



# DOMORI

None, 6 aprile 2021 — Domori schiva la zampata del virus e chiude il 2020 con ricavi **in calo di "solo" il 4,8%** a 18,6 milioni e una **perdita** di 306 mila euro.

L'Ebitda è stato di 336 mila euro (+667 mila nel 2019) mentre la Posizione finanziaria netta è stata di -8,1 milioni, in calo di 2,3 milioni.

Il brand **Domori** ha raggiunto un segno positivo nonostante la pandemia: **11 milioni**, con una crescita dell'1%. Le vendite dei **prodotti retail** sono state di 6,7 milioni, +35%. Le vendite dei **prodotti professionali**, invece, sono state di 4,2 milioni, -28%. **L'export** è cresciuto del 15% e **l'e.commerce** del 65%.

### I marchi distribuiti

Le vendite complessive sono state di 7,5 milioni, con una flessione del 7,5%. Le vendite dei prodotti **Dammann** sono scivolate del 36% a 1,2 milioni : anno risentito maggiormente delle restrizioni imposte dall'emergenza sanitaria a causa del crollo del turismo. Anche le vendite dello champagne **Taittinger** hanno risentito delle restrizioni imposte per il covid, ma hanno chiuso l'anno con 2,8 milioni, segnando solo -5% rispetto al 2019.

Ottima performance, invece, per le vendite dei vini **Mastrojanni**: il risultato complessivo di 419 mila euro segna +152% rispetto al 2019, grazie all'allargamento della distribuzione sulla quasi totalità delle province italiane.

Le vendite dei prodotti della controllata **inglese Prestat** sono state pari a 153 mila euro e hanno chiuso l'anno con +28% rispetto al 2019. In crescita anche le vendite degli altri marchi, che nel corso del 2020 hanno visto l'allargamento della gamma, con un +175%.

### La reazione

Il ceo di **Domori**, Andrea Macchione, sottolinea che "Domori ha saputo reagire con prontezza e flessibilità agli scenari aperti dalla grande crisi del 2020. Una flessione a una sola cifra, con un **Ebitda positivo** e un ottimo dato di Pfn erano tutti risultati insperabili la scorsa primavera. Abbiamo recuperato puntando sulla grande distribuzione, sui mercati esteri e sull'e-commerce. Un segnale confortante che testimonia l'attenzione dei consumatori per la qualità, anche in tempi di grave crisi".

**e.scarci709@gmail.com**

I precedenti:

[Polo del Gusto Illy, il cioccolato inglese Prestat è costato 4,39 milioni di euro](#)

[Il cioccolato Domori mette in cantiere due minibond per 2 milioni](#)

[Il cioccolato di Domori, il primo utile dopo 30 anni è più dolce](#)

[Gelato Libre di Domori apre a Milano, a Torino il flagship del cioccolato](#)

[Il cioccolato dolce di Domori, bilancio in equilibrio. In vista un partner per il Polo del gusto Illy](#)

CONDIVIDI:



Caricamento...



Publicato da emanuelescarci

🕒 6 aprile 2021

## NONE CONTEST FOTOGRAFICO "INTERMINATI SPAZI"

■ L'azienda del cioccolato **Domori** lancia il contest fotografico "Interminati spazi". "Dopo il successo dello scorso anno, abbiamo scelto di dare continuità al progetto sempre sotto la guida di Maurizio Galimberti, anima e mentore di questa iniziativa" dicono gli organizzatori. Per partecipare: pubblicare la foto sul proprio profilo Instagram taggando @domorichoc e usando l'hashtag #interminati\_spazi2021, inviarla via mail all'indirizzo [domori.fotografia@theaction.it](mailto:domori.fotografia@theaction.it).





Lunedì 19 Aprile

LA

CONTATTI PRIVACY ACCESSO AI Istanza

SCRIVI AL

2021

REDAZIONE

DATI

OSCURAMENTO

DIRETTORE



yrcanub

LangheRoeroMonferrato.net  
QUOTIDIANO DEL TERRITORIO PATRIMONIO DELL'UMANITA'

Politica &amp; Istituzioni

Cronaca

Territorio &amp; Eventi

Economia &amp; Lavoro

Salute &amp; Ambiente

Cultura &amp; Spettacoli

Scuola &amp; Formazione

Sport

ECONOMIA &amp; LAVORO

# Premiati i marchi piemontesi Bodrato, Castagna, Crea, Domori, Gobino e Venchi

Domenica, 18 Apr 2021 - 0 Commenti

Online con Facebook Live domenica 25 aprile alle ore 16 la Compagnia del Cioccolato, sempre attenta alle problematiche legate al cioccolato di qualità, fornirà un'analisi completa dei cioccolati in vendita in Italia e un orientamento per i suoi soci e per tutti i consumatori.

