **Più alta è la percentuale dei due ingredienti, minore è la quantità di zucchero aggiunto** e di

conseguenza l'apporto di carboidrati. Ma più alto è il contenuto di nocciole e cacao, più sale il **prezzo**. Così, dai circa 7-11 euro/kg delle creme industriali, il prezzo di quelle artigianali può oscillare tra i 30 e i 60 euro.

#### NUOVI COMPETITOR

Mulino Bianco a parte lo scenario, in questo settore, si è ampliato ulteriormente. **'Nuovi' player**, già noti e specializzati nella produzione di praline e tavolette, hanno **ampliato la gamma entrando nel mercato e conquistando quote**: fra questi vanno sicuramente citati **Novi, Pernigotti, Lindt e Luigi Zaini**. E questo nonostante una flessione registrata nel **mercato italiano delle creme spalmabili**, che nel 2018 (a fine maggio, *fonte Nielsen*) hanno ceduto complessivamente il 5,9% a volume e l'1% a valore. In aumento, in compenso, il prezzo medio (+5,2%) e il numero di referenze disponibili sugli scaffali (+5,6%). Sempre in base ai dati Nielsen, il trend negativo – riscontrato in modo trasversale in tutti i canali e le aree – è legato principalmente all'**abbassamento dell'intensità promozionale** (-6,7 per cento). Anche le creme spalmabili vedono una **polarizzazione delle scelte del consumatore, al pari dell'offerta distributiva**. Crescono da un lato i **prodotti super premium e i formati più piccoli** (ai quali si stanno aggiungendo referenze non a base cacao, come il pistacchio), dall'altro i **prodotti con posizionamento di prezzo al di sotto della media**.

#### LA SFIDA DELLE CREME ARTIGIANALI

Grande successo stanno riscontrando anche le **creme senza zucchero** o addirittura **con un solo ingrediente**. Si tratta soprattutto di creme artigianali oltre ai punti vendita del produttore, solitamente si trovano presso **negozi specializzati in gourmandise**, enoteche e ovviamente online. Ma sempre più spesso vengono richieste dagli **chef** per la preparazione delle ricette, indicandole poi come ingrediente nel menu.

#### IL POTENZIALE ALL'ESTERO

Tutti i produttori, artigianali e non, sono comunque concordi nel **riconoscere a Nutella il ruolo di apripista per i mercati esteri, dove le creme spalmabili italiane sono sinonimo di grande qualità**, proprio per la cura degli ingredienti. **Domori** a questo proposito, amplierà presto la gamma con nuovi gusti dedicati al mercato italiano ed estero.

© Riproduzione Riservata

[BARILLA](#)
[CREMA PAN DI STELLE](#)
[FERRERO](#)
[NUTELLA](#)
[SARA ROSSO](#)
[WORLD NUTELLA DAY](#)

#### ALTRO IN DOLCIARIO

▼ MOSTRA TUTTI ▼

#### TOP 12

▼ MOSTRA TUTTI ▼

MERCATI	RETAIL	ABOUT	<p>Via Mazzini, 6 43123 - Parma (ITALY) P.IVA: 01750990345</p> <p>f in t</p> <p>ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER</p> <input type="text" value="La tua e-mail"/>
Salumi & Carni	EXPORT	Chi siamo	
Dairy	TECH	Abbonamenti	
Pasta & Riso	Attrezzature	Pubblicità	
Bakery & Snacks	Logistica	Privacy Policy	
Conservé	Packaging	Redazione	
Condimenti	PERSONE	Contatti	
Beverage	OPINIONI		
Caffè & Thé	EXTRA		
Cereali & Legumi	Agenda		
Dolciario	Edicola		
Freddo	FOOD Data		

9 febbraio 2019

LINKIESTA

CHI SIAMO | PRIVACY | COOKIES | CONTATTI

09 febbraio 2019

# Willy Wonka abita qui: ecco i 5 migliori cioccolati italiani

Il cibo degli dei? È prodotto in Italia. Ecco le cinque cioccolaterie che dovete per forza provare. Ce n'è per tutti i gusti (e nessun Umpa Lumpa è stato maltrattato)



**Dici cioccolato ed è impossibile resistere.** Da sempre considerato cibo degli dei - il nome latino "Theobroma" fu dato alla pianta del cacao da Carl von Linné, naturalista svedese, nel 1753 - il cacao ha una storia antichissima, nata nell'odierno Messico circa 3000 anni fa, grazie agli Olmechi, una popolazione precolombiana. I Maya utilizzavano le fave di cacao per preparare una bevanda amara e molto speziata che veniva bevuta e consumata dai sacerdoti, i re e i nobili durante i riti sacri. Anche gli Aztechi adottarono la tradizione della bevanda sacra che chiamarono "xocoatl" (xoco = amaro, atl = acqua). Per gli Aztechi era fonte di saggezza ed energia, balsamo emolliente e potente afrodisiaco. Chi oggi produce cioccolato ha in mano, pertanto, uno strumento potentissimo per incantare il palato di milioni di consumatori. L'arte della cioccolateria

Vittorio Ferla



conosce in Italia straordinari esponenti. Ne abbiamo selezionati cinque, tra i tanti, perché ci raccontano in modo originale un pezzo di storia del piacere.

### Domori

“Pioniere, leader della qualità e visionario. Domori non può mancare tra i 25 migliori produttori del cioccolato mondiale”. Queste parole sono di Georg Bernardini, guru mondiale del cioccolato. Con la sua guida, The Chocolate Tester, ha reso omaggio alla qualità dei prodotti dell'azienda piemontese, premiando anche il controllo su tutta la filiera, dalla piantagione alla tavoletta, e di conseguenza anche la sostenibilità etica e ambientale dell'attività produttiva.

Il prodotto “totale” è la barretta 100%: una pura massa di cacao, dalla decisa persistenza, da abbinare ottimamente con un Barolo chinato. Non solo la gamma delle fondenti però. Con Javagrey, Domori ha creato una serie che mette al centro la varietà di sapori e l'apporto nutritivo del latte: di pecora, di capra e, addirittura, di cammella. Meritano una segnalazione le note speziate del cioccolato Javablod, addolcite dal latte delle mucche grigie del Tirolo.

L'azienda piemontese - guidata da Gianluca Franzoni e partita da None, in provincia di Torino - è specializzata nell'impiego di cacao monovarietale e nel settore dei monorigine. Un cacao più rotondo, mai ibridato, che rappresenta la più piccola percentuale sul raccolto mondiale, cioè il Criollo, con sei provenienze diverse e due ingredienti: granella di cacao e zucchero di canna.



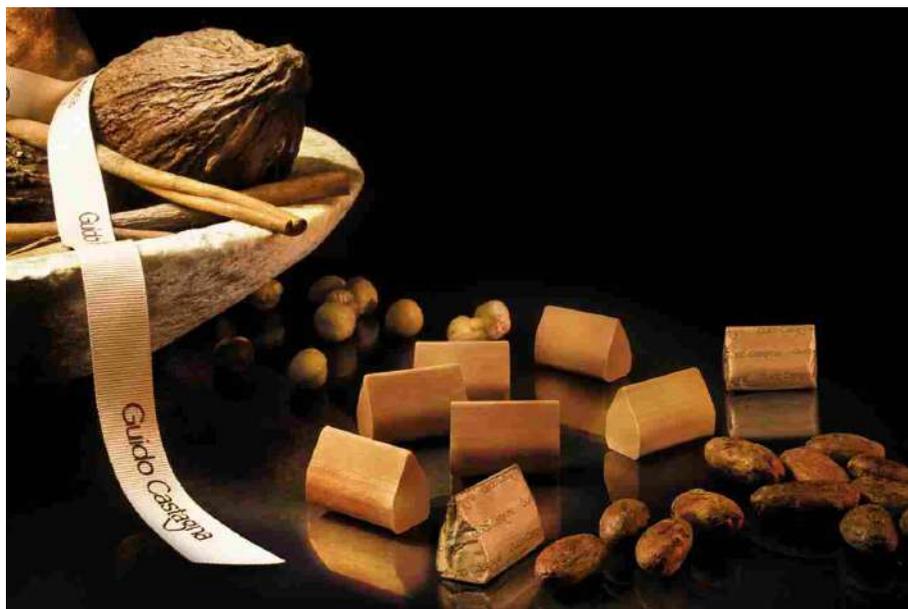
### Guido Castagna

La storia di questo artigiano partito da Giaveno, in provincia di Torino, è una storia di premi. All'International Chocolate Awards per 6 anni di fila premio Gold per la miglior pralina al gianduja con il Giuinott e per 5 anni di fila Gold per la miglior crema gianduja fondente. Premio Gold per le

praline menta-liquirizia, cannella-calendula, cardamomo-malva, pistacchio di Bronte. Ancora Gold per la tavoletta gianduja-fondente.

