

News da tutto il Mondo

Ogni giorno notizie da tutto il Mondo su: auto, arte e cultura, design, moda, tv e video, fotografia, salute e ambiente, tecnologia, stile di vita, nautica, eventi e molto altro

HOME ▾ PROMUOVI LA TUA ATTIVITÀ VIDEO REPORTAGE ▾ RUBRICHE ▾ TUTTE LE NEWS ▾ Q

Home » Baladin Noël Chocolat: la Birra di Natale



VISUALIZZAZIONI ARTICOLI IERI E MEDIA MENSILE

Yesterday's Visits:12.760

Last 30 Days Visits:295.490

PORTFOLIO



TRAVAGLINI
GATTINARA

ALTO
PIEMONTE
mosaico di emozioni

FONDAZIONE ITALIA USA



Confartigianato
Imprese
Confartigianato Imprese Piemonte Orientale

Baladin Noël Chocolat: la Birra di Natale

20 Novembre 2020



di RICCARDO ALESSANDRO REINA

Condividi se ti piace

Baladin Noël Chocolat ritorna per festeggiare il Natale con tutta la sua eleganza e ricchezza di sapori.

La ricetta, nata nel 2019 dalla collaborazione tra il maestro cioccolatiere [Gianluca Franzoni](#) e Teo Musso, si pregia dell'utilizzo del prezioso e raro cacao Criollo, varietà Chuao di [Domori](#).

La birra è un perfetto equilibrio tra le note del malto torrefatto e quelle di cioccolato e frutta secca.

Disponibile in due formati (75 e 150 cl), le bottiglie sono contenute in un astuccio natalizio.

Noël Chocolat si accompagna perfettamente con il Panettone Baladin, glassato (con canditi) e senza canditi.

Tutte le informazioni su Noël Chocolat e sui kit di Natale creati da Baladin su www.baladin.it

Noël Chocolat nel dettaglio LA BIRRA

Birra scura, di color marrone tonaca di frate, si presenta con una schiuma compatta e persistente. Al naso profumi di cioccolato che si armonizzano con leggere note torrefatte e di frutta secca riconducibili al cereale con cui viene prodotta.

L'uso sapiente di cacao Criollo di [Domori](#), nella rara, pregiata e aromatica varietà Chuao, caratterizza la birra fin dal primo sorso evidenziando piacevoli e calde note di cioccolato – ben equilibrate con i sentori di cereale torrefatto – che evocano ricordi di frutta secca.

Presente la nota amaricante del luppolo che lascia in bocca un equilibrato retrogusto tra dolce e amaro, appagante ad ogni assaggio.

Ringraziamo il maestro cioccolatiere **Gianluca Franzoni** per aver tostato le fave di questo prezioso e antico cacao rendendo unica la nostra birra di Natale.

DATI TECNICI

PLATO = 19 °P

IBU = 20-24

EBC = 50-55

Alcool = 8,5 %

Formati: bottiglia con astuccio natalizio da 75 cl e 150 cl (magnum)

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

LA STORIA della nascita di Noël Chocolat

Ideale per accompagnare i cibi speziati invernali, perfetta con i dolci natalizi, il panettone classico o con i dolci speziati con cannella o arancia.

Quello tra **Gianluca Franzoni** e Teo Musso è indiscutibilmente l'incontro di due visionari, maestri nel creare percezioni sensoriali uniche e accanti esploratori dei gusti e dei profumi.

Gianluca, esperto selezionatore di cacao, si è definito un hidalgo, uno storico nobile cavaliere, che salva e seleziona cacao con l'intento di creare cultura su questo antico prodotto della terra.

La sua storia inizia in Venezuela dove esplora piantagioni di cacao alla ricerca delle varietà più aromatiche, spesso scartate per la complessità nella coltivazione e la scarsa resa ma che si rilevano le migliori in termini di aromaticità e che non richiedono importanti quantità di zucchero per esprimere la loro dolcezza.

Gianluca fonda **Domori** più o meno quando Teo apre il suo birrifico. Naturalmente dotati di capacità nel percepire aromi e profumi, li accomuna la loro scelta di voler sperimentare per creare forti ma equilibrate sensazioni a chi assaggia i loro prodotti.

Entrambi comprendono l'importanza di dover investire energie nel creare cultura del loro prodotto e, nel corso degli anni, mai hanno smesso di farlo incontrando persone, raccontando la loro storia e quella delle loro creazioni.