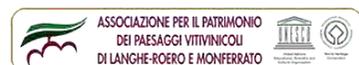
RACCOMANDA QUESTO ARTICOLO



71%



29%



Condividi questo articolo

**L**e Tavolette d'Oro, gli Oscar al cioccolato italiano di qualità secondo le valutazioni di **Compagnia del Cioccolato** arrivano alla cerimonia finale, nella suggestiva cornice dello **Store Ferrowine** a **Castelfranco Veneto** alle ore 16.00 di **domenica 25 aprile 2021**.

Per la premiazione 2021, la Compagnia del Cioccolato ha pensato di organizzare qualcosa di speciale. **L'evento si svolgerà in presenza**, ma, in virtù dello spirito di condivisione che ha sempre contraddistinto gli organizzatori, **sarà a disposizione una diretta Facebook, collegandosi a <https://www.facebook.com/compagniadelcioccolato>**.

Per dare un punteggio (**Premio Tavoletta d'oro**) ci si riferisce all'aspetto del cioccolato, al suono che produce quando si spezza, al suo profumo, all'aspetto fisico che ha durante la degustazione dal quale risalta la sua lavorazione, al gusto e al retrogusto che lascia.

**La Compagnia del Cioccolato è attiva da più di 25 anni e vanta più di 1000 associati** con una composizione che va dagli amanti del "cibo degli dei" a degustatori professionali, giornalisti del settore, esperti a vario titolo del food e raffinati gourmet. La Compagnia, sempre attenta alle problematiche legate al cioccolato di qualità, vuole con questi premi fornire un'analisi completa dei cioccolati in vendita in Italia e un orientamento per i suoi soci e per tutti i consumatori.

Proprio per questa ragione **sono stati assaggiati più di novecento tra cioccolati in tavoletta e altri prodotti al cioccolato** (dragées, cremini, gianduotti, creme spalmabili, canditi e frutta ricoperta, praline etc).

**I cioccolati che hanno superato gli 85 centesimi sono arrivati in finale e nella loro complessità rappresentano l'eccellenza del cioccolato italiano.** Vengono presentati i finalisti di ogni categoria e nella Premiazione finale saranno assegnate le Tavolette d'Oro per l'anno 2021 e "I cioccolati d'eccellenza" ai cioccolati finalisti di ogni categoria.

Quest'anno si raggiunge la **19ª edizione del Premio** che vuole segnalare i migliori cioccolati nelle categorie: latte e latte ad alta percentuale di cacao, gianduia, fondente e origini, aromatizzati e speziati, praline, frutta ricoperte, spalmabili, cremini, cioccolati grezzi e le Tavolette speciali (cioccolatiere emergente, cioccolatiere internazionale, massa di cacao, Premi speciali).

Una degustazione a distanza che però, quest'anno, si tinge di magia grazie alla collaborazione con **Spaghetti&Mandolino** (<https://www.spaghettiemandolino.it>), **l'e-commerce del migliore tipico d'Italia**. È proprio qui infatti che troverete **in vendita da lunedì 19 aprile le special box** composte da alcuni dei prodotti premiati durante l'evento. Sette tesori che potranno essere tuoi in modo semplice, comodo e veloce.

Un 25 aprile particolare, un momento che, speriamo, possa diventare il punto di svolta per un orizzonte in cui potremo tornare alla libertà che



#### Ti potrebbe interessare anche..



La nuova era della viticoltura, progetto NOVIAGRI apre una



ALBA-LANGHE  
Menù d'asporto o delivery per sostenere il mondo della



CASALESE  
Casale M.to, nuove evoluzioni per la ripartenza



CINEESE  
CA al fianco dei negozi e dei pubblici esercizi: «Una data

così tanto ci manca. Una normalità che per Compagnia del Cioccolato rappresenta la possibilità di tornare a fare didattica portando avanti la volontà di trasmettere a tutti la conoscenza e l'amore per il cioccolato.

