



# Forbes: Macchione (Domori) miglior CEO 2020 categoria Food

Per i risultati conseguiti e per l'operazione Minibond



Redazione ANSA TRIESTE 04 dicembre 2020 09:21



Scrivi alla redazione



Stampa

(ANSA) - TRIESTE, 04 DIC - L'amministratore delegato di **Domori**, Andrea Macchione, è stato premiato da Forbes Italia come migliore CEO per il 2020 nella categoria Food. Il riconoscimento è stato assegnato ieri sera nel corso della terza edizione dei CEO Italian Awards 2020, con cui Forbes Italia premia i 15 top manager di diverse categorie che, secondo il ranking Forbes, sono stati innovativi, resilienti, di successo. Nei criteri di scelta, Forbes ha privilegiato la capacità di gestione e reazione nelle difficili circostanze del 2020.

Macchione è stato premiato per la continuità di risultati, dal suo arrivo in **Domori** nel 2018, con il raggiungimento del break even operativo e degli utili nel 2019, per la prima volta nella storia di **Domori**. Rilevo è stato dato all'operazione dei Minibond **Domori**, offerta unica nel 'food' italiano.

Macchione ha sottolineato che "l'agroalimentare è uno dei settori chiave per la ripresa del Paese, e sta dimostrando una capacità di risposta e innovazione di cui anche **Domori** si fa orgogliosamente portavoce. Condivido questo premio con tutta la squadra **Domori**".

L'azienda, fondata nel 1997 da **Gianluca Franzoni**, è parte del Gruppo **illy** dal 2006; nel giugno 2019 il Gruppo ha annunciato la costituzione della sub-holding **Polo del Gusto**, presieduta da **Riccardo Illy**, che raggruppa tutte le attività extra caffè.

**Domori**, che ha sede a None (Torino), è considerata una realtà d'eccellenza del cioccolato super premium. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



Scrivi alla redazione



Stampa

## DALLA HOME TERRA&GUSTO

### Forbes: Macchione (Domori) miglior CEO 2020 categoria Food

Mondo Agricolo



Vino: Imt Marche, 3mln campagna rilancio, metà a Usa e Canada

Vino



Mipaaf, ok Stato-Regioni 10 milioni per mutui imprese olio e ovino

Istituzioni



Cooperativa Cocabel Honduras vince premio Ernesto Illy Int. Coffee

Mondo Agricolo



Vino: cooperative, Ue prolunghi sostegni crisi per 2 anni

Vino

## AgriUE

vai alla rubrica

### Via libera Ue ad anticipo fondi ripresa per aree rurali

Economia



Regali



PALLINE GHIACCiate

Procuratevi delle sfere di polistirolo del diametro di 4-5 cm (nei negozi di bricolage). Infilzatele con uno stecchino e immergetele in una ciotola riempita con colla vinilica. Scolatele e passatele nel sale grosso facendole aderire bene su tutta la superficie. Scuotete leggermente la palla e fatela asciugare. Rimuovete lo stecchino e nel foro lasciato fissate il nastro per appendere la pallina.

Profumo di casa



1. Pallina natalizia di lana di **Maisons du Monde**. [maisonsdumonde.com](http://maisonsdumonde.com) 2. Candela profumata Osynig al fiore di pesco e bambù di **Ikea**. 9,95 €. [ikea.com](http://ikea.com) 3. Cappa da cucina a parete ultrasottile modello Glam Light Zero Drip Plus di **Faber**. [faberspa.com](http://faberspa.com) 4. Un vasetto ermetico con tutti gli ingredienti per preparare biscotti al pistacchio e fiocchi d'avena: è l'idea regalo di **American Pistachio Growers**. Altri consigli su [americanpistachios.it](http://americanpistachios.it) 5. Il Rum Diplomatico Single Vintage 2005 è realizzato con i migliori rum distillati nell'annata 2005 e invecchia per 12 anni in botti ex bourbon. Da 110 €. **Compagnia dei Caraibi**. [compagniadecaraibi.com](http://compagniadecaraibi.com) 6. Linea rétro per la macchina Beautiful Espresso di **Lavazza a Modo Mio Smeg**. 229 €. [lavazza.it](http://lavazza.it), [smeg.it](http://smeg.it) 7. Maxi Cremino di **Domori** da 300 grammi con fiori di sale e nocciola del Piemonte Igp. 16,50 €. [domori.com](http://domori.com) 8. Cofanetto esperienziale Benessere tra i vigneti della nuova **Boscolo** Gift Collection. [boscologift.com](http://boscologift.com) 9. Una selezione di tre caffè macinati (classico per moka, Arabica selection Brasile e Guatemala) per il cofanetto **illy**. 11,90 €. [illy.com](http://illy.com) 10. Praline assortite di **Bodrato**, cioccolato piemontese dal 1943. [bodratocioccolato.it](http://bodratocioccolato.it) 11. Ben dodici programmi automatici per Companion XL, il robot da cucina di **Moulinex**. [moulinex.it](http://moulinex.it) 12. La ghirlanda ripiena di praline croccanti **Sorini** è tra i prodotti selezionati da **QVC**. [qvc.it](http://qvc.it)



MENU

# LA CUCINA ITALIANA



PROVA I  
CORSI DIGITALI  
gratis!



SEARCH

RICETTE NEWS STORIE TUTORIAL LIFESTYLE VIDEO LA SCUOLA

ACCEDI

news in primo piano

## Chi ha salvato il cacao dall'estinzione?

01 dicembre 2020

di Redazione Web



STAMPA



È un'eccellenza italiana l'azienda che tra i numerosi primati conquistati, vanta anche quello di aver salvato dall'estinzione il cacao più raro e pregiato, il Criollo!

Fin dalla nascita, nel 1997, **Domori** è stata la prima azienda al mondo a impiegare solo cacao fine puntando sull'alta qualità; la prima a produrre un cioccolato con il cacao più raro e pregiato, **il Criollo, che è stato salvato così dal rischio di estinzione**; la prima a controllare la filiera a partire dalle coltivazioni in Sud America e America Centrale con una piantagione di proprietà, per lavorare a basso impatto ambientale e nel rispetto dei lavoratori.

**Domori** ha ritrovato la **formula essenziale del cioccolato**: pasta di cacao e zucchero e ha lanciato la tavoletta 100% puro Criollo. «Siamo ortodossi, non siamo integralisti però», racconta Andrea Macchione, AD di **Domori**, per descrivere i valori aziendali: **massima qualità in ogni particolare, ma anche innovazione e impegno** nella creazione di una nuova cultura del cioccolato.

### Il cacao ritrovato

Non si estinguono solo gli animali, anzi. Ogni anno scompaiono decine di specie vegetali, e sarebbe finita così anche per la pregiata varietà di cacao Criollo, salvata dalla caparbia e dalla visione imprenditoriale di **Gianluca Franzoni**, fondatore di **Domori**.

La coltivazione del cacao dei Maya e degli Aztechi infatti era stata progressivamente abbandonata a causa della sua bassa resa produttiva, a fronte però di una qualità senza eguali, che andava preservata. Oggi, dopo 25 anni di studio, lavoro, recupero delle piantagioni e difesa dell'habitat naturale, **grazie a Domori è stata salvata la biodiversità di oltre sette varietà di cacao Criollo, valorizzato il lavoro dei coltivatori e garantita la filiera dalla fava alla tavoletta di un prodotto davvero unico**. Questo cacao rappresenta solo lo 0,001% della produzione globale, è **il più pregiato** e arriva sino a noi con la ricetta più corta e pura al mondo: massa di cacao al 100% – o con al massimo il 30% di zucchero di canna. Non serve altro per assaporare le note aromatiche naturalmente contenute in queste rare fave di cacao.