Chiara a tutti e due l'importanza di seguire dal campo al laboratorio gli ingredienti, sostengono il valore dato al controllo della filiera agricola. È quindi stato naturale accettare la sfida di unire le reciproche esperienze per produrre un matrimonio tra cacao e birra.

Gianluca ha scelto il suo cacao che ha voluto lavorare direttamente e Teo lo ha inserito, con grande rispetto, nella sua birra che più avrebbe potuto esaltarne le caratteristiche



CRANCHI[®]
Boatbuilder since 1870



BOAT SHOW
MARINA DI VERBELLA

nautica **WHY NOT BEGO**.com

Si Viaggia

COMUNICAZIONE E PROMOZIONE
ASIWEB



Di Lei

ROXANA PANSINO

organolettiche. Infine, la scelta del cacao Criollo, nella sua antica e rara varietà

Chuo, è stata la migliore dimostrazione di amicizia.



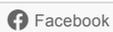
Riccardo Alessandro Reina

Per qualsiasi informazione scrivere a:

redazione@personalreporter.it



Condividi:



Mi piace:

Caricamento...

Condividi se ti piace

Categoria

Enogastronomia

Tutte le News

Tag

Baladin birra natale

« Douglas Stuart vince il Man Booker Prize 2020

Info sull'autore

Riccardo Alessandro Reina

Per qualsiasi informazione

scrivere a:

redazione@personalreporter

.it

Lascia un commento

Devi essere [connesso](#) per inviare un commento.



Sito Informatico indipendente

Proprietario [Asiweb](#)

Regolare Iscrizione a P.IVA

02360750034

GIORNATA NAZIONALE
MEDICI E INFERMIERI

Firma la petizione
per istituire la

Giornata Nazionale
Medici e Infermieri



ENTE NAZIONALE
PROTEZIONE ANIMALI



PROMUOVI LA TUA
ATTIVITÀ



Proudly powered by [WordPress](#) | Tema: [Envo Magazine](#)

Cioccolato protagonista

LA SCELTA DEL CIOCCOLATO È DETERMINANTE: MAI PENALIZZARE LA QUALITÀ, CON UN OCCHIO AGLI ASPETTI TECNICI. ECCO COSA PROPONGONO LE AZIENDE: NON SOLO MATERIA PRIMA, MA IDEE E SUPPORTO

Il Natale è una ricorrenza molto legata alla tradizione, per questo i soggetti più ricercati rimangono sempre i grandi classici. Commenta **Andrea Macchione, Amministratore Delegato di Domori**: «Crediamo che la prossima ricorrenza sarà caratterizzata da un richiamo forte alle tradizioni, alla solidarietà e alla condivisione, dopo un anno così difficile. Tra le tendenze più interessanti, si conferma quella dei calendari dell'Avvento, una tradizione sempre più diffusa in questi ultimi anni, che proponiamo in chiave giocosa, colorata e innovativa, con una selezione di cioccolatini di alta qualità». Conferma il trend legato alla tradizione **Maurizio Santin, Direttore Scientifico di Unica**, la scuola di alta formazione dell'azienda Unigrà. «Di anno in anno escono sempre nuovi stampi, ma con un po' di creatività è possibile personalizzare ogni creazione, per esempio giocando con sfere di cioccolato di varie dimensioni o

lavorando su decorazioni nuove. Anche il colore è molto importante, poiché è appagante e attrattivo fin dalla vetrina. Per la decorazione di un alberello, ad esempio, si può ricreare l'effetto neve dando delle pennellate di colorante bianco all'interno dello stampo, prima di colare il cioccolato. Trucchi e idee che proponiamo

anche nel nostro corso di terzo livello a tema "Soggettistica di Natale", tenuto da Maurizio Frau presso la nostra scuola». Rilancia i soggetti classici e tradizionali anche **Callebaut**, che per questo Natale propone "It's Christmas time", una ghirlanda interamente di cioccolato da appendere e gustare. Realizzata da **Silvia**



IL CALENDARIO DELL'AVVENTO **DOMORI**



UNA CREAZIONE FIRMATA MASTER MARTINI ARIBA

***** SOGGETTI NATALIZI



LA TRADIZIONALE GHIRLANDA È REALIZZATA CON IL CIOCCOLATO AL LATTE CALLEBAUT, MA LA SI PUÒ DECLINARE NEI CINQUE COLORI DEL CIOCCOLATO