Andrea Di Bella

#### **FINALISTI-CIOCCOLATI D'ECCELLENZA: i vincitori proclamati nella Premiazione del 25 aprile**

##### **CIOCCOLATO FONDENTE**

Amedei "9" 75%

Amedei Toscano Black 70%

**Domori** Criollo 80%

Slitti GranCacao 73%

Slitti GranCacao 90%

##### **CIOCCOLATO FONDENTE D'ORIGINE**

Majani Blanco de Cepe 78%

Maglio Caño el Tigre Merida Superior 80%

Aruntam Madagascar 72% Bejofo Estate

Amedei Jamaica 70%

**Domori** Chuao 70%

Macondo Gentile del Guaviare 80% Colombia

##### **PREMIO SPECIALE MIGLIOR CIOCCOLATO 100%**

**Domori** Massa di cacao 100%

Sabadi Cacao Ocumare di Cata 100%

**Domori** Criollo 100%

Maglio Ecuador, massa di cacao 100%

Maglio Cuyagua 100%

Slitti Grancacao 100%

##### **CIOCCOLATO AL LATTE**

Castagna Latte 31%

Maglio Papuasias 36%

Maglio Latte senza lattosio 38%

Gobino Cialdine al Latte 35%

Slitti Latte 35%

Amedei Toscano brown 32%

##### **CIOCCOLATO AL LATTE CON CACAO > 40%**

Venchi Latte Venezuela 47%

Slitti LatteNero 51%

Majani Latte intenso 52%

Slitti LatteNero 45%

Maglio Cuyagua 55%

##### **GIANDUIA**

Gobino Maximo +39

Gobino Tourinot Maximo

Venchi Gianduiotto N.3

Castagna Giuinott

CORRIERE DELLA SERA

## CORRIERE TORINO / TEMPO LIBERO



IL PROGETTO

**Domori** e la fotografia «golosa»: ritorna Interminati\_spazi

Da martedì 6 aprile sarà possibile partecipare al contest lanciando una foto originale. I migliori lavori verranno esposti in una mostra da Camera



«Un invito a raccontare per immagini la golosità, in senso lato, intesa come passione per tutto ciò che ci piace, ci appaga e di cui difficilmente possiamo fare a meno». È questo il motore del progetto fotografico targato **Domori** e intitolato **Interminati\_spazi**, sotto la guida di Maurizio Galimberti, anima di questo nuovo viaggio nella fotografia. «Golosi - Insaziabili di vita» è il leit motiv dell'evento 2021.

I migliori lavori verranno esposti in una mostra e gli autori dei tre migliori scatti potranno trascorrere una giornata di formazione con Maurizio Galimberti. I partecipanti hanno **tempo fino al 21 giugno** per inviare uno scatto originale.

**Come partecipare**

A partire da martedì 6 aprile sarà possibile partecipare, lanciando una foto originale con l'hashtag ufficiale **#interminati\_spazi2021**, e inviando successivamente l'immagine via email alla segreteria organizzativa di **interminati\_spazi**: **domori.fotografia@theaction.it**. La raccolta di foto sarà aperta fino al 21 giugno 2021. La giuria sceglierà i 100 migliori lavori, che verranno poi esposti nella mostra in autunno. Successivamente, verranno selezionati i 10 finalisti, mentre i tre autori migliori in assoluto verranno annunciati nel corso dell'evento inaugurale della mostra.

✉ Iscriviti alla newsletter  
**CORRIERE TORINO**  
Le news principali su Torino e Piemonte.

I PIÙ VISTI



Corriere della Sera



Mi piace

Piace a 2,9 mln persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Quest'anno, Interminati\_spazi avrà due partnership. **Camera - Centro Italiano per la Fotografia** ospiterà a Torino la mostra conclusiva; inoltre, un suo rappresentante affiancherà Maurizio Galimberti nelle fasi finali della selezione. Il **Corriere della Sera Torino** sarà Media Partner ufficiale dell'iniziativa, mentre il direttore **Marco Castelnuovo** farà parte della giuria.

«Per **Domori** e la fotografia - spiega **Andrea Macchione**, Amministratore delegato **Domori** - il progetto Interminati\_spazi ha rappresentato un bellissimo momento di aggregazione, di scambio e anche di crescita del legame che vogliamo alimentare con il mondo della fotografia. Con l'edizione 2021 facciamo un ulteriore passo avanti. Ringraziamo Maurizio Galimberti che continuerà a selezionare i lavori, a ispirare e interagire con i partecipanti e ringraziamo due partner prestigiosi come Camera e il Corriere della Sera di Torino per avere accettato di prendere parte a questa nuova avventura».

Commenta **Maurizio Galimberti**: «*Golosi. Insaziabili di vita* ci è sembrata l'ispirazione più giusta in questo tempo di restrizioni durissime. Sono un vero Goloso anche io, insaziabile di vita. Ho sempre "mangiato" la vita con la mia inseparabile compagna Fotografia. Sono sicuro che la golosità ci riunirà in tantissimi in uno splendido banchetto di immagini e creatività. Sono tempi da cogliere con gli occhi carichi di durezza e poesia. Siamo certi che gli amici fotografi di **Domori** sapranno rispondere con tecnica e fantasia, condividendo immagini piene di dignità e significato. **Ci aspettiamo risultati sorprendenti**».

26 aprile 2021 | 11:31

© RIPRODUZIONE RISERVATA

[I PIÙ LETTI](#)

## CORRIERE DELLA SERA

Gazzetta | Corriere Mobile | El Mundo | Marca | RCS Mediagroup | Fondazione Corriere | Fondazione Cutuli  
Copyright 2021 © Editoriale Torino srl. Tutti i diritti sono riservati Per la pubblicità: RCS MediaGroup S.p.A. - Dir. Communication Solutions  
EDITORIALE DI TORINO S.r.l. - soggetta ad attività di direzione e coordinamento di RCS Mediagroup S.p.A. Sede legale:

[Servizi](#) | [Scrivi](#) | [Cookie policy e privacy](#)



**Novella** ► CUCINA

**L**a Linea Blend Criollo è una vera icona del brand **Domori**. Il Criollo, la varietà di cacao più rara e delicata al mondo, rappresenta la storia e il futuro di **Domori**.