La filosofia di produzione si estrinseca in un proprio disciplinare che va dalla selezione delle fave di cacao, prodotte in cooperative certificate, alla loro lavorazione lenta e meticolosa in laboratorio. Il filo conduttore è la nocciola Piemonte Igp, tostata in azienda. Tavolette, tartufi, i famosi giuinotti, i bassinati e tante altre creazioni ne hanno decretato il successo. Castagna controlla ogni passaggio della produzione, e, addirittura, fa stagionare il cioccolato per sei mesi prima di lavorarlo.

Tra le sue produzioni più riuscite ci sono senz'altro i cremini (in versione ultra piemontese, con i due strati esterni al gianduja e l'interno di pasta alla nocciola), ricoperti di fondente. Da provare la versione più ardita con topping di zenzero candito. Particolare la crema sfaldabile: 68% di nocciola con il risultato di una pasta molto diversa, in cui la cioccolata passa in secondo piano, mentre prevalgono i sentori di caramella mou.



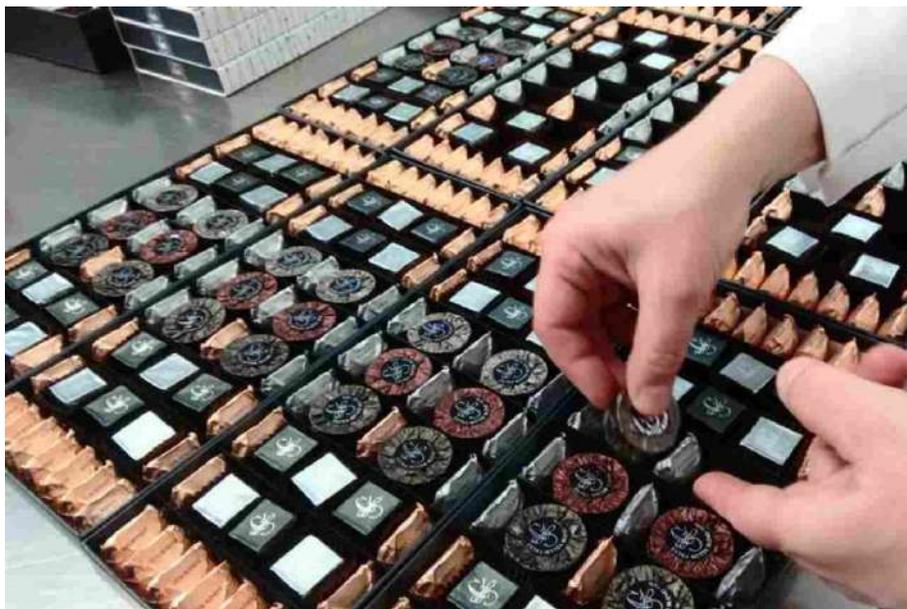
### Guido Gobino

Nel 2008 il suo Cremino al Sale Marino Integrale e Olio Extra Vergine di Oliva viene votato come "migliore pralina del mondo" dall'Academy of Chocolate di Londra. Parliamo di Guido Gobino, cioccolatiere nel cuore di Torino, specialista di praline per le quali è stato più volte premiato, ma anche di cioccolata calda. Proprio il Cremino è, insieme con il Giandujotto classico e il Giandujottino Tourinot (stessa ricetta di quello classico ma con l'aggiunta del latte e in formato più piccolo) tra i prodotti di punta dell'azienda.

Grande l'attenzione alle materie prime che provengono da Java, Venezuela, Trinidad, Ecuador, Colombia e Messico. In particolare, dal paese di Pancho Villa arriva a Torino il cacao della Chotalpa, Presidio Slow Food.

Ma i cioccolati non sono fatti solo di cacao. La frutta candita - limone, arancia, cedro - e la frutta secca - mandorle e pistacchi - che trovate nei prodotti di Gobino vengono dalla Sicilia, grazie alla collaborazione con il Caffè Sicilia di Noto di Corrado Assenza. Non può mancare, ovviamente, la nocciola del Piemonte IGP.

Infine, il latte utilizzato, con un minimo di 24/26% di grassi, è quello in polvere disidratato perché durante la lavorazione del cioccolato non devono essere aggiunti liquidi.



### Amedei

L'attività, a conduzione familiare, nasce a Pontedera, in provincia di Pisa, nel 1990 con Cecilia Tessieri che, ancora oggi, si occupa della gestione dell'azienda. Selezione attenta su tutti gli ingredienti, a partire dal cacao fino alle nocciole e ai pistacchi di Bronte. La ricerca del cacao più pregiato, per scoprirne varietà, proprietà aromatiche, ha portato Cecilia in giro per il mondo per conoscerne le colture nei territori d'origine. Dopo gli studi in Francia, Belgio e Germania, Cecilia si è messa a ricercare i macchinari più antichi con i quali sperimentare nuove lavorazioni fino a creare il cioccolato Amedei, che arriva sul mercato nel 1998.

Prendimé è la versione gourmet delle tavolette da mezzo chilo con zucchero di canna, vaniglia, e il 66% di cacao. Le tostature (caffè, cereali, frutta secca) la rendono un fine pasto sublime.

Dalla selezione della materia prima arrivano poi due varietà di cacao pregiato: il Criollo, una tipologia molto rara, e il Trinitario, un incrocio fra il Criollo e il Forastero, varietà di qualità meno pregiata con caratteristiche intermedie tra i due. L'azienda punta molto sul cacao venezuelano utilizzato per le preparazioni fondenti, cavallo di battaglia della produzione. Tuttavia, Amedei cerca di stare al passo con i nuovi gusti dei consumatori, per esempio producendo il cioccolato bianco con il

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze.

Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#).

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

OK

< [INDUSTRIA](#) [SERVIZI](#) [CONSUMI](#) [LAVORO](#) [EXPORT](#) [FONDI UE](#) [STORIE D'IMPRESA](#) [AGRICOLTURA](#) [TURISMO](#) [MARITTIMA](#) [RAPPORTI](#) >

<  Ponte Genova: iniziata discesa del trave tampone

 Grecia da' il via libera alla Macedonia nella Nato

 Trump snobba la scadenza su Khashoggi, ira del Congresso

 Effetto Gu Haiti, prot presidente >

MADE IN ITALY

# Cioccolato, fallisce anche Peyrano Addio a un altro marchio storico

— di Micaela Cappellini | 10 febbraio 2019



**A** Torino, tra la prima pasticceria Venchi, in via degli Artisti, e la pasticceria Peyrano di Corso Moncalieri, ci sono meno di cinque chilometri. Entrambe hanno una storia centenaria, nell'immaginario collettivo dei torinesi tutte e due sono sinonimo di cioccolato di eccellenza. Ma la prima ha appena festeggiato 140 di storia con 100 milioni di euro di fatturato. Mentre per Peyrano è stato definitivamente sancito il fallimento da parte del Tribunale di Torino.

Dopo Pernigotti, i cui 50 dipendenti sono in cassa integrazione da questa settimana, con Peyrano cade dunque un altro marchio storico del cioccolato piemontese. Tanto che alla direzione regionale della Flai - il sindacato di categoria del comparto agroindustria che fa capo



## I PIÙ LETTI DI ECONOMIA

1. **MADE IN ITALY** | 10 febbraio 2019  
Cioccolato, fallisce anche Peyrano Addio a un altro marchio storico
2. **INFRASTRUTTURE IN CRISI** | 07 febbraio 2019  
Gioia Tauro, l'agonia del porto dimenticato
3. **OCCUPATO IL COMUNE** | 08 febbraio 2019  
Blutec, a Termini Imerese esplose la protesta degli operai
4. **BOLLETTE** | 04 luglio 2018  
Come risparmiare su luce e gas. Ecco le offerte più convenienti (e le più salate)
5. **CRISI AZIENDALI** | 08 febbraio 2019  
Fallisce la torinese Peyrano, cade un altro marchio storico del cioccolato

## ULTIME NOVITÀ

*Dal catalogo del Sole 24 Ore*

alla Cgil - qualcuno ha cominciato a chiedersi se non siamo di fronte a una vera e propria "questione alimentare" in Piemonte. E una prima indagine di settore è stata già lanciata.

Il fallimento di Peyrano riguarda solo una decina di dipendenti: «Sette erano a casa da tempo, con sette mesi di stipendio arretrato - racconta Letizia Capparelli, della Flai di Torino, che segue il caso - gli altri tre stanno tenendo ancora aperta la pasticceria di Corso Moncalieri. L'udienza del Tribunale è fissata per l'11 di giugno, il nostro obiettivo è di poter recuperare i crediti e il Tfr dei lavoratori». Di speranze che qualcuno rilevi lo storico marchio d'eccellenza torinese, che negli anni Venti si vantava di confezionare i cioccolatini per di re, invece non ce ne sono molte. La travagliata storia finanziaria della famiglia Peyrano risale a una ventina d'anni fa e ha già visto un primo fallimento. Con debiti che si dice abbiano raggiunto quota 5 milioni di euro, difficile trovare un compratore.