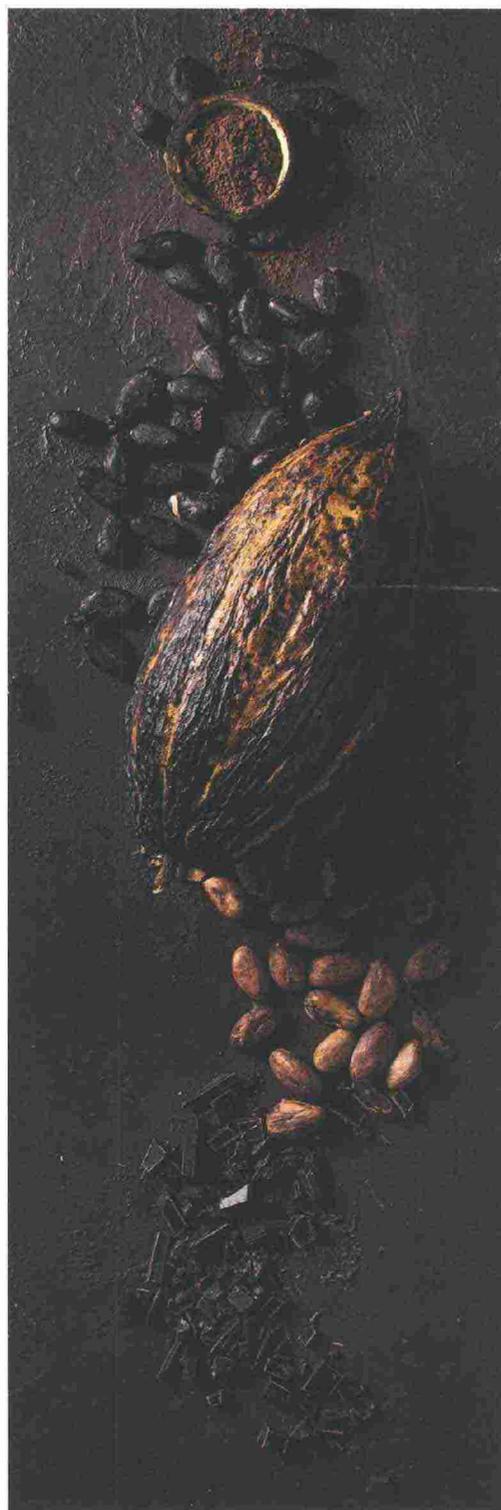
PUPAZZETTI DI NEVE REALIZZATI CON I CIOCCOLATI NOVACREM DI BARRY CALLEBAUT, DISTRIBUITI IN ESCLUSIVA DA ITALMILL



UN CAKE DA VIAGGIO MOLTO SEMPLICE, PRESENTATO DA SALVATORE TOMA IN UNA VERSIONE SPECIALE: DECORATO CON GLASSA AL CIOCCOLATO, GELATINE ALLA PERA E GRAPPA, FOGLIE DORATE E SFERE DI CIOCCOLATO

Federica Boldetti, Callebaut Chef in Chocolate Academy Milano, viene proposta nei cinque colori del cioccolato nelle versioni fondente, al latte, bianco, Gold e Ruby. Per dare un tocco magico aggiuntivo, la ghirlanda può essere arricchita a piacere con la gamma di decorazioni natalizie a marchio Mona Lisa, il nuovo brand specializzato in decorazioni di cioccolato.

Nulla di più tradizionale che uno scenografico panettone decorato: è la proposta di **Italmill** realizzata con i cioccolati **Novacrem** di Barry Callebaut, distribuiti in esclusiva dall'azienda. «Per le decorazioni natalizie abbiamo scelto tre cioccolati – fanno sapere dall'azienda –, Dominic (fondente) dal colore e dal gusto



ICAM

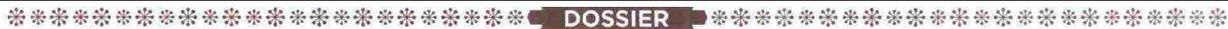
Cioccolato Fondente Gran Cru Chimelb 65%