Da sempre **Domori** è sia coltivatore sia produttore di cioccolato: un'esperienza diretta, maturata sul campo, che permette all'azienda torinese di controllare tutti i passaggi, secondo standard rigorosi di qualità, sia dal punto di vista della qualità di prodotto sia da quello della sostenibilità.

Sin dalla sua fondazione, 25 anni fa, **Domori** ha posto in Venezuela le basi del Progetto Criollo, salvando dall'estinzione questa varietà così preziosa: con i suoi 320 ettari, l'Hacienda San José è oggi tra le coltivazioni più estese al mondo di Criollo e ne custodisce l'esclusiva biodiversità.

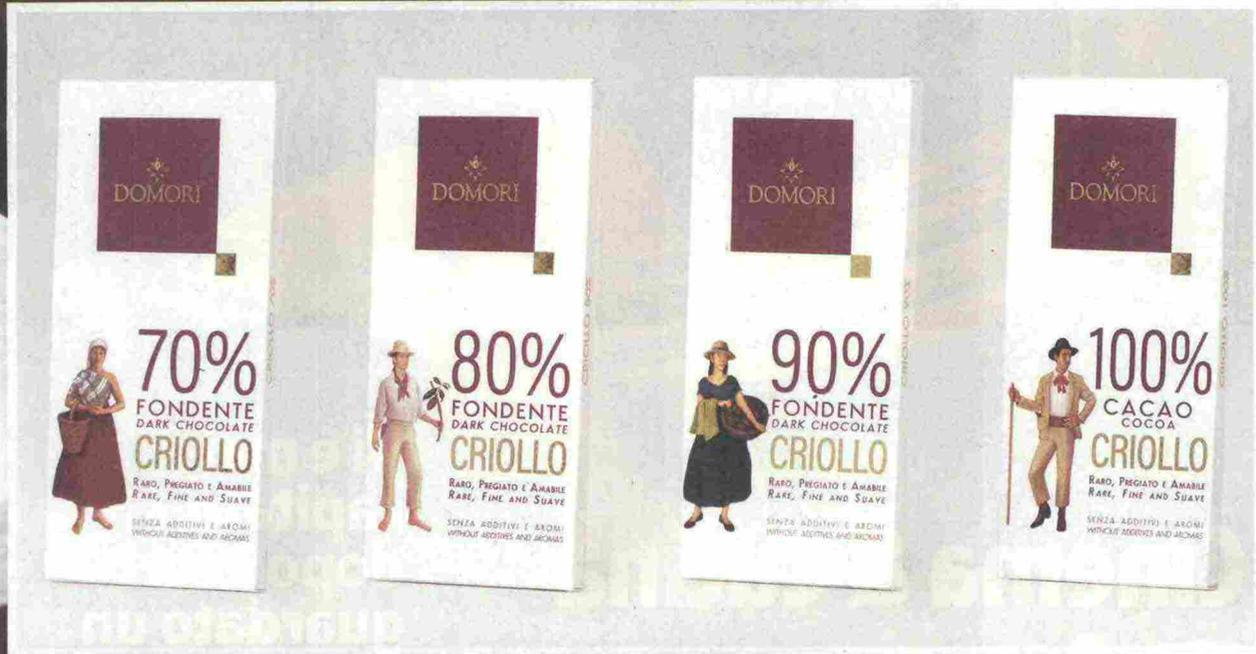
La collezione Blend Criollo nasce per offrire un'esperienza di degustazione completa, permettendo di scoprire tutte le caratteristiche del cioccolato più pregiato.

Disponibile in quattro diverse percentuali di cacao - 70, 80, 90 e 100% - la tavoletta da 50 grammi, sottile e rettangolare, valorizza il gusto delicatissimo del Criollo e permette di assaporarne al meglio le raffinate sfumature.

**Domori, marchio leader nella coltivazione e produzione del cacao Criollo, è stata la prima azienda a creare la tavoletta 100% cacao puro**



**Domori  
Criollo  
cioccolato doc**



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.

Nel corso del 2021 **Domori** ha inoltre lanciato la linea Criollo Pro: si tratta di una nuova gamma di prodotti pensata per incontrare un target trasversale nel Retail, Professionale e Ristorazione: dai grandi professionisti agli appassionati di pasticceria per il consumo casalingo.

La linea Criollo Pro propone il cioccolato Criollo, in diverse varietà, nel formato di pastiglie in sacchi da un Kg: il cacao proviene dall'Hacienda San Cristobal, in Ecuador, la prima piantagione sperimentale di Criollo nel Paese.