Stessa città, storie diverse. A Torino il cioccolato d'eccellenza è anche sinonimo di grandi crescita aziendali. Nel 1878 Venchi ha cominciato un po' come Peyrano, con un laboratorio artigianale di alta pasticceria. Ma di investitore in investitore, che si sono aggiunti alla famiglia originaria, la fabbrica è cresciuta. E nei primi anni Duemila ha fatto il grande salto: con le gelaterie e con il boom dei punti vendita. Oggi ne ha più di 100, di negozi monomarca, di cui 47 in Italia e il resto tra New York e Singapore, da Pechino a Londra. Il piccolo atelier del 1878 oggi è una realtà talmente strutturata da aver supporter del calibro di Unicredit, che ha appena sottoscritto un minibond da 7 milioni, e Sace-Simest, che ne finanziano l'espansione in Asia.

Nel segmento cioccolato d'eccellenza, a Torino c'è anche Guido Gobino, che ha preso in mano le redini del laboratorio di famiglia soltanto negli anni 80 ma oggi è uno dei nomi più noti, e non solo in città. «Pensi che quando ero ragazzino - racconta - dicevo che volevo diventare come i Peyrano, perché loro erano i migliori, in fatto di qualità». Su quella Guido Gobino ha lavorato sodo, ma se è riuscito a trasformare il suo laboratorio in un'impresa da 50 dipendenti, è stato anche grazie alla decisione di guardare all'estero. «Ho cominciato dalla Svizzera - spiega - perché lì sono dei veri intenditori, e ho pensato che se sfondavo in Svizzera allora voleva dire che il mio cioccolato poteva andare ovunque». Oggi Gobino ha tre punti vendita dentro Torino, uno all'aeroporto di Caselle, uno a Milano, e distribuisce in 24 Paesi, dall'Arabia Saudita all'Australia. «Il Giappone è un mercato che mi da grandi soddisfazioni - racconta - vendiamo soprattutto a San Valentino. Ma la mia più grande soddisfazione è

#### Portfolio Mozart 250 GRADI Libri

Portfolio di Milo Manara in 100 copie numerate e firmate dall'autore.



#### Artemisia Gentileschi - DVD Dvd



#### Personal Branding Formazione



SCOPRI ALTRI PRODOTTI >



#### LE GALLERY PIÙ VISTE



**ITALIA** | 9 febbraio 2019  
Ponte Morandi, le prime immagini della demolizione



**MODA** | 8 febbraio 2019  
Sanremo 2019, acconciature e make up al Festival della canzone



**ITALIA** | 8 febbraio 2019  
Sanremo, le più belle immagini della terza serata



**ITALIA** | 7 febbraio 2019  
I 10 modelli di auto più rubati



**MODA** | 6 febbraio 2019  
Sanremo, guida allo stile sul palco dell'Ariston

vedere entrare i turisti giapponesi nella nostra bottega di Milano. Hanno la piantina in mano, ci vengono a cercare apposta. È in quei momenti che capisco che all'estero sto lavorando bene».

Il tema del flagship store è anche al centro della strategia di **Domori**, altro marchio noto della cioccolateria torinese d'eccellenza nato nel 1993. Oggi produce a None, alle porte della città, ed è di proprietà del gruppo **Illy** dal 2006: «Quando è entrata nel gruppo, **Domori** fatturava solo 1,5 milioni di euro, mentre l'anno scorso abbiamo superato i 18,3», racconta il suo amministratore delegato, Andrea Macchione. **Domori** ha un corner dentro il Centro commerciale di Arese, ma «entro il primo semestre di quest'anno apriremo la prima gelateria monomarca a Milano, mentre spero che entro la fine del 2019 saremo pronti con il primo flagship store vero e proprio, che sarà a Torino». Secondo Macchione per mantenere il successo, oltre che sui punti vendita monomarca, è necessario puntare sulla tecnologia e sulla qualità: «Noi abbiamo scommesso tutto sulla materia prima, il cacao extra-fine Criollo. Delle 40 tonnellate stoccate a livello mondiale, 26 sono tutte nel nostro magazzino».

© Riproduzione riservata

**T** Per saperne di più >

**0** COMMENTI

Partecipa alla discussione



Il successo nasce da un sogno e dall'intraprendenza, come nel caso di Farm Cultural Park.

Un desiderio si avvera



Quando potrai andare in pensione? Se hai 350K, ricevi aggiornamenti periodici!

Fisher Investments Italia



"Occhiali progressivi? Una sola risposta - i comfort di occhiali24.it a soli 109€"

Lenti progressive



Solo ora tua con assicurazione furto/incendio, manutenzione e € 3.000 di optional inclusi.

Jaguar E-PACE White Icon



Su questo sito puoi ottenere il nuovo iPhone XS con l'80% di sconto. Ecco come averne uno



Imparare una lingua studiando 15 minuti al giorno è facile... se sai come farlo!

Prova ora Babbel

**PASTICCERIA FILIPPI: IL DOLCE 100% ...**

La Pasticceria Filippi di Zanè (Vicenza), in occasione delle festività pasquali, propone quello che è ormai diventato il prodotto simbolo dell'azienda, il dolce 100% olio evo , realizzato sostituendo nell'impasto il burro e i derivati del latte con olio extravergine di oliva di altissima qualità e senza uso di aromi artificiali.

"Questa scelta di ingredienti - spiega Andrea Filippi , oggi a capo della Pasticceria assieme al fratello Lorenzo - ci ha permesso di creare un dolce di grande digeribilità e leggerezza, mantenendo intatta la bontà grazie alle materie prime d'eccellenza e al rispetto dei tempi di preparazione necessari per realizzare un ottimo prodotto. Il 100% olio evo è ormai diventato il nostro lievito distintivo, perfetto anche per tutti i golosi intolleranti al lattosio che non vogliono rinunciare ad un dolce pasquale di alta qualità, all'insegna della genuinità degli ingredienti e della tradizione".

L'olio Frantoi Cutrera , selezionato da Filippi per realizzare i propri dolci, nasce nella DOP Monti Iblei, nel cuore della Sicilia, da un blend di olive di diverse varietà, raccolte e spremute a freddo nella stessa giornata. L'olio che ne deriva presenta caratteristiche organolettiche in grado di mantenersi intatte per oltre 18 mesi.

Tutte le materie prime, che la famiglia Filippi ricerca e seleziona da più di quarant'anni, oltre ad essere buone e di ottima qualità si amalgamano con gli altri ingredienti per dare armonia ed equilibrio all'impasto. Così le uova sono solo di galline allevate all'aperto da un'azienda cruelty free del veneziano, le farine sono del Molino Quaglia e la frutta - arance navel, limoni di Sicilia, amarene, marroni e albicocche - è candita al naturale e tagliata direttamente in azienda. L'uvetta passa non viene trattata, il miele arriva dai colli Euganei, il cioccolato è monorigine **Domori**, le mandorle Prima Bari sono italiane, intere e rigate, mentre la vaniglia Bourbon proviene unicamente dal Madagascar. L'impasto è realizzato con lievito madre, rinfrescato ogni giorno, e prevede una lievitazione naturale di 35 ore.

Il dolce pasquale con 100% olio extra vergine di oliva viene proposto in due versioni: con arancia candita o con gocce di cioccolato monorigine Vidama della Costa d'Avorio.

L'attenzione di Filippi verso l'eccellenza dei suoi prodotti è visibile in tutte le fasi della produzione, dalla scelta delle materie prime al confezionamento. I materiali utilizzati per l'incarto sono riciclati e privi di agenti chimici e l'azienda è certificata come Benefit Corporation, grazie alla quasi totale autonomia a livello energetico del laboratorio e alla sostenibilità sociale e ambientale del suo lavoro.

Il dolce pasquale 100% olio evo è disponibile nelle migliori gastronomie ed enoteche al prezzo consigliato di 19.00 per il formato da 750 gr e di 24.00 per quello da 1000 gr.

Ufficio stampa:

Anna Sperotto

Carlotta Flores Faccio

# Grandi Storie di Piccoli Borghi

lunedì 11 febbraio 2019

## PASTICCERIA FILIPPI: CON L'OLIO D'OLIVA LA PASQUA SI FA LEGGERA

**L'azienda vicentina propone il suo dolce 100% olio evo, senza derivati del latte e solo con materie prime d'eccellenza. Per portare in tavola digeribilità e pochi grassi**

La **Pasticceria Filippi di Zanè** (Vicenza), in occasione delle festività pasquali, propone quello che è ormai diventato il prodotto simbolo dell'azienda, il dolce **100% olio evo**, realizzato sostituendo nell'impasto il burro e i derivati del latte con **olio extravergine di oliva di altissima qualità** e senza uso di aromi artificiali.