Cos'è Cioccolato di copertura

Vantaggi e applicazioni Il suo punto forte è il gusto aromatico e persistente grazie all'origine di provenienza delle fave con cui è realizzato (Guatemala). Particolarmente adatto per la realizzazione di decorazioni, si adatta molto bene anche alla pasticceria moderna

Formato 3 sacchi da 4 kg





SOGGETTI NATALIZI



MONOPORZIONI REALIZZATE CON L'INNOVATIVO STAMPO FIRMATO VALRHONA

deciso, Miranda (latte) dal gusto morbido e scioglievole, Julia (bianco) dal gusto lattoso e avvolgente. Ognuno si presta, grazie alle sue caratteristiche tecniche di lucidità e compattezza, alla realizzazione di decorazioni Natalizie che spaziano dalle figure geometriche come nastri, triangoli, gocce, tondi, spirali, stelle, alle tradizionali icone del Natale come pupazzetti di neve, folletti, angeli, alberelli, slitte... Il tutto senza compromessi sulla qualità, in quanto ogni prodotto vanta una filiera d'eccellenza e

caratteristiche tecniche e di gusto uniche». Innovativa, ma sempre di ispirazione classica, l'idea di **Valrhona** che in collaborazione con l'École de Tain l'Hermitage e il team di designer dell'Atelier 3D ha sviluppato un originale stampo termoformato per dessert multiporzioni. «Realizzato in PVC, lo stampo permette di realizzare da singole monoporzioni a forma di abete a un dessert per 4/6 o più persone, componendo a piacere le singole unità in forma di stella, corona, tronchetto... L'idea creativa è stata, infatti, quella di partire da una forma che potesse vivere singolarmente ma che fosse anche un modulo da assemblare a ripetizione per andare a comporre soggetti tipicamente natalizi. L'obiettivo era richiamare i simboli del Natale, ma al tempo stesso ispirare e lasciare ampio spazio alla creatività del pasticciere che avrebbe usato lo stampo. Sin dalle prime fasi di sviluppo i designer Manon & Dylan hanno progettato questo nuovo stampo anche considerando tutti gli aspetti della sostenibilità: modelli 3D cartacei, ottimizzazione delle forme, materiale plastico riciclabile».

Considerando il difficile contesto socio-economico che stiamo vivendo, **ICAM** per il Natale 2020 non si è focalizzata in particolar modo sulla soggettistica, che prevede una lavorazione complessa e costi elevati. «Prediligeremo piuttosto prodotti classici, ma gustosi – fanno sapere dall'azienda – lavorando sul concetto del cioccolatoso e appetitoso... quindi biscotti, praline, creme spalmabili, plumcake decorati, torroni di cioccolato. Una scelta che riteniamo possa essere d'aiuto sia alla vendibilità (sono prodotti più semplici da gestire, da produrre e da conservare), sia perché crediamo che si sia generata nel consumatore una maggiore esigenza di comfort emotivo rispetto alla ricercatezza estetica, un bisogno che a nostro avviso è possibile ritrovare in un dolce semplice, ma confortevole per la presenza del cioccolato nella sua ricetta. Per non rinunciare alla decorazione proponiamo Corona, un cake molto semplice realizzato con cioccolato fondente Monorigine Uganda 78% che può essere presentato in una versione natalizia dall'effetto estetico importante e molto gustoso».



PACKAGING: TRADIZIONE E SOSTENIBILITÀ

La ricerca di rassicurazione, la voglia di normalità, il ritorno alla tradizione, sono protagonisti anche nel packaging. In **Scotton**, per esempio, quest'anno il Natale sarà all'insegna dell'oro «presentato – fanno sapere dall'azienda – in una pregiata finitura effetto pelle e abbinato a un marrone testa di moro. Il tutto impreziosito da una grafica natalizia stampata a caldo. Riteniamo che, mai come quest'anno, la festa più importante debba essere vissuta all'insegna della tradizione, del calore familiare, della voglia di condividere momenti di convivialità che per mesi sono stati negati o limitati». D'altro canto gli artigiani hanno bisogno di rilanciare la propria gamma e chiedono ai produttori di creare pack con un'immagine unica, in grado di valorizzare i prodotti. È quanto affermano

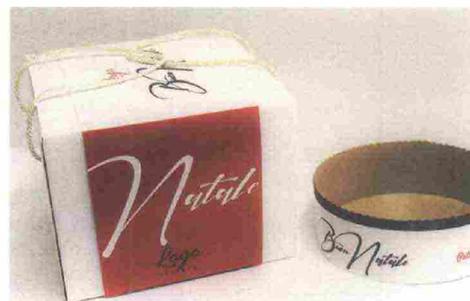
VALRHONA
Caranoa 55%

Cos'è Cioccolato fondente al 55% di cacao, dalle piacevoli note di caramello salato e burro di Normandia.