#lcigoestounesco

SEGUICI SU      

Share

Lifestyle

30 Novembre, 2020 @ 1:20



# Da **Domori** una linea di cioccolato ispirata ai costumi venezuelani del 18° secolo

di **Daniele Rubatti**

Staff writer, Forbes.it

*Digital editor*

Leggi anche



Lo studio legale che vuole creare un ponte di investimento nell'area balcanica

di **Luigi Dell'Olio**

Il team della comunicazione scelto da Biden è tutto al femminile

di **Forbes.it**

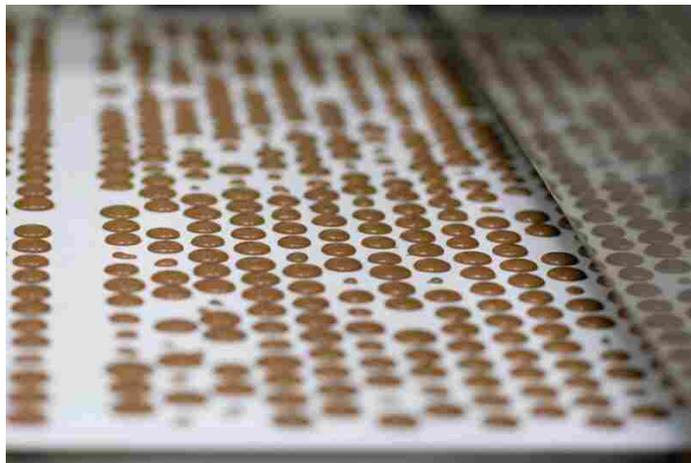
Federico Marchetti lascia il ruolo di ceo di Ynap. Al suo posto Geoffroy Lefebvre

di **Roberta Maddalena**



Ascolta questo articolo

2:51

*(Courtesy Domori)*

Articolo tratto dal numero di novembre 2020 di Forbes Italia. [Abbonati.](#)

“Il cioccolato è un mondo” è il claim di **Domori**. Un mondo dietro al quale si nascondono dei valori fondanti per il brand: la qualità e l’innovazione. **Domori** è una realtà d’eccellenza e rivoluzionaria nel mondo del cioccolato di lusso, portavoce di una vera e propria nuova cultura del cacao, basata su un’instancabile ricerca per la qualità e la purezza della materia prima. I primati raggiunti dall’azienda sono diversi: è stata la prima azienda al mondo a impiegare solo cacao fine, la prima a recuperare in campo la biodiversità del cacao Criollo, la prima a produrre un cioccolato con cacao Criollo, la prima a realizzare una tavoletta 100% cacao, la prima a riutilizzare una formula antica e semplice, cioè pasta di cacao e zucchero, la prima a creare un Codice di degustazione del cioccolato per scoprire le infinite sfumature del cacao. Il modello **Domori**, basato su filiera e ricette corte e rigorose, è stato largamente ripreso dai produttori di tutto il mondo.



Sostenibilità e innovazione secondo la Fondazione Umberto Veronesi

di **Forbes.it**



Il valore di crescere insieme.

Scopri di più

 Banca Ifis

Sulla scia dell'innovazione, che da sempre contraddistingue l'azienda, **Domori** presenta la nuova linea Criollo Blend. Il cioccolato più raffinato e prezioso, da sempre icona del brand, si rinnova nel formato e nel concept di prodotto, grazie alla creatività di **Annamaria Testa**, che ha firmato l'immagine della nuova tavoletta. Il Criollo vuole essere la storia e il futuro di



Andrea Macchione, amministratore delegato di **Domori**

**Domori**. Sin dalla sua fondazione, 25 anni fa, **Domori** ha posto in Venezuela le basi del progetto Criollo, salvando dall'estinzione questa varietà, molto rara e fragile. Oggi quel progetto è diventato la realtà dell'Hacienda San José, che con i suoi 320 ettari è tra le coltivazioni più estese al mondo di questo cacao e ne custodisce l'esclusiva biodiversità.

La nuova collezione Blend Line nasce per offrire un'esperienza di degustazione completa, permettendo di scoprire tutte le caratteristiche del cioccolato più pregiato. Disponibile in quattro diverse percentuali di cacao – 70, 80, 90 e 100% – la nuova tavoletta da 50 gr, sottile e rettangolare, valorizza il gusto delicatissimo del Criollo e permette di assaporarne al meglio le raffinate sfumature. Il packaging delle confezioni unisce tradizione e innovazione, riprendendo delle illustrazioni di uomini e donne nei tipici costumi venezuelani del 18° secolo: un omaggio al Paese dove è iniziato il duraturo legame tra **Domori** e il Criollo. Criollo Blend è l'emblema della perseveranza, dei risultati del patrimonio di conoscenza del Progetto Criollo, che nel corso del tempo ha saputo rinnovare profondamente il mondo del cioccolato super fine.

*Vuoi ricevere le notizie di Forbes direttamente nel tuo Inbox? [Iscriviti alla nostra newsletter!](#)*

**cacao Criollo**

**cioccolato**

**domori**



# Food

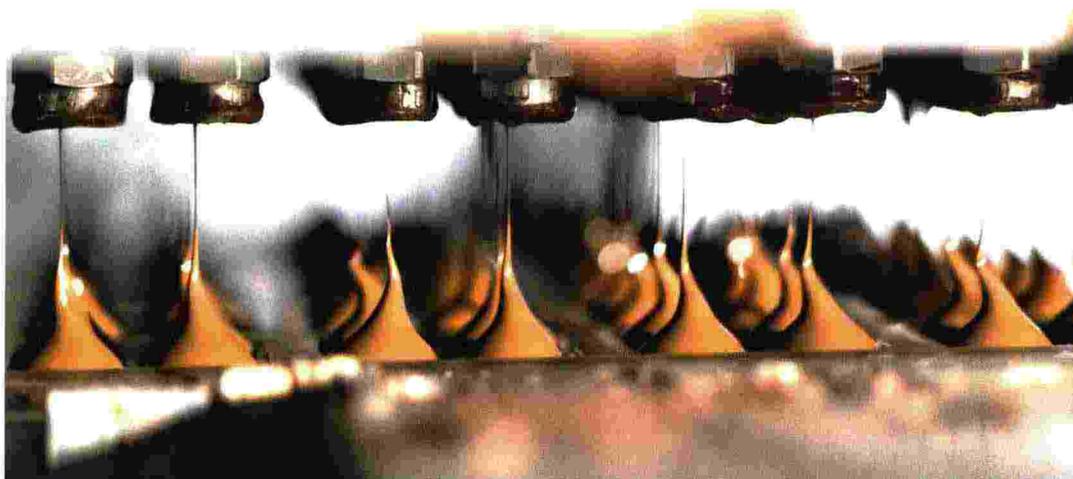




# DOMORI

86

FOOD |



**S**in dalla sua fondazione nel 1996, **Domori** si è impegnata per promuovere una nuova cultura del cacao, basata sul controllo rigoroso di tutta la filiera. Essendo produttore a sua volta, **Domori** conosce ogni difficoltà di questa coltivazione, estremamente delicata e a bassa resa. Coerentemente ai valori del gruppo **illy**, cui appartiene dal 2006, **Domori** sviluppa con i coltivatori relazioni dirette e una cooperazione virtuosa, basandosi sul principio dell'equo compenso. **Domori** è consapevole di come una produzione di alta qualità possa definirsi realmente sostenibile solo pagando correttamente gli agricoltori. Per questo, **Domori** riconosce un margine equo al prezzo del mercato internazionale, coprendo così i costi di produzione e compensando gli agricoltori per l'impegno continuativo nell'ottenere un prodotto di qualità superiore. Inoltre, **Domori** coinvolge i coltivatori in programmi di formazione specialistica, dalla botanica al processo di fermentazione, con l'obiettivo di diffondere le conoscenze per aumentare la produttività e mantenere alti gli standard qualitativi.



ANDREA MACCHIONE

“Nell'ultimo anno e mezzo **Domori** ha avviato un approfondito processo di revisione dell'impatto ambientale dell'azienda, concentrandosi sia sul packaging sia sulla logistica”, spiega Andrea Macchione, amministratore delegato di **Domori**. “Abbiamo ridotto drasticamente il materiale usato per il confezionamento dei prodotti, evitando l'uso di materiali non riciclabili o ad alto impatto ambientale come la plastica. Il polistirolo è stato eliminato da tutti gli imballaggi, mentre alcuni tra i nostri prodotti più rappresentativi sono oggi confezionati in flowpack smaltibile nella raccolta carta, eliminando il tradizionale astuccio in cartoncino”.

#### OBIETTIVI



CONTATTI: Via Pinerolo 72-74 10060 None (Torino) Tel: +39 011 98.63.465

WEB: <https://domori.com/it>



Notizie

f t ✉

# Cioccolato da regalare a Natale: i migliori marchi in commercio

8 Dic. 2020, 12:58 | a cura di Michela Becchi



CON IL CIOCCOLATO NON SI SBAGLIA MAI: ECCO UN ELENCO DI AZIENDE DI NICCHIA DA CUI ACQUISTARE PER CONQUISTARE IL PALATO DI TUTTI.