"Questa scelta di ingredienti – spiega **Andrea Filippi**, oggi a capo della Pasticceria assieme al fratello Lorenzo – ci ha permesso di creare un dolce di grande digeribilità e leggerezza, mantenendo intatta la bontà grazie alle materie prime d'eccellenza e al rispetto dei tempi di preparazione necessari per realizzare un ottimo prodotto. Il **100% olio evo** è ormai diventato il nostro lievito distintivo, perfetto anche per tutti i golosi intolleranti al lattosio che non vogliono rinunciare ad un dolce pasquale di alta qualità, all'insegna della genuinità degli ingredienti e della tradizione".

L'olio **Frantoi Cutrera**, selezionato da Filippi per realizzare i propri dolci, nasce nella DOP Monti Iblei, nel cuore della Sicilia, da un blend di olive di diverse varietà, raccolte e spremute a freddo nella stessa giornata. L'olio che ne deriva presenta caratteristiche organolettiche in grado di mantenersi intatte per oltre 18 mesi.

Tutte le materie prime, che la famiglia Filippi ricerca e seleziona da più di quarant'anni, oltre ad essere buone e di ottima qualità si amalgamano con gli altri ingredienti per dare armonia ed equilibrio all'impasto. Così le uova sono solo di galline allevate all'aperto da un'azienda *cruelty free* del veneziano, le farine sono del Molino Quaglia e la frutta - arance navel, limoni di Sicilia, amarene, marroni e albicocche - è candita al naturale e tagliata direttamente in azienda. L'uvetta passa non viene trattata, il miele arriva dai colli Euganei, il cioccolato è monorigine **Domori**, le mandorle *Prima Bari* sono italiane, intere e rigate, mentre la vaniglia Bourbon proviene unicamente dal Madagascar. L'impasto è realizzato con lievito madre, rinfrescato ogni giorno, e prevede una lievitazione naturale di 35 ore.

Il dolce pasquale con 100% olio extra vergine di oliva viene proposto in due versioni: con **arancia candita** o con gocce di **cioccolato monorigine Vidama** della Costa d'Avorio.

L'attenzione di Filippi verso l'eccellenza dei suoi prodotti è visibile in tutte le fasi della produzione, dalla scelta delle materie prime al confezionamento. I materiali utilizzati per l'incarto sono riciclati e privi di agenti chimici e l'azienda è certificata come *Benefit Corporation*, grazie alla quasi totale autonomia a livello energetico del laboratorio e alla sostenibilità sociale e ambientale del suo lavoro.

Il dolce pasquale 100% olio evo è disponibile nelle migliori gastronomie ed enoteche al prezzo consigliato di € 19.00 per il formato da 750 gr e di € 24.00 per quello da 1000 gr.

a febbraio 11, 2019



Nessun commento:

[Posta un commento](#)

Cerca nel blog

 Cerca

Home page

febbraio 2019 (30)

gennaio 2019 (55)

dicembre 2018 (65)

novembre 2018 (113)

ottobre 2018 (125)

settembre 2018 (88)

agosto 2018 (35)

luglio 2018 (99)

giugno 2018 (88)

maggio 2018 (103)

aprile 2018 (104)

marzo 2018 (87)

febbraio 2018 (56)

gennaio 2018 (73)

dicembre 2017 (52)

novembre 2017 (84)

ottobre 2017 (79)

settembre 2017 (78)

agosto 2017 (51)

luglio 2017 (64)

giugno 2017 (83)

maggio 2017 (108)

aprile 2017 (52)

marzo 2017 (83)

febbraio 2017 (80)

gennaio 2017 (95)

dicembre 2016 (88)

novembre 2016 (113)

ottobre 2016 (64)

settembre 2016 (41)

agosto 2016 (28)

luglio 2016 (56)

giugno 2016 (27)

maggio 2016 (47)

aprile 2016 (63)

marzo 2016 (52)

qualità del prodotto.

### Piccoli, ma buoni!

Venchi, Domori, Amadei, Guido Gobino, Giraudi, magari ai più questi nomi non dicono niente, ma stiamo parlando di maestri cioccolatieri che producono un bontà allo stato puro.

Su Amazon è possibile reperire i loro prodotti ed i costi non sono particolarmente proibitivi considerando la qualità del prodotto. Venchi è il marchio più conosciuto tra questi, suggeriamo la tavoletta da 45 grammi di cioccolato fondente con l'85 per cento di cacao, il prezzo? Intorno agli 8 euro. Per Domori il suggerimento è il cofanetto in legno vintage con 12 tavolette di cioccolato criollo (è questa una varietà di cacao molto rara da cui i maestri cioccolatieri derivano un cioccolato finissimo dal gusto ineguagliabile). Con un costo vicino ai 64 euro regalerete momenti di puro ed intenso piacere. Per Amadei il suggerimento è la scatola con i "Prendime" tavolette di cioccolato al latte con nocciole con un prezzo di 27.65 euro. Infine, la crema di cioccolato con nocciole di Giraudi. Un vero gioiello di bontà ad un prezzo vicino agli 11 euro.

In conclusione, per godere di qualche minuto di dolce bontà bisogna avere solo l'accortezza di cercare bene su Amazon spendendo il giusto ma sapendo di godere della vera eccellenza della pasticceria nazionale.

Cioccolato di qualità, il dolce segreto di Amazon

Ad esempio, su Jeep Compass fino a 7.000 € di bonus. Fino al 31 marzo.



PRENOTA SUBITO FCA Jeep

Mi piace Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

#### Potrebbero interessarti anche

Correggere la postura sbagliata: ecco un rimedio efficace (www.oggibensere.com)	Smettere di russare: ecco un rimedio pratico e veloce (anche per zone notturne) (www.oggibensere.com)	Investendo 200€ adesso sulle azioni della Juventus potresti guadagnare 1 milione di € in... (Vici Marketing)	Il costo del montascale non è mai stato così basso (Stairlifts  Sponsored Listings)

Recommended by

Magazine

- Lifestyle



Viaggio in Colombia: la costa caraibica



Ecco come bruciare davvero il grasso addominale (www.oggibensere.com)



Top Risultati per Prestiti Online. Cerca Qui! (Anygator.com)



Sgonfia tutto il corpo e brucia il grasso addominale (oggibensere.com)

I GIOCHI SU PAPERBLOG

Arcade Casino' Rompicapo

- Pacman**  
Pac-Man è un video gioco creato nel 1979 da Toru..... ▶ Gioca
- Nostradamus**  
Nostradamus è un gioco "shoot them up" con una..... ▶ Gioca
- Magical Cat Adventure**  
Riscopri Magical Cat Adventure, un gioco d'arcade..... ▶ Gioca
- Snake**  
Snake è un videogioco presente in molti..... ▶ Gioca

Scopri lo spazio giochi di



MENU

# LA CUCINA ITALIANA



SEARCH

RICETTE NEWS STORIE TUTORIAL VIDEO LA SCUOLA DI CUCINA

news in primo piano

## Bean to Bar: il cioccolato a filiera corta

12 febbraio 2019

di Redazione



STAMPA



Crudo, 100% cacao, solo da crù selezionati o grezzo lavorato a pietra. Ma soprattutto prodotti artigianalmente, a partire dalle fave di cacao

Il cioccolato è un prodotto italiano, ne abbiamo una lunga tradizione, ma la materia prima che lo compone arriva da lontano e nella stragrande maggioranza dei casi, sotto forma di semilavorato. Ma la tendenza è il cioccolato di filiera, prodotto a partire dall'ingrediente grezzo, le fave di cacao.

### **Bean to bar: che cosa significa**

Significa lavorare il cioccolato seguendo tutte le sue fasi, dalla coltivazione delle fave di cacao alla lavorazione delle tavolette che troviamo sugli scaffali. Le grandi industrie dolciarie tendono a partire da semilavorati, come massa di cacao e burro di cacao, mentre si fa sempre più strada la tendenza a voler controllare ogni ingrediente, su tutta la filiera, acquistandolo e processandolo da grezzo. Le fave arrivano quindi in Italia ancora crude, come appena raccolte, selezionate con cura nelle zone di origine e quindi pulite, essiccate, tostate e lavorate fino a renderle una massa grezza, la base del cioccolato. Da qui si comincia il processo di concaggio e temperaggio, di miscelazione con altri ingredienti e di messa in forma in tavolette o cioccolatini. Eccola l'ultima evoluzione del cioccolato artigianale di alta qualità, a migliaia di chilometri dalle piantagioni nelle terre di origine e con tutta la tradizione dei mastri cioccolatieri italiani.

### **Fondente, da intenditori**

Per sceglierlo, l'extra **fondente** è quello che contiene almeno il 45% di polvere di cacao ma ancora più ricco di proprietà, e di gusto, è l'extra bitter che contiene il 70-80% di cacao. Sono questi i cioccolati più pregiati che valorizzano gli aromi e i profumi delle diverse varietà. Il cacao infatti non è tutto uguale, ne esistono diverse varietà, zone di produzione e metodi di lavorazione, che lo rendono un prodotto pregiato, da poter degustare come un vino. Dove trovarle questi prodotti così speciali? Da Eataly, che nei propri negozi seleziona prodotti di eccellenza, come questi.