Vantaggi e applicazioni
Dall'ottima fluidità, si presta molto bene alla realizzazione di soggetti e a tutte le applicazioni di stampaggio e permette di ottenere ottimi risultati in tutte le applicazioni di pasticceria fresca.

Formato Fave in sacchetti da 3 kg





SCATOLE NOVACART DA PERSONALIZZARE

***** DOSSIER *****

SOGGETTI NATALIZI



IL NATALE IN ORO FIRMATO SCOTTON

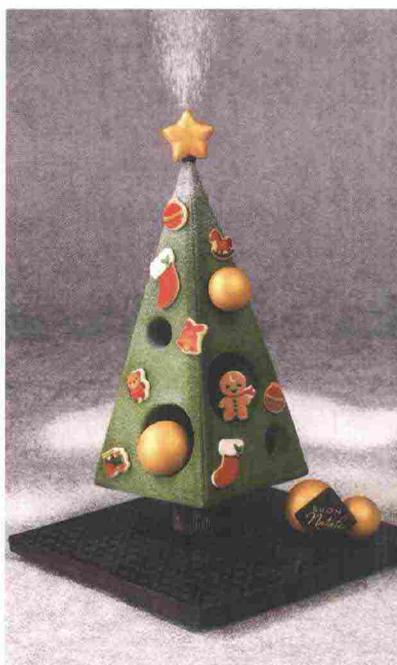
in **Novacart**, dove si rileva un'altra importante inversione di tendenza, quella che guarda alla sostenibilità: «Le classiche confezioni in plastica trasparente, da molti anni utilizzate per i prodotti in cioccolato, vengono soppiantate da scatole in cartoncino finestate che consentono sì di vedere il prodotto, ma riducono l'impiego di plastica e sono maggiormente riciclabili. Ciò che conta, in ultima analisi, è che il pack possa trasmettere emozioni al consumatore, enfatizzando l'unicità del prodotto».

STAMPI E DECORAZIONI: IL CLASSICO TRIONFA

Ancora una volta restare saldi alla tradizione sembra il must, come commentano da **Silikomart Professional**: «Quello che si sta per chiudere è un anno contrassegnato



CREAZIONE REALIZZATA CON KIT WOODY DI SILIKOMART



UNA CREAZIONE FIRMATA MODECOR

dall'incertezza. Dalla contaminazione delle attività alla voglia di personalizzazione, a quella di puntare comunque e sempre sulla qualità: le tendenze individuate nel settore sono numerose. C'è sempre più sensibilità verso il tema green, con prodotti (dalle materie prime al packaging) ecosostenibili e naturali, ma anche e soprattutto durevoli nel tempo e senza sprechi. Cresce la richiesta di referenze salutistiche e free from, ma in questi ultimi mesi e per il prossimo Natale abbiamo colto un trend preponderante, che possiamo considerare figlio del momento e allo stesso tempo universale, ovvero quello di restare ancorati al classico, con prodotti e simboli tipici del Natale, che rassicurano, confortano e in qualche modo diventano, oggi più che mai, intoccabili. Le nostre innovazioni rispettano le icone classiche, prima fra tutte la bûche, interpretata in due forme originali da due grandi nomi della pasticceria internazionale: il Mof Yann Brys per lo stampo Elegance, e Pascal Hainigue per il Kit Woody». Proposte classiche nella forma tanto



quanto nella decorazione dunque, come si evince dalle due linee **Modacor** a base di cioccolato e di zucchero. «Nella gamma cioccolato troviamo soggetti in cioccolato bianco e al latte che raffigurano classiche icone natalizie. Una nota più elegante per le decorazioni in cioccolato fondente, mentre per lo zucchero, nostro cavallo di battaglia, proponiamo piccoli soggetti molto definiti, adatti sia alla decorazione sia alla vendita da banco».