ULTIME NOTIZIE



**Dell-Very Good. La piattaforma di Gambero Rosso per supportare il food delivery di qualità**

PUBBLICITÀ



Praline, tavolette, creme spalmabili, gli immancabili boeri e poi la cioccolata calda, bevanda invernale



**Parigi progetta la Maison des Coursiers, punto di incontro per dare dignità al lavoro del rider**



## Domori

Non delude mai **Domori** con le sue collezioni natalizie: fra tavolette e cioccolatini confezionati ad hoc, spiccano i kit a tema. Quello “colazione dei golosi”, per esempio, con 3 creme spalmabili (gianduja, pistacchio e nocciole) e un miele d’acacia, oppure il kit “after dinner”, con delle fave di cacao e il Domorum, l’acquavite al cacao Criollo. E poi il maxi Cremino, la selezione Natale Perseo con maxi Gianduiotto e Napolitains: ce n’è per tutti i gusti e tutte le tasche. Inizio modulo

[domori.com/it/negozio](https://www.domori.com/it/negozio)



informazione pubblicitaria

## CantinaConforme

Conformità tecnico giudica etichette vino.

cantinaconforme.wine

APRI

ANSA.it &gt; Terra&amp;Gusto &gt; Mondo Agricolo &gt; Forbes: Macchione (Domori) miglior CEO 2020 categoria Food

# Forbes: Macchione (Domori) miglior CEO 2020 categoria Food

Per i risultati conseguiti e per l'operazione Minibond



Redazione ANSA TRIESTE 04 dicembre 2020 09:21

Scrivi alla redazione Stampa

(ANSA) - TRIESTE, 04 DIC - L'amministratore delegato di **Domori**, Andrea Macchione, è stato premiato da Forbes Italia come migliore CEO per il 2020 nella categoria Food. Il riconoscimento è stato assegnato ieri sera nel corso della terza edizione dei CEO Italian Awards 2020, con cui Forbes Italia premia i 15 top manager di diverse categorie che, secondo il ranking Forbes, sono stati innovativi, resilienti, di successo. Nei criteri di scelta, Forbes ha privilegiato la capacità di gestione e reazione nelle difficili circostanze del 2020.

Macchione è stato premiato per la continuità di risultati, dal suo arrivo in **Domori** nel 2018, con il raggiungimento del break even operativo e degli utili nel 2019, per la prima volta nella storia di **Domori**. Rilievo è stato dato all'operazione dei Minibond **Domori**, offerta unica nel 'food' italiano.

Macchione ha sottolineato che "l'agroalimentare è uno dei settori chiave per la ripresa del Paese, e sta dimostrando una capacità di risposta e innovazione di cui anche **Domori** si fa orgogliosamente portavoce. Condivido questo premio con tutta la squadra **Domori**".

L'azienda, fondata nel 1997 da **Gianluca Franzoni**, è parte del Gruppo **illy** dal 2006; nel giugno 2019 il Gruppo ha annunciato la costituzione della sub-holding **Polo del Gusto**, presieduta da **Riccardo illy**, che raggruppa tutte le attività extra caffè.

**Domori**, che ha sede a None (Torino), è considerata una realtà d'eccellenza del cioccolato super premium. (ANSA).

informazione pubblicitaria



### Hotel per Famiglie in Trentino

La Famiglia è il Nostro Centro: Vi Aspettiamo!

My Family Hotel

Contattaci

DALLA HOME TERRA&amp;GUSTO

### Forbes: Macchione (Domori) miglior CEO 2020 categoria Food

Mondo Agricolo



Vino: Imt Marche, 3mln campagna rilancio, metà a Usa e Canada

Vino



Mipaaf, ok Stato-Regioni 10 milioni per mutui imprese olio e ovino

Istituzioni

FORBES ITALIA

# Macchione (Domori) migliore Ceo dell'anno

TRIESTE

L'amministratore delegato di **Domori**, Andrea Macchione, è stato premiato da Forbes Italia come migliore Ceo per il 2020 nella categoria Food. Il riconoscimento è stato assegnato nel corso della terza edizione dei Ceo Italian Awards 2020, con cui Forbes Italia premia i 15 top manager di diverse categorie che, secondo il ranking Forbes, sono stati innovativi, resilienti, di successo. Nei criteri di scelta, Forbes ha privilegiato la capacità di gestio-

ne e reazione nelle difficili circostanze del 2020. Macchione è stato premiato per la continuità di risultati, dal suo arrivo in **Domori** (parte del Gruppo **Illy** dal 2006) nel 2018, con il raggiungimento del break even operativo e degli utili nel 2019, per la prima volta nella storia di **Domori**. Rilevo è stato dato all'operazione dei Minibond **Domori**, offerta unica nel food italiano. Macchione ha sottolineato che «l'agroalimentare è uno dei settori chiave per la ripresa del Paese». —





CWS  
SFRUTTA LE AGEVOLAZIONI FISCALI  
per digitalizzare il tuo impianto

SCARICA L'EBOOK



HOME IMPRESE MANAGEMENT EVENTI CORSI DI FORMAZIONE

ISCRIVITI ALLE NEWSLETTER



Cerca



## CEO Italian Awards 2020: premiati i 15 migliori amministratori delegati e imprenditori italiani



VISITA IL SITO DELL'EVENTO



AI NEWS DA CWI.IT



di Matteo Castelnuovo - 04 dicembre 2020

Nella serata di ieri, per la prima volta totalmente in *live streaming*, **Fiera Milano Media** – **Business International** e **Forbes Italia** hanno premiato i migliori amministratori delegati e imprenditori alla guida delle aziende del nostro Paese che, nel corso del **2020**, si sono distinti per **resilienza**, **innovazione** e **sostenibilità**, dimostrando di riuscire ad affrontare le sfide e le difficoltà che questi ultimi mesi, a causa della pandemia di **Covid-19**, hanno portato con loro.

### CEO A CONFRONTO

La premiazione dei migliori amministratori e imprenditori italiani ha chiuso il **CEO Summit**, l'annuale appuntamento diretto e moderato da **Carlo Antonelli**, amministratore delegato di **Fiera Milano Media**, e organizzato da **Business International**. Un momento di grande prestigio che ha suggellato una tre-giorni di evento, caratterizzata da tavole rotonde e *digital talk* in cui alcuni dei migliori CEO alla guida di aziende italiane di successo, che negli ultimi 12 mesi si sono distinti per competenza, professionalità e audacia, rendendo le loro imprese più competitive sui mercati internazionali e, in molti casi, anche luoghi migliori dove lavorare, hanno potuto confrontarsi sui principali trend e le sfide cruciali che attendono le aziende e i mercati nel 2021, nonché sui quattro temi caldi di questa sesta edizione del summit: **Salute**, **Digital Transition**, **Green Growth** e **de-Globalization**.

### I PREMIATI

In base alle specifiche categorie, individuate dagli esperti di **Forbes**, i premiati sono stati:

BIMAG SOCIAL



**Silvia Candiani**, Country general manager di **Microsoft** (per il mondo Technology), **Nerio Alessandri**, Fondatore e Presidente di **Technogym** (per il mondo dello Sport), **Patrick Cohen**, Amministratore delegato del **Gruppo AXA Italia** (per il mondo Insurance), **Danilo Iervolino**, Presidente di **Università Telematica Pegaso** (per la categoria Visionary), **Simona Zito**, Amministratore delegato e General manager di **Chopard Italia** (nel segmento Luxury), **Ernesto Fürstenberg Fassio**, Ceo di **Scogliera** e Vicepresidente di **Banca Ifis** (per la categoria Brand), **Andrea Macchione**, Ceo di **Domori** (per l'area Food), **Dominga Cotarella**, Direttore generale di **Famiglia Cotarella** (per l'ambito Wine), **Pierroberto Folgiero**, Ceo del **Gruppo Maire Tecnimont** e di **NextChem** (per la Sustainability), **Gabriele Benedetto**, Ceo di **Telepass** (per il segmento Mobility), **Lorenzo Wittum**, Presidente e Amministratore delegato di **AstraZeneca Italy** (per il mondo Pharma), **Carlotta de Bevilacqua**, Vice Presidente e Ceo di **Artemide Group** (per il Made in Italy), **Antonella Scaglia**, Ceo di **IMQ Group** (per il mondo Innovation), **Francesco Venturini**, Ceo di **Enel X** (nella sezione Energy) e **Mario Paterlini**, Ceo del **Gruppo Sapio** (per l'ambito Culture Innovation).