### **Grezzo lavorato a pietra**

Le Pastiglie Leone sono una vera e propria istituzione, ma in pochi sanno che questa azienda torinese è anche specializzata in cioccolato – realizzato con un metodo antico. La ricetta del **cioccolato grezzo** alla pietra riprende l'antica formula utilizzata nel '700 per servire pregiate cioccolate in tazza. Con il 70% di fave di cacao, tostate nel laboratorio Leone, è prodotto senza burro di cacao aggiunto, zucchero grezzo di canna, bacche di vaniglia, stecche di cannella Ceylon.

### **Cioccolato crudo**



Esiste un nuovo modo di produrre e gustare il cioccolato. Nasce da un'idea di Daniele Dell'Orco, antropologo, ricercatore, specializzato nel settore alimentare e della conservazione e valorizzazione della biodiversità agricola e selvatica. Le fave di cacao vengono raccolte e tostate al di sotto dei 42°C in modo da mantenerne un aroma delicato e pulito, un'acidità più spinta e un'umidità maggiore che il cioccolato tradizionale.

Contemporaneamente mantiene intatte tutte le sue proprietà benefiche, antiossidanti, minerali, enzimi e aminoacidi come magnesio, vitamina C, serotonina e feniletilamina. Cacao Crudo è la prima azienda in Italia a produrre cioccolato crudo ed è disponibile all'80%, 90% e fondente al100%, con un solo ingrediente, il cacao Criollo, semplicemente ridotto in pasta attraverso procedimenti meccanici a freddo.

### **Cioccolato al 100%**

Per gli amanti del cioccolato, le tavolette al 100% sono la massima espressione della ricchezza aromatica del cacao delle diverse varietà poiché ha un solo ingrediente: fave di cacao (senza burro di cacao, zucchero, latte o aromi aggiunti). Lo producono in pochi, come Andrea Slitti, considerato uno tra i cioccolatieri più rinomati al mondo. La sua tavoletta Gran Cacao Massa di Cacao 100% è prodotta con il migliore cacao proveniente dal centro America. Domori invece usa il cacao Trinitario, un cacao aromatico, molto speciale visto che la sua produzione è solo l'8% del raccolto mondiale di cacao. È un ibrido creato recentemente tra cacao Forastero, il più diffuso per la sua resistenza, e pregiato come un Criollo, con note di fiori, caramello e crema di latte. Con questa tipologia di cacao, Domori produce diverse tavolette con percentuali diverse, come la tavoletta Trinitario 90%, dal sapore intenso, o quella al 100%.

### **Cioccolato e bollicine**

Guido Gobino è uno dei nomi più pregiati dell'arte cioccolatiera, a livello internazionale. Da due generazioni sono specializzati in prodotti tipici torinesi come il Gianduiotto, la crema di Cioccolato Gianduia da spalmare e il Cioccolato con Nocciola. Dagli anni Novanta danno vita al "Laboratorio Artigianale del Giandujotto" che valorizza lo storico metodo dell'estrusione, senza l'uso di stampi, e sono impegnati nella creazione di vero cioccolato artigianale per intenditori. Le Tavolette assortite Chontalpa sono prodotte interamente con cacao proveniente dalla regione del Tabasco, in Messico, da cui deriva un cioccolato fondente dal gusto intenso, extra bitter, che si abbina a meraviglia a un liquore, rhum o persino una bollicina frizzante come un prosecco.

MAGAZINE

# LUXURY

*pretà porter*

[HOME](#)[FASHION](#)[ITEMS](#)[HERITAGE](#)[DESIGN](#)[SOCIETY](#)[DINING](#)[WINE & SPIRITS](#)[ESCAPES](#)[ENGINES](#) [ENTERTAINMENT](#)**DINING**

## Pasticceria Filippi: con la colomba 100% olio evo la Pasqua si fa leggera

- 12 FEBBRAIO 2019

[Indietro](#) 1 di 10 [Avanti](#)

### L'azienda vicentina propone il suo dolce senza derivati del latte e solo con materie prime d'eccellenza

L'azienda vicentina propone il suo dolce 100% olio evo, senza derivati del latte e solo con materie prime d'eccellenza. Per portare in tavola digeribilità e pochi grassi. La Pasticceria Filippi di Zanè a Vicenza, in occasione delle festività pasquali, propone quello che è ormai diventato il prodotto simbolo dell'azienda, il dolce 100% olio evo, realizzato sostituendo nell'impasto il burro e i derivati del latte con olio extravergine di oliva di altissima qualità e senza uso di aromi artificiali.

“Questa scelta di ingredienti, spiega Andrea Filippi, oggi a capo della Pasticceria assieme al fratello Lorenzo, ci ha permesso di creare un dolce di grande digeribilità e leggerezza, mantenendo intatta la bontà grazie alle materie prime d'eccellenza e al rispetto dei tempi di preparazione necessari per realizzare un ottimo prodotto. Il 100% olio evo è ormai diventato il nostro lievito distintivo, perfetto anche per tutti i golosi intolleranti al lattosio che non vogliono rinunciare ad un dolce pasquale di alta qualità, all'insegna della genuinità degli ingredienti e della tradizione”.



L'olio Frantoi Cutrera, selezionato da Filippi per realizzare i propri dolci, nasce nella DOP Monti Iblei, nel cuore della Sicilia, da un blend di olive di diverse varietà, raccolte e spremute a freddo nella stessa giornata. L'olio che ne deriva presenta caratteristiche organolettiche in grado di mantenersi intatte per oltre 18 mesi. Tutte le materie prime, che la famiglia Filippi ricerca e seleziona da più di quarant'anni, oltre ad essere buone e di ottima qualità si amalgamano con gli altri ingredienti per dare armonia ed equilibrio all'impasto. Così le uova sono solo di galline allevate all'aperto da un'azienda cruelty free del veneziano, le farine sono del Molino Quaglia e la frutta – arance navel, limoni di Sicilia, amarene, marroni e albicocche – è candita al naturale e tagliata direttamente in azienda.

L'uvetta passa non viene trattata, il miele arriva dai colli Euganei, il cioccolato è monorigine **Domori**, le mandorle Prima Bari sono italiane, intere e rigate, mentre la vaniglia Bourbon proviene unicamente dal Madagascar. L'impasto è realizzato con lievito madre, rinfrescato ogni giorno, e prevede una lievitazione naturale di 35 ore. Il dolce pasquale con 100% olio extra vergine di oliva viene proposto in due versioni: con arancia candita o con gocce di cioccolato monorigine Vidama della Costa d'Avorio. L'attenzione di Filippi verso l'eccellenza dei suoi prodotti è visibile in tutte le fasi della produzione, dalla scelta delle materie prime al confezionamento. I materiali utilizzati per l'incarto sono riciclati e privi di agenti chimici e l'azienda è certificata come Benefit Corporation, grazie alla quasi totale autonomia a livello energetico del laboratorio e alla sostenibilità sociale e ambientale del suo lavoro. Il dolce pasquale 100% olio evo è disponibile nelle migliori gastronomie ed enoteche.

f	FACEBOOK	LIKE
yt	YOUTUBE	SUBSCRIBE
ig	INSTAGRAM	FOLLOW

CERCHI UN COWORKING  
O UNA SALA RIUNIONI  
DAVVERO  
AL CENTRO DI MILANO?



#### LATEST



Pasticceria Filippi: con la colomba 100% olio evo la Pasqua si fa leggera

**Chianti Lovers: 4 mila visitatori a Firenze per il vino più amato**

**A San Valentino regala... un albero! Aiuta l'ambiente con Treadom**



Home > Barfood > Domori to Go, la linea di snack dello specialista del cioccolato

# Domori to Go, la linea di snack dello specialista del cioccolato

Di **Giuseppe Stabile** - 21 febbraio 2019



Sarà disponibile anche nel canale bar a partire dalla fine di febbraio **Domori To Go**, la nuova linea di snack di **Domori**, l'azienda specialista del cioccolato del **Gruppo Illy**. Innovativa nel formato e nell'assortimento, la linea è composta da due referenze caratterizzate da abbinamenti accattivanti, per due esperienze di gusto decisamente differenti: cioccolato fondente e zenzero, dove le note energizzante e pungente della spezia ora tanto di moda incontra con il gusto deciso del fondente, e cioccolato al latte e caramello, per un'esperienza di

## Edicola web



## Twitter



**bargiornale**  
@bargiornale

In risposta a @bargiornale

La 39esima edizione della manifestazione si svolgerà negli spazi di Carrara Fiere dal 24 al 27

febbraio.bargiornale.it/gestione/torna...#Tirreno CT #Foodebeverage #Horeca



**Torna Tirreno CT con un ric...**  
Si rinnova l'appuntamento c...  
bargiornale.it



20 feb 2019

gusto più classico, dalla dolcezza avvolgente.