ITALMILL

Dominic Novacrem

Cos'è Cioccolato fondente amaro (60%), ideale per farciture e lavorazioni a stampo

Vantaggi e applicazioni

Compattezza e lucentezza lo rendono ideale per realizzare splendide decorazioni e soggetti in cioccolato

Formato: 5 kg

None al Cioccolato, una festa per il paese e le eccellenze del territorio

Si è svolta in forma ridotta la manifestazione organizzata, quest'anno, dall'Amministrazione comunale. Per i bimbi distribuito il Paninone al cioccolato. Interviste sui social ai pasticceri Roberto Scorzelli e Carlo Spina e all'amministratore delegato **Domori** Andrea Macchione

NONE

Non c'era il bagno di folla delle scorse edizioni, gli assembramenti davanti ai banchi, soprattutto quelli più "golosi". Ma è andata bene comunque, qualcuno dice anche meglio: era piacevole girare per il centro del paese in occasione di None al Cioccolato 2020, dovendo stare distanziati come stabiliscono le regole per evitare la diffusione del coronavirus.

Non sono comunque mancati momenti importanti per l'evento: il Paninone al Cioccolato, offerto ai bambini grazie alla presenza dell'associazione "Stupinigi è", e le degustazioni gratuite di cioccolata calda. Momenti musicali sono stati offerti dall'Associazione Musica Insieme, nella piazza davanti alla biblioteca.

La manifestazione, in forma ridotta, si è svolta domenica 11 ottobre, con mercato ed area dedicata ai produttori. Interviste ai protagonisti del territorio sono state trasmesse in diretta sui Social con il contributo di Radio Vida Network. C'erano l'amministratore delegato **Domori** Andrea Macchione, Roberto Scorzelli della Pasticceria I Capolavori di Aresco di None, Carlo Spina della Pasticceria Spina di None, Ernesto Bertola rappresentante dell'associazione "Stupinigi è", Davide Balbo volontario della Croce Verde di None.

Annullati purtroppo per il maltempo gli appuntamenti di sabato 10 ottobre. None al Cioccolato quest'anno è stata organizzata dall'Amministrazione comunale e non dalla Pro



Loco: «È stata una festa soft - ha confermato il sindaco del paese Loredana Brussino in diretta sui social - ma non abbiamo voluto dimenticare

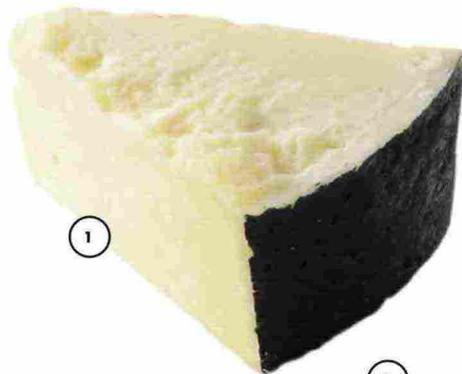
l'evento. Abbiamo celebrato le eccellenze del paese, non solo quelle legate al cioccolato ma anche quelle legate allo sport. Spero che tutti si

siano divertiti, e che i nonesi abbiamo capito il senso di questa festa, non troppo allargata».

i.c.

Dispensa

Come tutti, anche noi facciamo la spesa.
Ecco quello che abbiamo messo nel carrello per la cucina di questo numero



1. Il Pecorino Romano Dop, tutelato dal Consorzio, sapido e compatto, più saporito se più stagionato, è una delle eccellenze italiane più esportate nel mondo.

2. La qualità scelta della materia prima e la lavorazione breve a basso impatto sono i punti di forza del cioccolato **Domori**, che conserva gli aromi originari del cacao.

3. Senza glutine e biologico, l'agar agar **Baule Volante** ha sapore neutro ed è ideale per gelificare composti salati e dolci.

4. Se vi piace un pepe nero dall'aroma intenso e pungente, scegliete l'extra forte di **Drogheria & Alimentari**.

5. Biologico, non pastorizzato, rintracciabile, il miele di Clementino **Mielizia** profuma di fiori di zagara. Da provare con dolci al cucchiaino e torte.

6. Le olive taggiasche, piccole e dalle molte sfumature di colore, sono un concentrato di sapore di Liguria. **Madama Oliva** le propone in pratiche confezioni salvafreschezza.

7. Esselunga garantisce la qualità del suo pane morbido in cassetta grazie all'impiego dei migliori ingredienti e a rigorosi controlli sui processi di lavorazione.