## NAVIGARE IN TEMPI D'INCERTEZZA CON INNOVAZIONE

Numerosi sono stati gli ospiti d'eccezione della giornata del **3 dicembre 2020**, che sono saliti sul palco del **CEO Summit & Awards**. Un evento che per la prima volta è stato completamente virtuale, grazie alla collaborazione con **Amigdala**, la digital company svizzera che ha ospitato la manifestazione sulla propria piattaforma *cloud-based*, **Wyth**, permettendo ai CEO italiani di confrontarsi in un ambiente nel quale fisico e digitale si fondono senza soluzione di continuità. Tra gli altri, in particolare, **Giovanni Soldini**, famoso velista e testimonial di **Amref Health Africa-Italia**, ha regalato al pubblico uno speech ispirazionale orientato a come imparare a navigare in tempi di grande incertezza, dal titolo **"A Guide for Navigating Uncertainty: tools to Inspire Awareness, Connection, and Control"**. A dare prestigio, a questa edizione completamente digitale del CEO Summit & Awards, inoltre, anche **Nexi** e **Adobe Italia** hanno deciso di offrire il proprio supporto ed esperienza nel mondo delle soluzioni innovative per il business. Partnership, queste, che sottolineano ancora una volta come in un momento di grande complessità, l'adozione di nuove tecnologie possa fare la differenza per ottenere grandi risultati e tornare a guardare al futuro in maniera reattiva e propositiva.

TAG: [CEO ITALIAN AWARDS](#) [CEO SUMMIT](#) [TOP MANAGEMENT](#)

CONDIVIDI SU



## RESTIAMO IN CONTATTO

Vuoi essere aggiornato su finanziamenti e opportunità di business in Italia e nel mondo? Iscriviti alle newsletter di BiMag.

Scarica **gratis** la tua copia della guida allo **Smart Working**



By **WHOSWHO**

**BIMAG**

**CARRIERE**

Panasonic Mobile Solutions, **Francesco Castro** è...

Panasonic Mobile Solutions ha annunciato...



Miroglio Fashion, **Fabio Asseconi** è il...

Fabio Asseconi è il nuovo...



La guida per prepararti al meglio alla **nuova normalità** del lavoro



Cookie



# FINANZA OPERATIVA

CONSULENZA FINANZIARIA INDIPENDENTE

VERONA 16 DICEMBRE

MERCATI ▾ ANALISI ▾ CRIPTO ASSET ▾ DIGITAL ▾ FORMAZIONE ▾ MARKETPLACE ▾ PODCAST MAGAZINE

ABOUT ▾ PORTAFOGLI ▾ BUY DIAMOND TS ▾ PORTAFOGLIO PWA GLOBAL INDEX PORTFOLIO NEWSLETTER

ULTIME NOTIZIE > [ 4 dicembre 2020 11:45 ] BFC Media, tutti i premiati della terza edizione dei

CERCA ...

HOME > SOCIETÀ > BFC Media, tutti i premiati della terza edizione dei Forbes Ceo Awards

## BFC Media, tutti i premiati della terza edizione dei Forbes Ceo Awards

4 dicembre 2020 11:45 Società, Tutte le News



La terza edizione della premiazione di **Forbes Ceo Awards** promossa da **BFC Media** in collaborazione con **Business International** - andata in onda in diretta streaming sulle piattaforme online **Forbes.it** e **bfcvideo.com**, sul canale 61 di TiVuSat e sul canale 511 di Sky - ha visto premiati i migliori Ceo che, con tenacia e visione, hanno saputo eccellere nonostante le avversità dell'anno 2020.

La kermesse Forbes Ceo Awards svoltasi interamente in modalità digitale ha visto premiati

### ANALISI TECNICA



**Sartorelli (Siat): "Bitcoin, probabile un nuovo ciclo rialzista intermedio"**

4 dicembre 2020 9:15



**EuroStoxx 50 alle prese con il supporto a quota 3.500**

4 dicembre 2020 9:00



**Ftse Mib: possibile correzione di breve termine all'orizzonte**

4 dicembre 2020 8:45



### NEWSLETTER

Iscriviti alla newsletter e ricevi ogni giorno le notizie di Finanza Operativa

ISCRIVITI

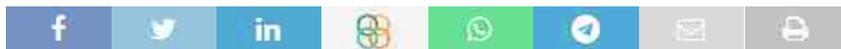
i migliori top manager alla guida delle realtà imprenditoriali presenti nel nostro Paese che, nel corso del 2020, si sono distinti per audacia e intraprendenza, consolidando la competitività delle loro imprese sui mercati internazionali e rendendole, al tempo stesso, luoghi di lavoro migliori e più attenti alle necessità delle persone.

## I premiati

In base alle specifiche categorie, individuate dagli esperti di *Forbes*, i premiati sono stati:

- **Gabriele Benedetto**, Ceo Telepass, (nella Mobility) per l'impatto che i servizi Telepass stanno avendo sulla mobilità sostenibile, anche al di fuori della rete autostradale.
- **Dominga Cotarella**, imprenditrice Famiglia Cotarella (per la categoria Wine) per aver contribuito alla creazione di una grande azienda mantenendo ben salde le radici nella famiglia.
- **Andrea Macchione**, Ceo Domori (per il segmento Food) per aver portato la prima volta l'azienda in utile nel 2019 ed emesso minibond nell'anno più improbabile, con tenacia e visione nonché gusto per il successo.
- **Carlotta De Bevilacqua**, Ceo di Artemide (nell'ambito Design) per aver saputo rappresentare, nel corso degli anni, il design italiano nel mondo
- **Nerio Alessandri**, Ceo di Technogym (per lo Sport) per essersi distinto, in un periodo così difficile e incerto, nell'adattamento alle mutate (e mutevoli) condizioni del settore di riferimento imposte dalla pandemia, accelerando ulteriormente e con successo il proprio business B2C.
- **Silvia Candiani**, Country General Manager Microsoft Italia (per il comparto Technology) per aver guidato in Italia un colosso dell'IT in una fase delicata per tutte le aziende del paese.
- **Ernesto Fürstenberg Fassio**, Ceo di La Scogliera e Vicepresidente Banca Ifis (per la sezione Brand) per il grande lavoro di rebranding e organizzazione dell'azienda.
- **Antonella Scaglia**, Ceo Imq (comparto Innovation) per aver saputo ideare e realizzare un piano strategico di trasformazione e innovazione.
- **Francesco Venturini**, Ceo EnelX (categoria Energy) per il contributo all'elettrificazione innovativa delle città italiane.
- **Simona Zito**, GM Chopard Italia, (segmento Luxury) per il carisma e la capacità di intravedere possibilità e potenzialità che si celano nei momenti di crisi e trasformarle in progetti di successo.
- **Pierroberto Folgiero**, Ceo Maire Tecnimont e NextChem (per la Sustainability) per aver agito come abilitatori della transizione energetica mondiale con imprenditorialità e genio italiano.
- **Patrick Cohen**, AD Axa Italia (comparto Insurance) per essere stato tra i primi gruppi assicurativi a focalizzare la propria strategia sul tema salute, sia attraverso lo sviluppo di servizi innovativi che fanno leva sul digitale, che attraverso integrazioni verticali, così da assistere il cliente lungo tutto il percorso sanitario dalla prevenzione alla diagnostica.
- **Danilo Iervolino**, Presidente Università Telematica Pegaso (categoria Visionary) per lo sviluppo di un modello di education che, solo pochi anni fa, sembrava insostenibile.
- **Mario Paterlini**, Ceo Gruppo Sapio (per la Culture Innovation) per aver sviluppato la cultura del cambiamento in contesti di business.
- **Lorenzo Wittum**, Ceo AstraZeneca Italia (per l'ambito Pharma) per gli sforzi profusi nella ricerca del vaccino Covid.

Forbes Ceo Awards è stato organizzato da BFC Media (editore fra l'altro del presente sito *Finanzaoperativa.com*) in collaborazione con Business International Fiera Milano.