L'obiettivo a medio/lungo termine di **Domori** è di diventare definitivamente la prima Criollo Company al mondo, un'azienda in grado di sostenere in maniera rilevante la sua produzione retail e professionale con cacao Criollo proveniente da filiera diretta. ■



MENU

# LA CUCINA ITALIANA



PROVA I  
CORSI DIGITALI  
gratis!



SEARCH

RICETTE NEWS STORIE TUTORIAL LIFESTYLE VIDEO LA SCUOLA

ACCEDI

news in primo piano

## Il sesto senso del cioccolato: intervista doppia

28 aprile 2021



di Fiammetta Fadda contributor



STAMPA



Vista, tatto, udito, olfatto e gusto sono i giudici della sua  
eccellenza. Ma l'emozione arriva dalla maestria di chi lo  
interpreta. Un'intervista doppia che svela i segreti del  
cioccolato

Quando abbiamo cominciato a diventare **intenditori di cioccolato**? E, soprattutto, quando in Italia è arrivato un **cioccolato da intenditori**? Quando, cioè, il nostro palato ha cominciato a notare, al di là della golosità, quelle nuance di caffè, di frutta secca, di fragole, di lamponi e altre bontà espresse da pochissimi grandi cru di cacao, selezionati direttamente nelle loro piantagioni, che gli specialisti chiamano «aromi secondari».

Per decenni il cioccolato è stato sinonimo di **golosità femminile e infantile**. Al vertice, i grandi esperti del cioccolato al latte, i belgi. E gli svizzeri, inventori del cioccolato ripieno, le irresistibili praline in testa. Non che noi dormissimo. Anzi, la creatività italiana già all'inizio del Novecento sfornava specialità a ritmo sincopato, dal cremino **Fiat di Majani** nel 1910; ai **Baci Perugina** nel 1925; ai **cremini della Baratti** nel '34, al **Mon Chéri Ferrero** nel 1956 e, nove anni dopo, alla **Nutella**.

Ma dobbiamo aspettare gli anni Ottanta per sentir parlare di **Grand Cru de Cacao** e veder irrompere dalla Francia con la prima collezione di **cioccolato fondente** il piacere dell'amarissimo nel dolce. Poi sono gli anni Novanta e l'Italia si presenta al nuovo mercato elitario e difficile con due personaggi d'eccezione. Uno si chiama **Gianluca Franzoni**, ed è una sorta di moderno capitano di ventura con una missione: salvare dall'estinzione le piante del cacao più raro e squisito del mondo, il **Criollo**, nella sua culla, in Venezuela; l'altro si chiama **Cecilia Tessieri**, ha un laboratorio di pasticceria in Toscana, a Pontedera, e vuole diventare creatrice di cioccolato. Si diploma, prima donna al mondo, Maître Chocolatier dai grandi di Francia, torna, e dopo anni di sperimentazione presenta la sua prima tavoletta.

Queste vocazioni iniziali oggi si chiamano **Domori** e **Amedei**, due nomi bandiera tra le aziende leader dell'eccellenza del cioccolato nel mondo, con personalità distinte, ma accomunate dalla ricerca della qualità suprema e dalla visione di un'Italia con un progetto alimentare unito e forte.

Ad **Andrea Macchione**, amministratore delegato di **Domori** (n.d.r. **oggi al Polo del Gusto**), e a **Michele Pontecorvo**, presidente di **Amedei**, abbiamo chiesto di raccontarci l'arte tutta italiana di crescere restando artigiani di qualità.

**Due aziende giovani, approdate in un panorama affollato di grandi nomi. Una sfida.**

MACCHIONE «Per Domori una sfida in due fasi. Prima Gianluca Franzoni costruisce il proprio sogno sulla genetica del Criollo, una varietà di cacao pressoché estinta. Poi entra il Gruppo illy che, lavorando sulle singole origini, oggi ha acquisito una posizione di marchio, filosofia e immagine premiante».



Andrea Macchione, ex amministratore delegato di Domori del Gruppo illy, oggi a capo del Polo del Gusto. In precedenza ha lavorato all'interno del Gruppo Eataly, anche in qualità di amministratore delegato di Fontanafredda. Dal 2019 è Chairman di Prestati, il brand di cioccolato fornitore della Casa Reale inglese entrato a far parte del Gruppo illy. A dicembre 2021, durante la manifestazione CLE Italian Awards 2021 è stato premiato da Forbes Italia per la categoria Food.

**Amedei invece è un progetto femminile. Come dire la visione della trasformazione creativa.**

PONTECORVO «L'idea di Cecilia Tessieri era creare l'azienda produttrice del miglior cioccolato in assoluto presentato con eleganza. Ma mancava la strategia adatta. L'ingresso di un fondo cinese non ha funzionato. Adesso, entrando nel nostro gruppo, Amedei è tornata a essere un'azienda tutta italiana pronta ad affrontare il mercato».