8. La gelatina in fogli **S. Martino**, senza glutine e naturale, è ideale per bavarese, ma anche per aspic e pâté.

9. La vaniglia in bacca di **Decori**, biologica e ricca di semi, trasferisce il suo inconfondibile aroma a creme e paste frolle.

10. È ottenuta con il classico metodo di affioramento la ricotta **Sabelli**. Di sapore dolce e consistenza morbida, è confezionata nei tipici cestini.

11. Gusto fine e profumo equilibrato per l'aceto classico di vino bianco **Ponti**, adatto per ogni preparazione e per condire.

12. La farina Manitoba di **Molino Rossetto** è indicata per impasti che necessitano di lunghe lievitazioni. In un pratico pack resistente e richiudibile.

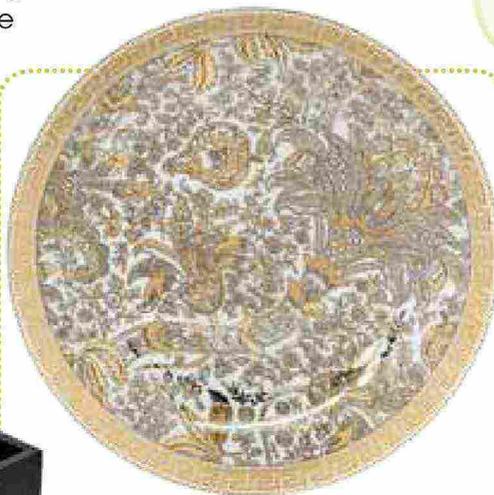
SOTTO L'ALBERO

Idee per un regalo? Con il cibo o con un distillato di qualità non si sbaglia mai. A Natale i must sono le preziose specialità ittiche, prodotti a base di tartufo, spirits, dolci e tutto quello che può accompagnare al meglio la magia dell'atmosfera a tavola, senza dimenticare quel che si lega all'art de la table



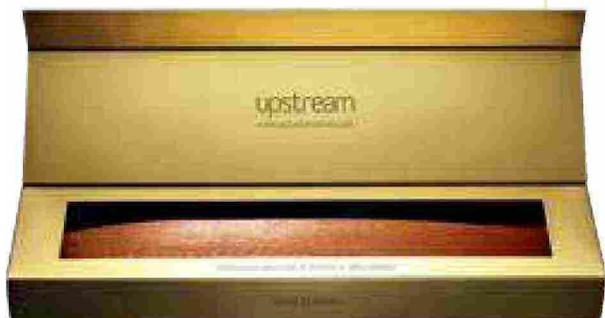
EXPERIENCE BOX

Nio Cocktails ha rivoluzionato l'esperienza del cocktail e il suo Experience Box è un'idea regalo perfetta per le degustazioni da condividere. Comprende: 1 box personalizzabile di 5 cocktail, 2 bicchieri tumbler Nio in vetro, 1 stampo per 4 cubi di ghiaccio in formato extra large.



IN ORO E PLATINO

Un tributo alla magnificenza. La Collezione Magnifico è impreziosita da meravigliosi decori in oro e in platino, raffiguranti melograni e papiri. Una collezione fortemente simbolica ed evocativa che dimostra l'eccellenza manifatturiera di **Ginori 1735**.



ORO E SALMONE

Una selezione speciale dei salmoni dalle carni più sode e pregiate, trasformate in lingotto e da accompagnare con briciole di oro edibile a 23 carati. È la preziosa confezione Gold Edition, realizzata da **Upstream** e confezionata in scatola oro altrettanto prestigiosa.



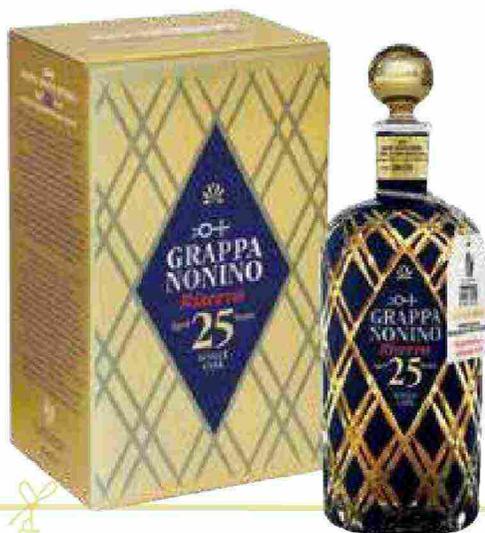
THE SPECIAL ONE

Lo Special Brandy di **Mazzetti d'Altavilla** è invecchiato per ben 35 anni, dal 1984 al 2019, nelle botti della distilleria. Per un regalo altrettanto speciale, grazie anche all'eleganza del packaging che contribuisce a far percepire il pregio del distillato a chi lo riceve. Uno scrigno di profumi e aromi.