## PALINSESTO BFC

PROGRAMMI DELLA SETTIMANA DAL 30 NOVEMBRE AL 6 DICEMBRE	
BIKE ITALIA LAB	Lunedì, 21
LE STORIE DI BIKE	Martedì, 21
BIKE SHOW	Mercoledì, 21
SCRATCH	Giovedì, 21
BIKE TRAVEL	Venerdì, 21
LE STORIE DI BIKE	Sabato 21
MTB IN VAL D'AOSTA	Domenica 21
IN TV SUL DIGITALE TERRESTRE CANALE 2 DOVE VUOI TU SU BIKEPLAY.TV	



**Uso responsabile dei dati**

Noi e i [nostri partner](#) trattiamo i tuoi dati personali, ad esempio il tuo indirizzo IP, utilizzando tecnologie quali i cookie, per memorizzare e accedere alle informazioni sul tuo dispositivo. Ciò è finalizzato a pubblicare annunci e contenuti personalizzati, valutare pubblicità e contenuti, analizzare gli utenti e sviluppare il prodotto. Puoi scegliere chi utilizza i tuoi dati e per quali scopi.

Con il tuo consenso, vorremmo anche:

- raccogliere informazioni sulla tua posizione geografica, con un'approssimazione di qualche metro,
- Identificare il tuo dispositivo, scansionandolo attivamente alla ricerca di caratteristiche specifiche (impronte digitali).

Approfondisci come vengono elaborati i tuoi dati personali e imposta le tue preferenze nella [sezione dettagli](#). Puoi modificare o ritirare il tuo consenso in qualsiasi momento dalla Dichiarazione sui cookie.

Usa solo i cookie necessari

ACCETTA TUTTI I COOKIE

Impostazioni ▼



# "Bake Off Italia", Sara Moalli vince l'ottava edizione

La giovane designer gallaratese è la nuova miglior pasticciera amatoriale d'Italia. Monia De Carolis e Philippe Chini, gli altri due finalisti, devono accontentarsi rispettivamente del secondo e terzo posto.

TELEVISIONE

Pubblicato il 5 DICEMBRE 2020, alle ore 18:41

f FACEBOOK



&lt; 0

★ 0

♥ MI PIACE | 0



L'ottava edizione di "Bake Off Italia" si è conclusa decretando la **vittoria** della 29enne **Sara Moalli**. Per la designer gallaratese con

• UTENTE •

**ANTONIO SORICE**

MONZA E BRIANZA 398 FOLLOWER

SEGUI

SCRIVI

INTERNET NON HA ETÀ: AIUTIAMO I PIÙ AN...

la grande passione per la pasticceria, il trionfo non è solo un **sogno che si realizza**, ma è anche una gioia che fa inorgoglire il padre e le fornisce la giusta consapevolezza delle proprie capacità.

La finale del programma condotto da **Benedetta Parodi** e trasmesso la prima serata del venerdì su **Real Time**, ha visto sfidarsi i migliori tre concorrenti del tendone del talent cook show. Prima di poter mettere la mani sul trofeo che l'ha incoronata la miglior pasticcera amatoriale d'Italia, Sara Moalli ha dovuto quindi vedersela con la 45enne marchigiana **Monia De Carolis** e il 25enne trentino **Philippe Chini**.

Come di consueto, anche la finale si è snodata attraverso le **classiche tre prove**. In quella che è stata la 100esima puntata della trasmissione realizzata dalla società di produzione Magnolia, i tre pasticceri hanno dovuto omaggiare il programma attraverso una prima sfida creativa in cui presentare **25 monoporzioni di 4 differenti tipologie**. A quel punto i quattro giudici Ernst Knam, Clelia d'Onofrio, Damiano Carrara e Csaba dalla Zorza hanno chiesto ai tre aspiranti pasticceri di **replicare la torta ricotta e pere** dell'ospite d'eccezione **Sal De Riso**.

Al termine della prova tecnica, **Philippe è stato eliminato**, spianando la strada ad una finalissima tutta al femminile. Nell'ultima gara, le due donne si sono cimentate nella preparazione del loro **cavallo di battaglia**. In quello che la stessa conduttrice ha definito un **confronto tra modernità e tradizione**, Sara ha svettato grazie alla sua torta a base di sucrée alle nocciole, biscuit joconde alle nocciole, cremoso al mango e passion fruit. Seppur un po' troppo gelatinosa, la creatività, la **stratificazione e il bilanciamento degli ingredienti** hanno convinto i giudici, che l'hanno proclamata vincitrice dell'ottava edizione del talent culinario.

## TELEVISIONE PIÙ POPOLARI



**GF Vip, il Codacons attacca Elisabetta Gregoraci e Pierpaolo Pretelli**

EMANUELE NOVIZIO



**GF Vip, Dayane Mello ha deciso di uscire dalla Casa: "Non riesco a dimenticare quel video"**

CRISTINA GIULI



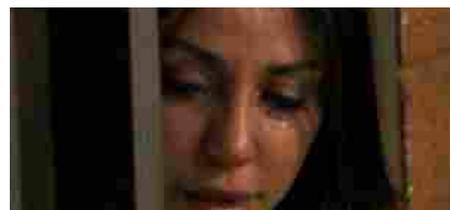
**GF Vip, Giacomo Urtis sulla Gregoraci e quel retroscena su Zilletta: "i ragazzi sono affascinati da lei"**

CARMINE SOLMONESE



**GF Vip, una fan urla: "Tommaso ha votato Elisabetta", ma Zorzi risponde a tono**

CARMINE SOLMONESE



**GF Vip, la confessione inedita di Selvaggia Roma: "Volevo uccidermi per**

Così, dopo aver conquistato tre grembiuli blu, Sara Moalli ha chiuso in bellezza aggiudicandosi il titolo di miglior pasticceria amatoriale che le ha consentito di portarsi a casa anche una fornitura di **50 chilogrammi di cioccolato fondente 72% Domori**. *“Non ho parole per esprimere la gioia che ho nel cuore. Quante emozioni, quanta adrenalina”*, ha scritto su **Instagram** la quinta donna ad aver vinto il trofeo messo in palio dal programma di Real Time. *“Ragazzi, nel mio piccolo, io sono l'esempio che **si può seguire le proprie passioni, andando contro tutti, lasciando il lavoro, mettendosi in discussione**”* ha concluso dando la dimostrazione che **nulla sarebbe precluso** a chi per raggiungere un obiettivo, lotta fino in fondo con tutte le proprie forze.

farlo sentire in colpa"

CARMINE SOLMONESE

### VIDEO INTERESSANTI:

Martin e Rose: un esempio d'amore lungo 70...

[VAI ALL'ARTICOLO](#)

### COSA NE PENSA L'AUTORE



**ANTONIO SORICE** - L'ottava edizione di "Bake Off Italia" ha deluso tanti fedeli spettatori, me compreso. Più che sul talento e le capacità tra i fornelli, si è puntato sulle rivalità tra gli aspiranti pasticceri, creando fazioni contrapposte che avrebbero dovuto aumentare lo spettacolo. Le sdolcinatezze di Fedele o il comportamento di Philippe, che per tutta l'edizione ha fatto la corte a Sara, così come la semifinale in cui è stato chiesto di realizzare dei semplici wafer, con Ernst Knam che ha fatto infuriare Monia, alla quale ha sottratto la piastra per darla a Maria che l'aveva rotta, sono solo alcune delle circostanze che non sono proprio andate giù al pubblico. Alla fine i giudici hanno voluto premiare Sara che, osando e innovando, è cresciuta di puntata in puntata; Monia pur essendo molto brava, è stata penalizzata perché si è eccessivamente fossilizzata sulla tradizione; allo stesso tempo non ha dato vita ad un percorso di crescita che le avrebbe permesso di far emergere tutte le proprie potenzialità.