Nuovo anche il formato: i nuovi snack sono infatti delle sottili tavolette da 25 g racchiuse in una confezione flowpack, più leggera e portabile, in linea con l'impegno dell'azienda piemontese verso la riduzione degli imballi nell'ottica di una maggiore sostenibilità ambientale.

Ma l'altra grande sfida che **Domori** si è posta con il lancio dei nuovi prodotti è di ampliare la platea del suo pubblico, aprendo a nuove possibilità di consumo il suo cioccolato aromatico di alta qualità. Da qui la scelta di realizzare una linea di snack da gustare in ogni momento della giornata, in una porzione giusta, in un formato snello e leggero comodo da portare con sé e vendibile singolarmente.

**TAG** cioccolato **Domori** **Domori To Go** Gruppo **Illy** Snack

👍 Mi piace 0



#### Lascia un commento

Commento:

Nome:\*

Email:\*

Sito Web:

Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per il mio prossimo commento.



Esegui l'upgrade a un [browser supportato](#) per generare un test reCAPTCHA.

[Perché sta capitando a me?](#)

## Facebook

Redazione Bargiornale  
27.249 "Mi piace"

**40 ANNI**  
bargiornale

Mi piace questa Pagina ✎ Iscriviti

Redazione Bargiornale f  
14 ore fa

Si avvicina la deadline per partecipare alla quarta edizione di Beluga Signature (28 Febbraio), la cocktail competition internazionale firmata dalla vodka super premium russa distribuita in esclusiva in Italia da Gruppo Montenegro 🍸🍸🍸🍸. Il premio in palio è il titolo di Beluga Signature Global Ambassador 2020. Sei i paesi in gara, oltre l'Italia: Francia, Germania, India, Spagna

## Articoli più letti



**Muyu, la gamma di liquori firmata dal trio Kratena, Berg e Caporale**



**Federico Volpe firma la nuova drink list del Dry Milano**



**La drinking proposition K-Fruit Mule by Keglevich si arricchisce**



**HORECA**  
IL PORTALE DEL "FUORICASA" **NEWS.IT**



HOME NOTIZIE PRODOTTI MANAGEMENT HO.RE.CA. NEWSLETTER HORECATV.IT AGENDA PARTNERS CONTATTACI



Home > Pasticceria > Galup: la dolcezza e l'eleganza della collezione Pasqua 2019

HO.RE.CA. PASTICCERIA

## Galup: la dolcezza e l'eleganza della collezione Pasqua 2019

Da Redazione 2 - 21 Febbraio 2019 0

La **Pasqua 2019** di **Galup** porta in tavole tante novità, all'insegna della dolcezza e dell'eleganza, del benessere e dell'innovazione!

Come sempre, grande attenzione all'estetica, simbolo d'eccellenza dell'azienda Galup sin dal 1922; due nuove linee con packaging studiati ad arte entrano a far parte della collezione pasquale di quest'anno: la linea "**Dolce Vita**", che ricorda l'omonima atmosfera romana degli anni Cinquanta, poi, la linea "**Butterfly Edition**", delicata nei suoi colori pastello e nei suoi nastri di organza, riporta alla spensieratezza dell'infanzia e alla leggerezza del volo di una farfalla.

Anche per la Pasqua 2019, **Galup non smentisce la sua attenzione al wellness**. Grande novità assoluta è la **Colomba Gran Galup Senza Glutine**, ma non mancano anche altre nuove golose ricette che ampliano la ormai consolidata Linea Benessere: la "**Colomba Gran Galup alla Curcuma**", la "**Colomba Gran Galup con farina di kamut e cranberries**" e la "**Colomba Gran Galup con farina integrale e amarene**".

Infine, una partnership d'eccellenza con **Domori**: la pluripremiata azienda arricchisce con le sue preziose **gocce di cioccolato** due Colombe Gran Galup.

### La linea "DOLCE VITA" omaggia lo stile tutto italiano

Cerca



**OLDG** Consulenza di qualità  
LEARNING DOING GOING





**Tre diversi incarti** da collezione – in color **lilla, verde pastello e rosso** – riportano agli anni Cinquanta e a quell'atmosfera italiana passata alla storia come **"Dolce Vita"**: la voglia di vivere, il desiderio di bellezza, le grandi produzioni cinematografiche e la **spensieratezza**. È giunto il tempo di uscire, di organizzare gite fuori porta e di rendere la vita più dolce, con la primavera, ma soprattutto con **Galup**.

La linea "Dolce Vita" è disponibile nella referenze **"Colomba Gran Galup Classica"**, **"Colomba Gran Galup alle Mele"** e **"Colomba Gran Galup all'Albicocca"**.

## La linea BUTTERFLY EDITION è delicatezza

### PRODOTTI

Cantina Tramin: un 2018 da incorniciare

21 Febbraio 2019

Il Chianti arriva in America Latina e annuncia la nuova Chianti...

21 Febbraio 2019

Schneider Weisse cambia abito con le nuove etichette

21 Febbraio 2019

Il cappuccino sinonimo di colazione all'italiana

21 Febbraio 2019

Grande successo di Birra Perugia al premio Birra dell'Anno

21 Febbraio 2019

World Restaurant Awards: Ron Zacapa partner ufficiale. Due italiani sul podio

20 Febbraio 2019

È il **volto timido e sorridente di una bambina**, è la leggerezza delle farfalle che si librano intorno a lei come gli spensierati pensieri dell'infanzia. **Tre packaging guarniti di nastri in organza e carte pregiate dai colori tenui**, appena accennati, dal panna al rosa, al violetto. Galup è poesia del sapore.

La linea **"Butterfly Editon"** è disponibile nelle referenze **"Colomba Gran Galup Classica"**, **"Colomba Gran Galup Pere e Cioccolato"** e **"Colomba Gran Galup all'Albicocca"**.

## Nasce la Colomba Gran Galup Senza Glutine

La **Colomba Gran Galup Senza Glutine** conserva le migliori qualità e i sapori della ricetta tradizionale: l'impasto soffice e fragrante, la copertura di glassa croccante alla nocciola. Una creazione dedicata a chi ha necessità di escludere il glutine dalla propria dieta, ma non vuole rinunciare alla colomba. Ora la possono mangiare proprio tutti, in tutte le famiglie: perché senza Galup, non è Pasqua! **Disponibile sia tradizionale sia con "Gocce di cioccolato"**.

## La Linea Benessere di Galup si arricchisce di nuove golose ricette

La **carta opaca spessa e porosa**, lo **spago grezzo** tirato doppio con il nodo , i **disegni esatti e puntuali da enciclopedia naturalistica**, il corsivo dei testi. La Linea Benessere Galup è ormai un must ricco di unicità per chi ama i **sapori autentici**, antichi, che esaltano valore e integrità della materia prima. Per la Pasqua 2019 nascono **tre nuove ricette** che rendono ancora più gustosa questa Linea.

La **Colomba Gran Galup con Farina di kamut e Cranberries** è preparata con farina di Kamut – ricca di proteine, zinco, magnesio e vitamina E – con un impasto consistente ma soffice, che esalta il sapore agro-dolce dei cranberries, i "mirtilli rossi americani" ricchi di proprietà antiossidanti. Una nuova ricetta che non perde il gusto della tradizione, grazie alla copertura di glassa alla Nocciola Piemonte IGP, arricchita con granella di zucchero e mandorle intere tostate.

La **Colomba Gran Galup alla Curcuma** è

### CAFFÈ

Il cappuccino sinonimo di colazione all'italiana

21 Febbraio 2019

Kopi Luwak: il caffè "prodotto" con l'aiuto dello zibetto

20 Febbraio 2019

Massimo Zanetti Beverage Group protagonista a Gulfood

20 Febbraio 2019

Trillo: la capsula 100% compostabile di Giuliano Caffè

19 Febbraio 2019

Morten Münchow alla Bloom Coffee School: si è concluso l'appuntamento italiano...

19 Febbraio 2019

HorecaTv.it. Intervista a Sigep con Umberto Gonnella di 101 Caffè srl

15 Febbraio 2019

### FORMAZIONE

Alta Scuola Veronelli porta i suoi allievi alla scoperta della migliore...

20 Febbraio 2019

Antica Pizzeria Da Michele In The World a sostegno dei giovani...

19 Febbraio 2019

Morten Münchow alla Bloom Coffee School: si è concluso l'appuntamento italiano...

19 Febbraio 2019

"HoReCa Workshop – Architettura e Marketing": corso specializzato a febbraio

18 Febbraio 2019

Corsi SCA alla Diemme Academy con Lauro Fioretti e Davide Cavaglieri

15 Febbraio 2019

una ricetta tutta da scoprire, la cui originalità nasce dall'impiego nell'impasto della curcuma, spezia sempre più apprezzata per le sue qualità benefiche. Non manca ovviamente la glassa alla Nocciola IGP Piemonte, mandorle intere tostate e granella di zucchero: un mix sorprendente che conquisterà tutti gli amanti del gusto e dei sapori inconsueti.