PRODOTTI

UN QUARTO DI SECOLO

Gli inventori della Monovitigno Cru, l'azienda che ha cambiato la storia della grappa, la miglior distilleria del mondo nel 2019. **Nonino** è tutto questo, ed è anche la produttrice della Riserva Single Cask con 25 anni di invecchiamento sotto sigillo.



UN GUSTO PREZIOSO

Savini trasforma un dono della terra come il tartufo in un caleidoscopio di idee impreziosite dal sapore del tubero. La sua confezione regalo, Il Tartufato, contiene le mitiche peschiole, i tagliolini e diverse creme al tartufo da gustare come antipasto o per arricchire i primi piatti.



FESTIVITÀ GOLOSE

Il cioccolato scalda il cuore, ed è uno dei regali più apprezzati nel periodo natalizio. Le scatole di cioccolatini **Domori** sono golose e raffinate, nei diversi assortimenti proposti, dai Napolitains fondenti da degustazione alla frutta ricoperta fino ai classici della tradizione piemontese.



IN PUREZZA

Il caviale Tradition Royal di **Calivius** si ottiene dallo storione bianco. Gusto perfettamente equilibrato e rotondo, con golose note tipiche del mondo della pasticceria. Da apprezzare rigorosamente in purezza e da abbinare con bollicine brut o saten.



LA CUCINA
ITALIANA

PER DOMORI



IL CACAO

RITROVATO





Uomini e donne nei tipici costumi venezuelani del XVIII secolo: le illustrazioni sono un omaggio al Paese dove è iniziato il duraturo legame tra Domori e il Criollo, e dove proseguono i progetti per il futuro.

n

on 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 caparbietà 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. ● WWW.DOMORI.IT

CRIOLLO BLEND

Il cioccolato più raffinato e prezioso di **Domori** si rinnova nel formato e nel packaging grazie alla creatività di Annamaria Testa, che ha firmato l'immagine della nuova tavoletta: 50 g, sottile e rettangolare, valorizza il gusto delicatissimo del Criollo e permette di assaporarne al meglio le sue raffinate sfumature. La nuova collezione Blend Line nasce per offrire un'esperienza di degustazione completa, permettendo di scoprire tutte le caratteristiche del cioccolato più pregiato grazie a quattro diverse percentuali di cacao, 70, 80, 90 e 100%. Ottimo da solo, o in abbinamento a vini e liquori seguendo le indicazioni della guida *Cosa bere col cioccolato* a cui hanno lavorato i degustatori **Domori** per trovare il bicchiere perfetto per esaltare i single origins del marchio.

FORBES LIFE • FOOD

di **Daniele Rubatti**

Poker di dolcezza

133

Domori ha presentato la nuova linea Criollo a base di un cioccolato raffinato e dal sapore unico. Le tavolette, in quattro diverse percentuali di cacao, offrono un'esperienza di degustazione completa



“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.

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 **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

mostre
GLI SPAZI AI TEMPI DEL LOCKDOWN

Dal 2019 **Domori** ha scelto di avviare l'iniziativa permanente **Domori** e la fotografia, dedicata al supporto e alla valorizzazione dell'arte fotografica.

#Domorie la Fotografia collabora con grandi personalità di questo mondo, costruendo percorsi culturali, di formazione, espositivi e creativi. Quest'anno, dalla collaborazione con il fotografo Maurizio Galimberti è nata l'esposizione #interminati_spazi, raccolta di immagini dal tempo del lockdown, lanciata su Instagram questa primavera e approdata infine a Torino come mostra fotografica, a cura dello stesso Galimberti, che ha selezionato i 100 scatti più belli tra le centinaia di foto arrivate. I tre vincitori in assoluto potranno trascorrere una giornata di formazione nello studio di Galimberti.



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. **F**