[LASCIA UN TUO COMMENTO](#)

### TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE

Wapint/themes/mini/assets/js/breadotocss/breadotocss.js/home/259  
HOME / 2020 / DICEMBRE / 7



FOOD E...  
COMUNICAZIONE  
SOSTENIBILITÀ  
INFLUENCER  
BLOGGER  
MEDIA TREND  
TECH

HOME

FOOD TREND

FOOD INFLUENCER &  
BLOGGER

FOOD & SOSTENIBILITÀ

NEWSLETTER

CHI SIAMO

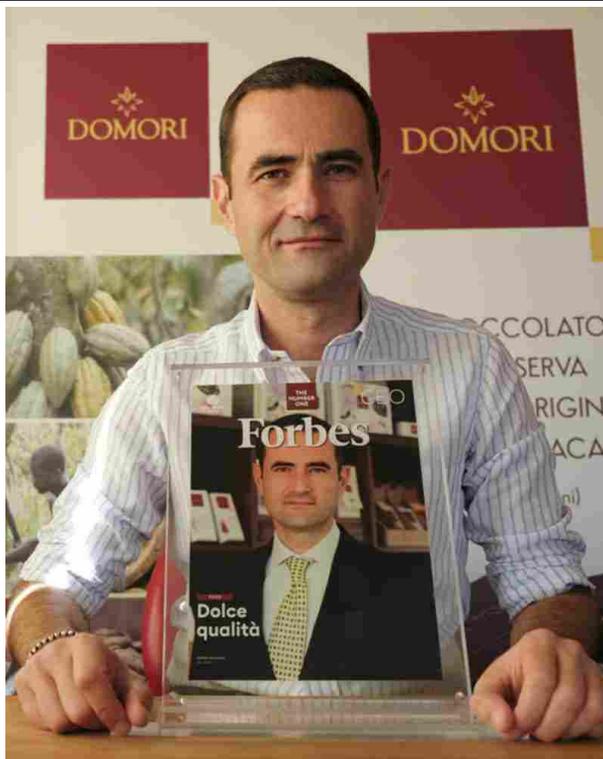
PUBBLICITÀ &  
PARTNERSHIP

CONTATTI

PRIVACY

# ANDREA MACCHIONE, AMMINISTRATORE DELEGATO **DOMORI** (GRUPPO **ILLY**) PREMIATO DA FORBES ITALIA COME MIGLIORE CEO PER L'ANNO 2020 NELLA CATEGORIA FOOD

PUBLISHED ON 7 DICEMBRE 2020 BY FOODAFFAIRS.IT



### Andrea Macchione, Amministratore Delegato

**Domori**, la società del Gruppo **Illy** specializzata in cioccolato super premium, è stato premiato da **Forbes Italia** come **migliore CEO per l'anno 2020 nella categoria Food**. Il riconoscimento è stato assegnato nella serata di ieri, giovedì 3 dicembre, nel corso della terza edizione dei **CEO Italian Awards 2020**, il riconoscimento con cui Forbes Italia premia i 15 top manager di diverse categorie che, secondo il ranking Forbes, si sono rivelati **innovativi, resilienti** e di **successo** in questo difficile 2020.

Nei premi assegnati Forbes ha scelto di sottolineare la capacità di gestione e reazione espresse nelle difficili circostanze del 2020. Macchione è stato premiato per la continuità di risultati, dal suo approdo in **Domori** nel 2018, con il raggiungimento del break even operativo e della zona utili nel 2019, per la prima volta nella storia di **Domori**. Grande rilievo è stato inoltre dato all'operazione dei Minibond **Domori**, un'offerta unica nel panorama food italiano e destinata a essere ripresa quale modello di

capacità di risposta al mutato scenario economico.

Ha commentato Macchione: "Sono onorato di rappresentare la categoria Food: l'agroalimentare è uno dei settori chiave per la ripresa del Paese, e sta dimostrando una capacità di risposta e innovazione di cui anche **Domori** si fa orgogliosamente portavoce. Condivido questo premio con tutta la squadra **Domori**, che ha fatto l'impossibile per trasformare in positivo quest'anno così difficile".

FOOD AFFAIRS

## ARTICOLI CORRELATI



**Bauli torna in TV con "A Natale Puoi". Il brand veronese lancia una call-to-action per partecipare al nuovo spot TV in onda dal 13 dicembre – GUARDA LO SPOT**



**Nuova etichetta per il Rosso Umbria creato da Giorgio Lungarotti**



**Deliveroo: via libera authority Gb a investimento di Amazon**



Previous  
101caffè è 'Insegna dell'anno Italia 2020-2021' nella categoria Tutto caffè

**ANNA E' LA VINCITRICE DI JUNIOR BAKE OFF ITALIA 2020**

Anna è la vincitrice di Junior Bake Off Italia 2020, il programma più dolce della tv in onda su Real Time, prodotto da Banijay Italia per Discovery Italia, condotto da Flavio Montrucchio e Alessia Mancini.

La finale ha visto sfidarsi otto piccoli aspiranti pasticceri, che hanno affrontato il giudizio dei giudici Ernst Knam e Damiano Carrara. La serata si è articolata in tre prove, quella creativa con ospite Clelia D'Onofrio, in cui i concorrenti hanno preparato un dolce a forma di regalo, la prova tecnica in cui i sei pasticceri rimasti in gara si sono cimentati nel Tronchetto di Natale con sorpresa di Damiano Carrara e l'ultima sfida in cui i tre finalisti Anna, Martina e Giulio hanno realizzato la torta di Natale per la loro famiglia ispirandosi alle creazioni del cake designer Renato Ardivino.

I giudici hanno assegnato la vittoria ad Anna, otto anni di Arcore, che oltre al titolo di miglior mini pasticciere d'Italia, ha vinto un corso di pasticceria con il maestro Ernest Knam e una fornitura di cioccolato **Domori**. Secondo posto per Giulio, nove anni di Monserrato (Ca) e terzo per Martina, nove anni di Morlupo (Roma).

Le ricette preferite di Anna sono la torta piumino, i flauti al cioccolato e il rolo della felicità che le ricorda la nascita del suo fratellino, mentre il suo ingrediente segreto è la buccia di limone che regala un aroma speciale alle sue preparazioni. F.M. credit foto Real Time

Mi piace: Mi piace Caricamento...

[ ANNA E' LA VINCITRICE DI JUNIOR BAKE OFF ITALIA 2020 ]



# ALTO ADIGE

Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone [Altre località](#) ▾

Vai sul sito **TRENTINO**

[Cronaca](#) | [Sport](#) | [Cultura e Spettacoli](#) | [Economia](#) | [Italia-Mondo](#) | [Foto](#) | [Video](#) | [Prima pagina](#)  
[Salute e Benessere](#) | [Viaggiat](#) | [Scienza e Tecnica](#) | [Ambiente ed Energia](#) | [Terra e Gusto](#) | [Qui Europa](#)

Sei in: [Terra e Gusto](#) » [Forbes: Macchione \(Domori\) miglior...](#) »

Foto

## Forbes: Macchione (Domori) miglior CEO 2020 categoria Food

Video

**Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea**

TERRA-E-



**In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna**

TERRA-E-



**Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi**

TERRA-E-



**Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualità**

TERRA-E-



04 dicembre 2020 | A- | A+ | | |

(ANSA) - TRIESTE, 04 DIC - L'amministratore delegato di **Domori**, Andrea Macchione, è stato premiato da Forbes Italia come migliore CEO per il 2020 nella categoria Food. Il riconoscimento è stato assegnato ieri sera nel corso della terza edizione dei CEO Italian Awards 2020, con cui Forbes Italia premia i 15 top manager di diverse categorie che, secondo il ranking Forbes, sono stati innovativi, resilienti, di successo. Nei criteri di scelta, Forbes ha privilegiato la capacità di gestione e reazione nelle difficili circostanze del 2020.

Macchione è stato premiato per la continuità di risultati, dal suo arrivo in **Domori** nel 2018, con il raggiungimento del break even operativo e degli utili nel 2019, per la prima volta nella storia di **Domori**. Rilievo è stato dato all'operazione dei Minibond **Domori**, offerta unica nel 'food' italiano.

Macchione ha sottolineato che "l'agroalimentare è uno dei settori chiave per la ripresa del Paese, e sta dimostrando una capacità di risposta e innovazione di cui anche **Domori** si fa orgogliosamente portavoce. Condivido questo premio con tutta la squadra **Domori**".

L'azienda, fondata nel 1997 da **Gianluca Franzoni**, è parte del Gruppo **illy** dal 2006; nel giugno 2019 il Gruppo ha annunciato la costituzione della sub-holding **Polo del Gusto**, presieduta da **Riccardo Illy**, che raggruppa tutte le attività extra caffè.

**Domori**, che ha sede a None (Torino), è considerata una realtà

d'eccellenza del cioccolato super premium. (ANSA).



04 dicembre 2020 | A- | A+ |  |  | 

Home

Cronaca

Sport

Cultura e Spettacoli

Economia

Italia-Mondo

Foto

Video

Prima pagina

Quel che ci piace



**FUMANTE IN TAZZA**

Con il composto Cioccolato a Casa Tua di Ciacco Lab preparate all'istante la bevanda più gratificante di tutte. Nelle versioni Fondente tradizionale e Fondente vegana con zucchero di cocco. [ciaccolab.it](http://ciaccolab.it)  
**Maddalena:**  
«È un antidoto all'inverno, anzi, a questo inverno».