Michele Pontecorvo Ricciardi, presidente di Amedei. Vicepresidente dell'azienda di famiglia Ferrarelle SpA, è membro del Consiglio di Amministrazione di LGR Holding, cui appartiene Ferrarelle. Nel 2008 ha fondato l'azienda agricola Masseria delle Sorgenti Ferrarelle, situata a Riardo nel Parco Sorgenti. È membro dell'Advisory Board per l'Executive Master in Sales & Marketing della Bologna Business School, e Ambasciatore di Fondazione Feltrinoni. Dal 2020 è presidente regionale del FAI Campania (ph Lorenzo Cabib)

**Perché Ferrarelle, l'acqua minerale del famoso claim «Liscia**

**Gassata o Ferrarelle», ha deciso di entrare nel cioccolato, così lontano dalla sua vocazione originaria?**

PONTECORVO «Sembrano due settori molto distanti, ma sono accomunati dall'averne lo stesso profilo: l'eccellenza dell'acqua e l'eccellenza del cioccolato coincidono. E le opportunità si moltiplicano».

**Per illy, invece, aggiungere le fave del cacao ai chicchi del caffè sembra un cammino idealmente segnato.**

MACCHIONE «Direi familiarmente segnato. Nel '33 il nonno Illy produceva cioccolato, tè e, in una piccola azienda agricola, confetture. Poi Riccardo, lasciato l'incarico di sindaco di Trieste, ha deciso di diversificare la gamma dell'azienda, inglobando il cioccolato Domori, le confetture Agrimontana, il tè francese di Dammann Frères. E nel 2019, torna al cioccolato, acquisendo Prestat, il produttore di cioccolato che fornisce la Casa Reale inglese».

**Un presidente e un amministratore delegato... Conservate anche un ruolo pratico seguendo le fasi di lavorazione del vostro cioccolato?**

PONTECORVO «Non sono un esperto, ma sto studiando: per lanciare un marchio devi conoscere bene il prodotto, ed è per questo che vado ogni

settimana in azienda a Pontedera a dare una mano. E poiché degustare cioccolato per dovere professionale richiede un palato pronto, l'acqua Ferrarelle mi accompagna anche in questa occasione».

MACCHIONE «Per noi il cioccolato oltre che un progetto è una passione che coinvolge tutti i protagonisti e seguire il lavoro dei tecnici di produzione contribuendo con idee e assaggi ne fa parte».



Domori (ph cortilphoto)

### **Sostenibilità, il nostro futuro. Come si realizza nella vostra nicchia?**

MACCHIONE «Partiamo da questo concetto: nel cacao sono importantissimi la genetica delle piante e il corretto lavoro nel campo. Noi abbiamo instaurato da tempo un rapporto diretto coi coltivatori creando un disciplinare per la lavorazione sul posto del cacao, poi facciamo un test. Se coincide con la qualità Domori, avviamo la collaborazione. Se ci sono difetti, spieghiamo il prodotto, cerchiamo di capire gli errori commessi e l'anno successivo valutiamo di nuovo il lavoro fatto. E garantiamo agli agricoltori un margine costante e invitante».

PONTECORVO «Sono totalmente convinto che i consumatori richiedano con sempre maggior fermezza che il commercio abbia anche un cuore. Con l'acqua abbiamo avviato un concreto processo di sostenibilità in ogni anello della produzione riciclando il nostro contenitore di plastica PET per farne

uno nuovo. Mentre con Amedei stiamo studiando un progetto per sostituire tutti gli imballi con una carta ricavata riutilizzando le bucce delle fave del cacao. Visto che crediamo che la sostenibilità non sia uno slogan ma un preciso impegno, dal 2015 pubblichiamo il nostro Bilancio di Sostenibilità per raccontare come lavoriamo, anche con Amedei, in questa direzione».

### **È l'economia circolare, spettacolarizzata ma ancora poco compresa.**

PONTECORVO «È importante far vedere al consumatore come un imballo può tornare a essere un imballo e valorizzare il suo ruolo nell'economia circolare: noi aziende possiamo e dobbiamo fare la nostra parte, ma è il consumatore con il suo gesto che chiude davvero il cerchio del riciclo».

MACCHIONE «L'anno scorso abbiamo convertito in carta riciclabile il packaging delle uova pasquali, abbassato la grammatura degli astucci, eliminato il polistirolo».

### **Praline, blocchi, tavolette, gianduiotti, cremini... C'è ancora spazio per inventare qualcosa di nuovo nel cioccolato?**

MACCHIONE «La risposta è sì, perché c'è la fantasia e la ricerca scientifica e la tecnologia permettono di migliorare le ricette anche a vantaggio della salute. Io che sono celiaco lo posso testimoniare. Il nostro intento è di lavorare alla creazione di un polo italiano del gusto che riunisca marchi e prodotti di "qualità dirompente", vale a dire con una superiorità delle materie prime tale che sia percepibile anche ai palati meno esperti, con processi di produzione originali, e con il rispetto della biodiversità».