La **Colomba Gran Galup Integrale con Amarene** rappresenta una nuova sintesi tra contemporaneità e tradizione, oltre a

essere fonte di nutrienti fibre. L'autenticità di un sapore antico come quello della farina non raffinata nell'impasto si sposa con il la dolcezza intrigante delle amarene candite che regalano il tocco da sapore ad ogni morso.

## Le gocce di cioccolato Domori arricchiscono due referenze

La **Pasqua 2019** porta ancora un'ultima, importante novità: la **partnership con i maestri cioccolatai dell'azienda Domori**. Infatti, all'interno della vasta collezione Galup, quest'anno si trovano due referenze che hanno nel loro impasto le **gocce di cioccolato di Domori**. Si tratta nello specifico della "**Colomba Gran Galup con gocce di cioccolato Domori**", incartata o nel moderno packaging della Linea Vintage Pop Edition o nel packaging soft della Linea Illustrated Edition.

Ancora nessun voto.

ASPI: al via i corsi per diventare Sommelier Professionisti

14 Febbraio 2019

### ALCOLICI

World Restaurant Awards: Ron Zacapa partner ufficiale. Due italiani sul podio

20 Febbraio 2019

Appuntamento in alta quota con lo Snow Tour Lucano

15 Febbraio 2019

Zacapa Calibro Noir: nuovo appuntamento per la rassegna su cibo e...

14 Febbraio 2019

Pernod Ricard e Diageo nelle scuole contro il "Binge drinking"

14 Febbraio 2019

"Date": il cocktail romantico di Italicus per san Valentino

13 Febbraio 2019

È Ghilardi Selezioni il nuovo distributore esclusivo degli spirits Tassoni

11 Febbraio 2019

Diageo Reserve World Class: tre proposte romantiche per brindare a S....

7 Febbraio 2019

### RISTORAZIONE

A Pescare Show la scuola di pesca e cucina in alto...

20 Febbraio 2019

Tenoha Milano dedica un menù al plant artist Satoshi Kawamoto

19 Febbraio 2019

Égalité festeggia la Settimana della Bretagna e la presenza al Fidenza...

18 Febbraio 2019

Alberto Simionato San Valentino 2019: una ricetta per la festa degli...

14 Febbraio 2019

**ECONOMIA-1** / DELL'OLIO A PAG. 18

**Il gruppo Illy punta tutto sul cioccolato "fine" di Domori**  
 Più fatturato e prodotti nuovi

# Il gruppo Illy punta su Domori: «La rivoluzione del cacao fine»

L'azienda cresce a doppia cifra con un giro d'affari di 18,3 milioni. L'ad Macchione: «Nuovi prodotti in arrivo»

**Luigi Dell'Olio**

MILANO. Una crescita a doppia cifra in una fase che vede molti concorrenti annaspire. È il trend che caratterizza Domori, azienda torinese di cioccolato che da dodici anni fa parte del gruppo Illy. Ne abbiamo parlato con l'amministratore delegato Andrea Macchione. Cominciamo dai numeri.

**Macchione, come si è chiuso il 2018 e quali sono le previsioni per l'anno in corso?**

Abbiamo registrato un fatturato di 18,3 milioni di euro (il 31% delle vendite finisce oltreconfine), in crescita del 10,15% rispetto al 2017. La quota più importante, 11,2 milioni, fa capo al canale retail (la rete degli agenti, ndr), mentre i restanti 7,1 milioni rientrano nell'area professional (cioccolato usato per realizzare altri prodotti, dalle torte ai cioccolatini, alle gelaterie, ndr). Abbiamo raggiunto il breakeven operativo e contiamo di crescere ancora, secondo l'orientamento seguito fin qui, cioè qualità e nuovi prodotti.

**Questa non è una fase positiva per il cioccolato italiano: dopo Peyrano, è arrivata anche la crisi di Pernigotti. A suo avviso, qual è la ragione principale della vostra crescita continua?**

Come in ogni settore, ci sono aziende che vanno bene e altre che soffrono. Dall'inizio Domori ha scelto di non competere sul prezzo, bensì sulla qualità, secondo l'intuizione del fondatore Gianluca Franzoni. Ma quando l'azienda è entrata a far parte del gruppo Illy, fatturava solo un milione e mezzo di euro. In questo periodo abbiamo destinato risorse importanti per spingere sull'innovazione e oggi può rivendicare una serie di primati: è stata la prima azienda al mondo a impiegare solo cacao fine e la prima a creare un Codice di Degustazione del Cioccolato per scoprire le infinite sfumature del cacao. A ciò si aggiunge il controllo totale sulla filiera.

**In che modo?**

Quando entriamo in contatto con un farmer, ci facciamo inviare due o tre tavolette di fava di cacao, che vengono sottoposte all'analisi di un panel di esperti. Solo se il giudizio è positivo, andiamo avanti con le trattative per l'acquisto.

**Quali sono le prossime novità in arrivo?**

Abbiamo appena lanciato Domori To Go, uno snack da 25 gr con il quale vogliamo puntare ad avere una quota di mercato importante nei consumi veloci. La tavoletta è disponibile in due abbinamenti originali: cioccolato fondente e

zenzero, cioccolato al latte e caramello. Abbiamo lavorato molto anche sul packaging, mettendo a punto una confezione più leggera e portatile rispetto a quelle già presenti sul mercato. Intanto stiamo lavorando per la riduzione degli imballi e l'utilizzo di materiali innovativi e completamente riciclabili per tutte le tavolette del nostro brand.

**Alla luce della crescita negli ultimi anni vi state guardando intorno per eventuali acquisizioni?**

Non lo escludiamo, anche se il nostro focus resta la crescita per linee interne.

**Oltre a occuparsi della produzione di cioccolato super premium, Domori distribuisce i prodotti delle aziende del gruppo Illy e lo champagne Taittinger in Italia, con l'obiettivo di creare un polo del gusto. È in vista la creazione di una subholding delle attività del gruppo Illy al di fuori del caffè con successiva quotazione in Borsa?**

È un'ipotesi sul terreno, ma solo in un'ottica di lungo termine, a dieci anni, come spiegato dagli azionisti.

**Un obiettivo a breve termine?**

Mi piacerebbe inaugurare entro fine anno un flagship store a Torino per offrire ai visitatori un'esperienza unica—



## SCHEDA

### Dalle cantine **Mastrojanni** allo champagne **Taittinger**

Il gruppo **Illy** comprende oltre al cioccolato di **Domori** (nella foto l'ad Macchione), il thé di **Damman Freres**, il cioccolato di **Domori, Agrimontana**, le cantine **Mastrojanni** fino allo champagne **Taittinger**.

## I NUMERI DI **DOMORI** (GRUPPO **ILLY**)

**DOMORI** nasce nel 1997 dalla mente creativa e dalla passione per la natura, la gastronomia e per il cacao di **Gianluca Franzoni**



### Fatturato 2018

**18,3 milioni di euro**  
**(+10,15%)**



**DOMORI** è stata la prima azienda al mondo a impiegare solo cacao fine.

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 GRUPPO ILLY PUNTA SU DOMORI «LA RIVOLUZIONE DEL CACAO FINE»**

Una crescita a doppia cifra in una fase che vede molti concorrenti annasprire. È il trend che caratterizza **Domori**, azienda torinese di cioccolato che da dodici anni fa parte del gruppo **Illy**. Ne abbiamo parlato con l'amministratore delegato Andrea Macchione. Cominciamo dai numeri.