**PROSCIUTTO DI SAN DANIELE**  
Niente conservanti, maiali italiani, almeno tredici mesi di stagionatura e il microclima di San Daniele del Friuli: sono gli ingredienti di un prosciutto dolce e profumato. [prosciuttosandaniele.it](http://prosciuttosandaniele.it)  
**Sara T:** «Mangiarlo mi riporta in posti che amo e alla maestria dei piccoli produttori».



**POMODORINI DEL PIENNOLO**  
Dalle falde del Vesuvio, si conservano in grappoli appesi in un luogo aerato e durano tutto l'anno. Per fare sughi che sanno di sole.  
**Angela O:**  
«Sono una delle cose che mangio più volentieri. Dolci e saporiti allo stesso tempo, conservano una consistenza irresistibile anche nei mesi invernali».

PER UN **2021**  
**MOLTO PIÙ**  
**BUONO**

a cura di  
**SARA MAGRO**  
illustrazioni  
**RITA ORLANDI**

Ognuno ha i suoi gusti, è vero: così, noi della redazione di *La Cucina Italiana* vogliamo condividere alcuni dei nostri prodotti del cuore



**GOCCE DI VELLUTO**  
Con poco aceto balsamico di Modena Igp Mazzetti denso e aromatico, il sapore di formaggi stagionati e gelato alla crema prende il volo. È invecchiato in piccole botti di legno antico. [mazzettioriginale.it](http://mazzettioriginale.it)



**ADORO I CECI DELLA LUCCHESIA. IN ZONA, COLTIVANO ANCHE FAGIOLI ROSSI, CANNELLINI E ALTRI LEGUMI, TUTTI SQUISITI.**  
JOËLLE NÉDERLANTS



**BISCOTTI A MEMORIA**  
Tre secoli di storia per i Baicoli veneziani: secchi, sottili, croccanti e non dolci, stanno bene con tutto, dallo zabaione a un goto de vin. [colussi.net](http://colussi.net)  
**Maria Vittoria:**  
«Li mangiavo da bambina e so ancora a memoria la poesia sulla scatola di latta».



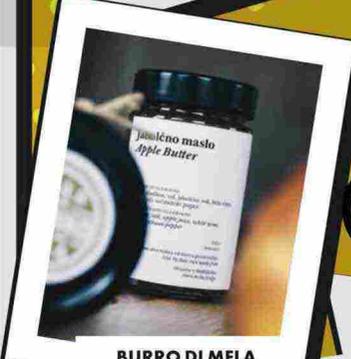
**50 GRAMMI PREZIOSI**  
 Il Fondente Criollo 90% di Domori è ricavato da varietà di cacao rarissime, delicate e a bassa produttività. Le bacche trattate con metodi tradizionali ed ecosostenibili ripagano con un gusto intenso e persistente e note di frutta secca.  
[domori.com](http://domori.com)



**TUTTA UN'ALTRA STORIA**  
 La pasta integrale di grano duro Senatore Cappelli è prodotta in filiera corta e tracciabile, 100% italiana, trafilata al bronzo ed essiccata lentamente. Ad alto contenuto di fibre e proteine, è super digeribile. pasta [senatorecappelli.com](http://senatorecappelli.com)



**FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO DOP**  
 L'antica Cascina di Forlì stagiona il suo formaggio di latte vaccino, ovino o misto in fosse scavate nel tufo e sterilizzate bruciando paglia al loro interno. Le forme chiuse in sacchetti di tessuto restano nelle fosse per tre mesi. Il risultato è un formaggio prelibato, privo di scorza, dal sapore nobile e intenso.  
[anticacascina.com](http://anticacascina.com)



**BURRO DI MELA**  
 Mele, zucchero, sale, succo di mela, vino bianco, burro, pepe di Sichuan. Tutte cose buone, ma che non lasciano neanche immaginare la delizia dell'Apple Butter creato da Ana Roš nel suo ristorante Hiša Franco a Kobarid in Slovenia. [hisfranko.com](http://hisfranko.com)  
**Fiammetta:**  
 «Una quintessenza di Renetta: lo mangio a cucchiaini, senza il minimo senso di colpa».

**PER ME CHE SONO AUSTRALIANO, IN CIMA ALLA CLASSIFICA STANNO I PRODOTTI ARTIGIANALI, LOCALI E CON MENO PACKAGING POSSIBILE.**  
 BRENDAN ALLTHORPE



**ANACARDI BIO DAMIANO**  
 Uno snack gustoso e a portata di mano che aiuta a mantenere il colesterolo totale nel suo giusto equilibrio. Qui versione cruda e pelata, in sacchetto: attenzione all'effetto-ciliegie.  
[damianorganic.it](http://damianorganic.it)



**ORTO IN BARATTOLO**  
 Tutto «Made in Toscana»: pomodori, carciofi e le altre verdure sott'olio di Meditteranea Belfiore sono coltivate in Val di Cornia, in provincia di Livorno. [mediterraneabelfiore.it](http://mediterraneabelfiore.it)  
**Joëlle:** «La qualità è davvero alta, e poi è un'azienda condotta da tre sorelle. Viva le donne!».



**VITAMINE IN PINZIMONIO**  
 Tre parti di ottimo extravergine, una parte di succo di limone oppure di lime (o un misto dei due), succo di zenzero fresco, sale e pepe. Emulsionate bene e usate per intingervi carote, finocchi, sedano tagliati a bastoncini. Vivace e stimolante.



**EXTRAVERGINE MONOCULTIVAR CAROLEA**  
 Lavorato in modo artigianale in tutte le fasi, l'olio Dop di Acconia di Curinga in Calabria eredita caratteristiche e profumi della sua terra. Instagram @emc\_official\_page  
**Stefania:** «Quello di Rossella Bevivino è il mio preferito».



**NON RIMANGO MAI SENZA LE OLIVE TAGGIASCHE SOTT'OLIO. MI PIACCIONO DA SOLE E CON IL PESCE.**  
 MARIA VITTORIA DALLA CIA

FOTO: AG. 123RF, ENISA, MUEZINOVIC, ARCH. LCI

130142

*Le previsioni dei big*

## Natale d'oro per l'industria delle leccornie



di Massimiliano Sciuillo  
● a pagina 11

# Alimentare, dopo un anno da incubo un Natale migliore della attese

*I dolci*

di Massimiliano Sciuillo

Nonostante il lockdown le feste riportano un po' di luce nel bilancio in chiaroscuro di uno dei settori di punta dell'economia piemontese, alle prese nel 2020 con la crisi della ristorazione e che adesso guarda soprattutto oltreconfine

## Per Balocco 18 milioni di panettoni

Diciotto milioni di pezzi - tra panettone e pandoro, - per festeggiare un Natale che, per quanto in leggero calo sul 2019 (circa il 5%), rappresenta un risultato importante dopo ciò che è successo. E' la stima della Balocco per le Feste del 2020. «E' stato un anno molto complicato - spiega Alberto Balocco, presidente e ad dell'azienda -, soprattutto dopo la doccia fredda di Pasqua. Eravamo partiti bene: le attese erano di crescita». E all'improvviso ecco la pandemia, le chiusure: «Come se ci avessero staccato la corrente da un momento all'altro. Ordinatori per milioni cancellati,

magazzini pieni di merce che nessuno voleva più: un momento duro, da cui ci siamo tirati fuori con fatica e confidando nel Natale». Qui la seconda doccia gelata è stata evitata dall'esperienza accumulata nei primi mesi di pandemia. «Se l'estate ci aveva illuso, l'autunno ci ha presto riportato alla realtà - dice Balocco -, Fortunatamente le condizioni ci hanno permesso di lavorare con meno difficoltà. Rispetto al primo lockdown le nuove restrizioni hanno permesso alla gente di muoversi di più, nei punti vendita non ci sono più stante code e accaparramenti e l'organizzazione è stata meno complessa».

Alcune tendenze si sono delineate: «C'è stato un rallentamento per i prodotti nel mondo del regalo. Compensato da un aumento di panettoni e pandori per l'autoconsumo: dolci che comunque le famiglie consu-

meranno nelle feste». Alla fine «siamo moderatamente soddisfatti, soprattutto alla luce delle condizioni di partenza. Abbiamo anche avuto un buon contributo dal polo logistico realizzato nel 2019 a Trinità, su 16mila metri quadri, che ci ha permesso di gestire bene i flussi».