PONTECORVO «A noi le innovazioni non piacciono se non sono corroborate da studi, e coerenti con la linea del prodotto. Così come Ferrarelle non andrebbe mai verso un'innovazione fatta di soft drink zuccherini e gassati. Oggi, per esempio, piace il cioccolato crudo, cioè senza tostatura, che in noi suscita forti perplessità sulle sue qualità effettive».



Amedei (ph press)

**In tema di cioccolato come sono cambiati i gusti degli italiani?**

PONTECORVO «Credo che per il cioccolato sia importante coordinare energie e risorse per puntare sulla qualità e fare un passo avanti verso ricette con meno ingredienti e più attenzione alla salubrità».

MACCHIONE «Direi piuttosto che sono cambiate le tendenze con una maggior attenzione alla qualità. Oggi sappiamo che siamo (anche) quello che mangiamo».

**Avete fatto scelte particolari per affrontare la situazione creata dal Covid?**

MACCHIONE «In un 2020 molto complicato abbiamo avuto l'idea di raccogliere sul mercato un bond da cinque milioni di euro, che è stato il primo e l'unico bond quotato con garanzia dello Stato, il che ha permesso a **Domori** di essere la prima azienda quotata del Gruppo **illy**. E ci ha dato una iniezione di liquidità e di buon umore».

PONTECORVO «Ci siamo rimboccati le maniche e abbiamo usato il tempo a disposizione per lavorare un po' su noi stessi rinnovando il sito per la vendita on line e recuperando efficienza».

**In che misura ritenete che la cultura del cioccolato faccia parte del patrimonio gastronomico italiano proposto all'Unesco dalla nostra testata?**

PONTECORVO «Quello Unesco sarebbe un riconoscimento formidabile, al

di là di certe qualifiche di denominazione che hanno dimostrato di essere un po' fallaci».

MACCHIONE «Pensi al grande valore aggiunto che porta a una ricetta il gesto attento ed esperto delle persone che fisicamente la realizzano. Da noi ci sono operazioni che non si potrebbero mai eseguire al computer».

### La vostra pausa gourmand?

MACCHIONE «Dopo cena, qualche quadretto di fondente ottanta per cento. Che è anche quello "funzionale" di rabbocco di energia dopo la corsa e lo sport».

PONTECORVO «Anch'io sono per l'amarissimo dopo cena, anche se una tavoletta di cioccolato al latte con le nocciole sarebbe la mia razione ideale».

*Intervista apparsa su La Cucina Italiana – aprile 2021*

cioccolata

cioccolato

## hot topic

dolci

carne

uova

verdure

cioccolato

## new!



Bar e ristoranti in zona gialla: regole e ...

News

**IL POLO DEL GUSTO**

**Macchione (Domori)**

**«È il momento di ridisegnare il futuro di Torino»**

Un bond andato a ruba. Risultati che hanno attutito l'impatto del lockdown. Un negozio in centro in arrivo con la lavorazione del cioccolato a vista. E una proposta per la città: un polo di formazione per addetti del gusto. «È venuto il momento di ridisegnare la città di qui a 5 anni come successo in passato dice il ceo di Domori, Andrea Macchione.

a pagina 7 Rinaldi

**«Un polo di formazione per addetti del gusto in città»**

La proposta di Macchione (Ad di Domori): «È il momento di ridisegnare il futuro di Torino. Noi ci siamo»

Un bond andato a ruba. Risultati che hanno attutito l'impatto del lockdown. Un negozio in arrivo con la lavorazione del cioccolato a vista. E una proposta per la città: un polo di formazione per addetti del gusto, esperti conoscitori delle materie prime e dei processi alimentari. A dispetto del difficile momento che sta attraversando l'economia, il cioccolato Domori sta regalando non poche soddisfazioni al polo del gusto del gruppo Illy. Tanto che Forbes ha insignito il suo ceo, Andrea Macchione, come migliore ceo 2020 nella categoria «food». Una mano gliel'ha

data anche il minibond da 5 milioni emesso a dicembre, «che ha avuto una richiesta tre volte superiore — ricorda l'ad —. Il 14 dicembre per la prima volta il Btp aveva un tasso negativo e abbiamo beneficiato di una condizione finanziaria particolarissima». Le risorse raccolte serviranno all'allestimento di un nuovo polo logistico nel Pinerolese (Domori ha casa a None).

Le vendite l'anno scorso sono scese del 4,8% a 18,6 milioni di euro e l'Ebitda è arrivato a 336 mila euro (+667 mila nel 2019) mentre il risultato netto è stato negativo per 306 mila euro (+22 mila euro nel 2019). Come molte aziende food anche Domori ha assistito a una

divaricazione sullo scaffale: il canale retail ha segnato 6,7 milioni di euro, con un incremento pari al 35% rispetto al 2019; quello professional, invece, 4,2 milioni di euro (-28%) mentre l'aumento è arrivato dall'estero che tra retail e professionale hanno visto, rispetto al 2019, un incremento del 15%; e dal canale e-commerce: addirittura +65%. Per questa Pasqua Domori, che già collabora con la fondazione Paideia, ha realizzato uova con cioccolato bio per il gruppo Abele e Anfi, il cui ricavato andrà ai bimbi del Regina Margherita.