Macchione, come si è chiuso il 2018 e quali sono le previsioni per l'anno in corso? Abbiamo registrato un fatturato di 18,3 milioni di euro (il 31% delle vendite finisce oltreconfine), in crescita del 10,15% rispetto al 2017. La quota più importante, 11,2 milioni, fa capo al canale retail (la rete degli agenti, ndr), mentre i restanti 7,1 milioni rientrano nell'area professional (cioccolato usato per realizzare altri prodotti, dalle torte ai cioccolatini, alle gelaterie, ndr). Abbiamo raggiunto il breakeven operativo e contiamo di crescere ancora, secondo l'orientamento seguito fin qui, cioè qualità e nuovi prodotti. Questa non è una fase positiva per il cioccolato italiano: dopo Peyrano, è arrivata anche la crisi di Pernigotti. A suo avviso, qual è la ragione principale della vostra crescita continua? Come in ogni settore, ci sono aziende che vanno bene e altre che soffrono. Dall'inizio **Domori** ha scelto di non competere sul prezzo, bensì sulla qualità, secondo l'intuizione del fondatore **Gianluca Franzoni**. Ma quando l'azienda è entrata a far parte del gruppo **Illy**, fatturava solo un milione e mezzo di euro. In questo periodo abbiamo destinato risorse importanti per spingere sull'innovazione e oggi può rivendicare una serie di primati: è stata la prima azienda al mondo a impiegare solo cacao fine e la prima a creare un Codice di Degustazione del Cioccolato per scoprire le infinite sfumature del cacao. A ciò si aggiunge il controllo totale sulla filiera. In che modo? Quando entriamo in contatto con un farmer, ci facciamo inviare due o tre tavolette di fava di cacao, che vengono sottoposte all'analisi di un panel di esperti. Solo se il giudizio è positivo, andiamo avanti con le trattative per l'acquisto. Quali sono le prossime novità in arrivo? Abbiamo appena lanciato **Domori To Go**, uno snack da 25 gr con il quale vogliamo puntare ad avere una quota di mercato importante nei consumi veloci. La tavoletta è disponibile in due abbinamenti originali: cioccolato fondente e zenzero, cioccolato al latte e caramello. Abbiamo lavorato molto anche sul packaging, mettendo a punto una confezione più leggera e portatile rispetto a quelle già presenti sul mercato. Intanto stiamo lavorando per la riduzione degli imballi e l'utilizzo di materiali innovativi e completamente riciclabili per tutte le tavolette del nostro brand. Alla luce della crescita negli ultimi anni vi state guardando intorno per eventuali acquisizioni? Non lo escludiamo, anche se il nostro focus resta la crescita per linee interne. Oltre a occuparsi della produzione di cioccolato super premium, **Domori** distribuisce i prodotti delle aziende del gruppo **Illy** e lo champagne Taittinger in Italia, con l'obiettivo di creare un polo del gusto. È in vista la creazione di una subholding delle attività del gruppo **Illy** al di fuori del caffè con successiva quotazione in Borsa? È un'ipotesi sul terreno, ma solo in un'ottica di lungo termine, a dieci anni, come spiegato dagli azionisti. Un obiettivo a breve termine? Mi piacerebbe inaugurare entro fine anno un flagship store a Torino per offrire ai visitatori un'esperienza unica. Il gruppo **Illy** punta su **Domori**. «La rivoluzione del cacao fine» was last modified: febbraio 23rd, 2019 by Redazione

**IL GRUPPO ILLY PUNTA SU DOMORI «LA RIVOLUZIONE DEL CACAO FINE»**

L'azienda cresce a doppia cifra con un giro d'affari di 18,3 milioni. L'ad Macchione: «Nuovi prodotti in arrivo»

Luigi Dell'Olio TRIESTE Una crescita a doppia cifra in una fase che vede molti concorrenti annaspire. È il trend che caratterizza **Domori**, azienda torinese di cioccolato che da dodici anni fa parte del gruppo **Illy**. Ne abbiamo parlato con l'amministratore delegato Andrea Macchione. Cominciamo dai numeri.

Macchione, come si è chiuso il 2018 e quali sono le previsioni per l'anno in corso?

Abbiamo registrato un fatturato di 18,3 milioni di euro (il 31% delle vendite finisce oltreconfine), in crescita del 10,15% rispetto al 2017. La quota più importante, 11,2 milioni, fa capo al canale retail (la rete degli agenti, ndr), mentre i restanti 7,1 milioni rientrano nell'area professional (cioccolato usato per realizzare altri prodotti, dalle torte ai cioccolatini, alle gelaterie, ndr). Abbiamo raggiunto il breakeven operativo e contiamo di crescere ancora, secondo l'orientamento seguito fin qui, cioè qualità e nuovi prodotti.

Questa non è una fase positiva per il cioccolato italiano: dopo Peyrano, è arrivata anche la crisi di Pernigotti. A suo avviso, qual è la ragione principale della vostra crescita continua?

Come in ogni settore, ci sono aziende che vanno bene e altre che soffrono. Dall'inizio **Domori** ha scelto di non competere sul prezzo, bensì sulla qualità, secondo l'intuizione del fondatore **Gianluca Franzoni**. Ma quando l'azienda è entrata a far parte del gruppo **Illy**, fatturava solo un milione e mezzo di euro. In questo periodo abbiamo destinato risorse importanti per spingere sull'innovazione e oggi può rivendicare una serie di primati: è stata la prima azienda al mondo a impiegare solo cacao fine e la prima a creare un Codice di Degustazione del Cioccolato per scoprire le infinite sfumature del cacao. A ciò si aggiunge il controllo totale sulla filiera.

In che modo?

Quando entriamo in contatto con un farmer, ci facciamo inviare due o tre tavolette di fava di cacao, che vengono sottoposte all'analisi di un panel di esperti. Solo se il giudizio è positivo, andiamo avanti con le trattative per l'acquisto.

Quali sono le prossime novità in arrivo?

Abbiamo appena lanciato **Domori To Go**, uno snack da 25 gr con il quale vogliamo puntare ad avere una quota di mercato importante nei consumi veloci. La tavoletta è disponibile in due abbinamenti originali: cioccolato fondente e zenzero, cioccolato al latte e caramello. Abbiamo lavorato molto anche sul packaging, mettendo a punto una confezione più leggera e portatile rispetto a quelle già presenti sul mercato. Intanto stiamo lavorando per la riduzione degli imballi e l'utilizzo di materiali innovativi e completamente riciclabili per tutte le tavolette del nostro brand.

Alla luce della crescita negli ultimi anni vi state guardando intorno per eventuali acquisizioni?

Non lo escludiamo, anche se il nostro focus resta la crescita per linee interne.

Oltre a occuparsi della produzione di cioccolato super premium, **Domori** distribuisce i prodotti delle aziende del gruppo **Illy** e lo champagne Taittinger in Italia, con l'obiettivo di creare un polo del gusto. È in vista la creazione di una subholding delle attività del gruppo **Illy** al di fuori del caffè con successiva quotazione in Borsa?

È un'ipotesi sul terreno, ma solo in un'ottica di lungo termine, a dieci anni, come spiegato dagli azionisti.

Un obiettivo a breve termine?

Mi piacerebbe inaugurare entro fine anno un flagship store a Torino per offrire ai visitatori un'esperienza unica



CHAMPAGNE WINE FOOD TRAVEL ART ROOMS LIFESTYLE SPIRITS WHEELS TIME **VERVE CLICQUOT**



CATEGORIES

Art  
 Champagne  
 Chord  
 Culture  
 Cup  
 EVO  
 Food  
 Hop  
 JAMES 7 BEST  
 James Tasting  
 Lifestyle  
 News  
 Rooms  
 Spirits  
 Time  
 Travel  
 VERVE CLICQUOT  
 Wellness  
 Wheels  
 Wine  
 XMAS 2018

## DOMORI TO GO

Febbraio 24, 2019 / [Redazione James](#) / Food / News

**Domori** lancia sul mercato il nuovo prodotto **Domori To Go**, uno snack innovativo nel formato e nell'assortimento. Una **sottile tavoletta 25 gr**, disponibile in due sorprendenti abbinamenti: "cioccolato fondente e zenzero" e "cioccolato al latte e caramello". La sfida è quella di proporre il piacere del cioccolato aromatico di alta qualità, in un formato snello, una porzione giusta, vendibile singolarmente, da portare sempre con sé.



Spiega **Andrea Macchione**, Amministratore Delegato di **Domori**: "Con **Domori To Go** vogliamo ampliare e rinnovare la platea del pubblico **Domori**. Il nostro snack punta a una nuova fruibilità: una tavoletta da gustare in ogni momento della giornata, dal packaging accattivante e leggero. La qualità della materia prima è garantita **Domori** così come l'attenzione per gli abbinamenti, su cui da sempre portiamo avanti ricerca e proposte di grande innovazione".



I due snack saranno disponibili sugli scaffali dei punti vendita [Domori](#) a partire da fine febbraio. A differenza delle altre tavolette 25 gr, il packaging di [Domori to go](#) è una confezione flowpack, più leggera e portatile. [Domori to go](#), inoltre, rappresenta un'ulteriore evoluzione del packaging [Domori](#) all'insegna della sostenibilità. L'azienda sta sviluppando una progettazione a lungo termine per la riduzione degli imballi e per l'utilizzo di materiali innovativi e completamente riciclabili per tutte le tavolette del Brand.



I due abbinamenti di gusto, **fondente/zenzero** e **latte/caramello**, offrono due esperienze gustative decisamente diverse, esprimendo una sensibilità del tutto contemporanea, grazie alla presenza di due ingredienti gourmand davvero iconici: lo zenzero, che nell'incontro con il cioccolato fondente esprime al meglio le sue note energizzanti e rivitalizzanti, e il caramello, sapore antico oggi ritomato di grande attualità, che nell'incontro con il cioccolato al latte offre un'esperienza di gusto classico, dalla dolcezza avvolgente e confortante.

[WWW.DOMORI.COM](http://WWW.DOMORI.COM)

Tags: Cioccolato, [Domori](#), [Domori To Go](#), snack

Previous article

JAMES' TASTING:  
MECZAN PINOT NERO  
2017 J.HOFSTÄTTER



Next article

VRANKEN-POMMERY  
"FIRMA" LO CHEF'S  
MEETING RELAIS &  
CHÂTEAUX