E se la divisione della prima colazione ha contribuito a migliorare questo 2020 per Balocco («Senza bar, i consumi casalinghi sono aumentati»), per la prossima Pasqua si pensa positivo: «Speriamo di ritrovarci tutti in una situazione migliore: di certo alcune condizioni sono più favorevoli».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Alberto  
Balocco**



“

*Un leggero calo di produzione del 5% è un risultato importante in un anno difficile come questo*

”

*Il cioccolato*

## Domori punta sull'estero e sull'online

Un Natale il più dolce possibile. Ma responsabile. E ad addolcire gli ultimi giorni dell'anno dà il suo contributo Domori, realtà fondata nel 1997 da Gianluca Franzoni (che oggi ne è presidente) e che dal 2006 fa parte del gruppo Illy. Andrea Macchione è invece l'ad dell'azienda che ha la sua sede a None e che fa del cioccolato la sua missione. Come nel caso del Progetto Criollo, che da decenni protegge la specie di cacao più rara (e preziosa) al mondo.

**Andrea  
Macchione**



“  
*Abbiamo dovuto modificare in pochi mesi il nostro modello di business ma ci siamo riusciti*

”

Le difficoltà di questi mesi, però, si sono fatte sentire pure qui. «Anche per noi, come per altre aziende che lavorano con il settore hotel e ristorazione - racconta Macchione - l'effetto della diffusione del Covid e dell'incertezza delle norme per le attività commerciali ha creato non pochi disagi. Solo in Italia, per noi il settore ho.re.ca. rappresenta il 90% del giro d'affari». Un peso importante, Domori ha cercato perciò di differenziarsi: «Abbiamo deciso di modificare il nostro modello di business. Tempi rapidi i nostri 110 agenti ci hanno consentito di compensare le perdite legate alla pandemia con una maggiore presenza sui mercati esteri e una collaborazione più stretta con la grande distribuzione».

A questo si è aggiunto l'apporto delle vendite online. «A ottobre 2019 avevamo lanciato la nostra piattaforma di e-commerce, questo ci ha permesso in questi mesi di raddoppiare in fretta il fatturato in quel

canale. E abbiamo lavorato per migliorare la nostra visibilità». Una ricetta che ha generato numeri confortanti, date le condizioni di partenza. «Pensiamo - dice Macchione - di chiudere con un fatturato 2020 che mostrerà una perdita del 10% rispetto ai 19,5 milioni registrati nel 2019. Ma non disperiamo di poter arrivare a un -5%».

Il 2019, peraltro, era stato un anno a suo modo storico, visto che gli oltre 20mila euro a bilancio avevano rappresentato il primo utile nella storia dell'azienda. «Abbiamo sperimentato molto e ci siamo fatti trovare pronti - conclude -. Ora guardiamo al 2021 speranza».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

*Il vino*

# Il Barolo tiene sui mercati di Cina e Usa

«Ci sono stati mercati che, nonostante tutto, hanno garantito una risposta importante: gli Usa, che hanno continuato a consumare anche durante i lockdown. O la Cina, che dopo la prima ondata di contagi ha tenuto volumi elevati». Ecco due dei motivi per cui il mondo del Barolo può congedarsi da questo 2020 tirando un sospiro di sollievo. Un brindisi liberatorio, che accomunerà i 280 viticoltori che fanno riferimento alla cantina Terre del Barolo, Tanti soci - altrettante storie -, ma una speranza condivisa: «È stato un anno particolare - racconta Stefano Pesci, direttore della cantina di Castiglione Falletto -; eravamo partiti con ottimi auspici. Poi a marzo si è chiuso il mondo. Chiusi il mondo della ristorazione e quello della convivialità, i due contesti in cui si fa più consumo del vino. Ma ciò che ci ha permesso di rimanere a galla è che non siamo un bene-meteora, ma siamo ormai consolidati sul mercato. Questo ci ha resi più forti del doppio lockdown».

Il 2020 ha visto la docg Barolo, quindi tutte le cantine produttrici, proporre per la vendita il 10% di bottiglie più del 2019. Quasi 15 milioni, con Terre del Barolo che rappresenta circa il 12% delle uve prodotte nella denominazione. «Siamo riusciti a tenere - prosegue Pesci - pur essendo un bene voluttuario. In qualche caso i prezzi possono aver testimoniato le difficoltà, ma dopo la paura di marzo oggi siamo più tranquilli».

Ma è cambiato il modo di lavorare: «Abbiamo dovuto adattarci: relazionarci con influencer, esperti e appassionati senza contatto diretto, magari con degustazioni a distanza. Una sfida, visto che ciò che offriamo è un rapporto sensoriale, di contatto». «Ci sono mancate tanto le persone che di solito vengono a trovarci in cantina e quando tornano a casa diventano ambasciatori dei nostri vini ma anche di cibi e cultura. Come è stato per la Toscana in passato. Ma abbiamo sfruttato questo tempo per farci trovare pronti, quando si ripartirà e abbiamo realizzato nuovi spazi per l'accoglienza».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Stefano  
Pesci**



“

*Ciò che ci ha  
permesso  
di rimanere  
a galla è che  
abbiamo  
una clientela  
consolidata,  
non siamo  
una meteora*

”



▲ Stoccati La linea di produzione dei panettoni nello stabilimento Balocco a Fossano

**la Repubblica**  
**Torino**  
Vaccini, ecco il piano per i primi 195 mila  
Alimentare, dopo un anno da incubo un Natale migliore della attesa  
Per Balocco 18 milioni di panettoni  
Domori punta sull'estero e sull'online  
Il Barolo tiene sui mercati di Cina e Usa



SEZIONI ▾

VIDEO

EDITORIALI

RIVISTA

NETWORK

CONTATTI

CERCA PER CODICE O PAROLA ( ▾ 🔍)

ABBONAMEN



# Italia a Tavola



Seleziona lingua ▾

Powered by Google Traduttore

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Giovedì 03 Dicembre 2020 | aggiornato alle 17:20 | 70069 articoli in archivio

HOME SPIRITS



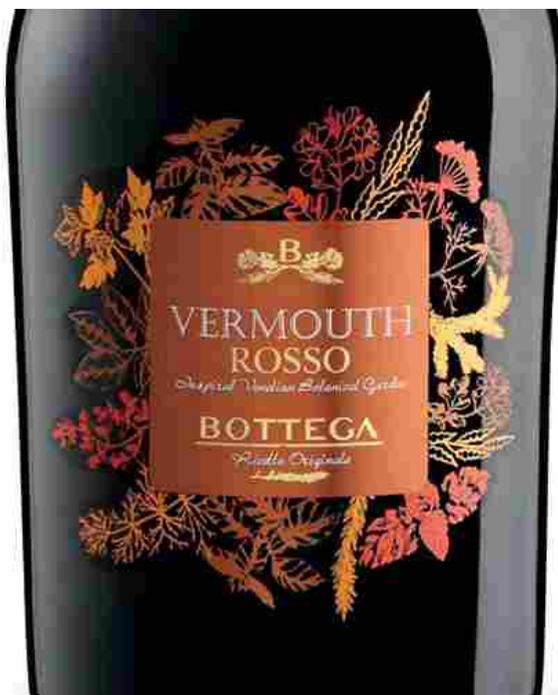
di Giorgio Naccari

## Sinergia tra Bottega e Domori per distribuire il vermouth in Italia

Pubblicato il 03 Dicembre 2020 | 10:28

L'accordo siglato per incrementare la presenza nei migliori locali italiani tra cui bar, cocktail bar, pasticcerie e hotel. Il packaging e la grafica sono firmati da Monica Lisetto, tra le migliori designer del momento.

Il **vermouth Bottega**, nato tre anni fa da una collaborazione tra **Sandro Bottega**, titolare dell'azienda vinicola trevigiana che porta il suo nome, e **Lamberto Vallarino Gancia**, verrà distribuito in **esclusiva**, in Italia, da **Domori** che fa parte del **Gruppo Illy** e che raggruppa con la sub holding **Polo del Gusto**, tutte le attività **extracaffè**, in particolare tutte le **delikatessen** di nicchia che si rivolgono prevalentemente a una clientela specializzata.



Il vermouth Bottega è arricchito da un packaging e da una grafica raffinata