«Torino ha davanti a sé un futuro green e digital, deve aumentare le capacità di stu-

dio e ricerca legando la visione al manifatturiero. È venuto il momento di ridisegnare la città di qui a 5 anni come successo in passato», è la riflessione indirizzata da Macchione al futuro sindaco. In vista della ripartenza dell'economia leggera, l'accoppiata food-turismo-entertainment, Macchione propone un'academy dei saperi del gusto, un centro di eccellenza in cui le aziende alimentari possano trovare un punto di riferimento per formare gli addetti di domani: «Come Domori ci sentiamo pronti a sederci al tavolo con altri attori cittadini per costruire un polo con queste caratteristiche».

**Andrea Rinaldi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Top manager Andrea Macchione, ad di Domori del gruppo Illy



CORRIERE DELLA SERA

## CORRIERE TORINO / ECONOMIA



IL POLO DEL GUSTO

## La proposta di Domori: «Un polo di formazione per addetti del gusto in città»



Il ceo Macchione: «È venuto il momento di ridisegnare la città di qui a 5 anni come successo in passato». Le vendite 2020 a 18,6 milioni, i cali compensati da estero e e-commerce. Domanda superiore di tre volte per il minibond

di Andrea Rinaldi



Un bond andato a ruba. Risultati che hanno attutito l'impatto dei lockdown. Un negozio in centro in arrivo con la lavorazione del cioccolato a vista. E una proposta per la città: un polo di formazione per addetti del gusto, esperti conoscitori delle materie prime e dei processi alimentari. A dispetto del difficile momento che sta attraversando l'economia, il cioccolato Domori sta regalando non poche soddisfazioni al polo del gusto del gruppo Illy. Tanto che Forbes ha insignito il suo ceo, Andrea Macchione, come migliore ceo 2020 nella categoria «food». Una mano gliel'ha data anche il minibond da 5 milioni emesso a dicembre, «che ha avuto una richiesta tre volte superiore — ricorda l'ad —. Il 14 dicembre per la prima volta il Btp aveva un tasso negativo e abbiamo beneficiato di una condizione finanziaria particolarissima». Le risorse raccolte serviranno all'allestimento di un nuovo polo logistico nel Pinerolese (Domori ha casa a None).

Le vendite l'anno scorso sono scese del 4,8% a 18,6 milioni di euro e l'Ebitda è arrivato a 336 mila euro (+667 mila nel 2019) mentre il risultato netto è stato negativo per 306 mila euro (+22 mila euro nel 2019). Come molte aziende food anche Domori ha assistito a una divaricazione sullo scaffale: il canale retail ha segnato 6,7



CORRIERE TV I PIÙ VISTI



Corriere della Sera



Mi piace

Piace a 2,9 mln persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

milioni di euro, con un incremento pari al 35% rispetto al 2019; quello professional, invece, 4,2 milioni di euro (-28%) mentre l'aumento è arrivato dall'estero che tra retail e professionale hanno visto, rispetto al 2019, un incremento del 15%; e dal canale e-commerce: addirittura +65%. Per questa Pasqua **Domori**, che già collabora con la fondazione Paideia, ha realizzato uova con cioccolato bio per il gruppo Abele e Anfi, il cui ricavato andrà ai bimbi del Regina Margherita.

«Torino ha davanti a sé un futuro green e digital, deve aumentare le capacità di studio e ricerca legando la visione al manifatturiero. È venuto il momento di ridisegnare la città di qui a 5 anni come successo in passato», è la riflessione indirizzata da Macchione al futuro sindaco. In vista della ripartenza dell'economia leggera, l'accoppiata food-turismo-entertainment, Macchione propone un'academy dei saperi del gusto, un centro di eccellenza in cui le aziende alimentari possano trovare un punto di riferimento per formare gli addetti di domani: «Come **Domori** ci sentiamo pronti a sederci al tavolo con altri attori cittadini per costruire un polo con queste caratteristiche».

1 aprile 2021 | 20:35  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

I PIÙ LETTI

## CORRIERE DELLA SERA

Gazzetta | Corriere Mobile | El Mundo | Marca | RCS Mediagroup | Fondazione Corriere | Fondazione Cutuli  
Copyright 2020 © Editoriale Torino srl. Tutti i diritti sono riservati Per la pubblicità: RCS MediaGroup S.p.A. - Dir. Communication Solutions  
EDITORIALE DI TORINO S.r.l. - soggetta ad attività di direzione e coordinamento di RCS Mediagroup S.p.A. Sede legale:

Servizi | Scrivi | Cookie policy e privacy

