

CORRIERE DELLA SERA

## CORRIERE TORINO / ECONOMIA



L'INTERVISTA



## «Barolo, biscotti e marmellate: il Polo del Gusto ha voglia di Langhe»



L'acquisizione di **Agrimontana**. Una nuova fabbrica per **Domori**. E una cantina vitivinicola. Andrea Macchione è ceo delle attività extra caffè di **Illy**, e ora si prepara a fare la spesa di food in Piemonte



di Luca Iaccarino



Investitori. Quotazione. Crescere. Barolo. Biscotti. Acquisizioni. Integrazione. Negozi. Piemonte. Sono queste le keyword della chiacchierata con **Andrea Macchione, già ad di Domori**, da inizio anno amministratore delegato dell'intero **Polo del Gusto**, la holding del gruppo **Illy** che oltre all'azienda produttrice di cioccolato di None raggruppa altre quattro realtà alimentari «uniche», come le definisce l'ad, in linea con il caffè della casa madre: **Agrimontana**, pasticceria, confetture & co (di cui attualmente il Polo ha una quota di minoranza) con sede a Borgo San Dalmazzo; il produttore di tè francese **Dammann Frères**; la cantina di Montalcino **Mastrojanni** che produce (anche) brunello; il cioccolatiere inglese **Prestat**, fornitore della Casa Reale, ultimo acquisito nel 2019. A scorrere l'elenco dei suoi componenti, il progetto della holding è molto evidente: riunire realtà di dimensioni contenute e di massima qualità, quelle che i manager chiamano «premium» e i clienti «nicchia». **L'ad ci racconta le strategie del Polo da qui al 2031.**

**Macchione, lei è stato nominato Ceo del gruppo con l'obiettivo di crescere.**

«Abbiamo una strategia chiara: individuare un partner finanziario con il quale ci sia un idem sentire – con cui condividere orizzonte e visione – che ci stia accanto per

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

**In regalo ogni sabato**  
con Corriere Torino

In collaborazione con

TORINOSTORIA

CORRIERE DELLA SERA  
La Stampa della sera

I PIÙ VISTI

Corriere della Sera

dieci anni. A quel punto potrà esserci l'exit dell'investitore o meno; in caso affermativo dovremo capire se quotare le singole imprese o la holding: difficilmente il collocamento di una holding è a premio rispetto a quello delle aziende sottostanti, sul mercato normalmente le parti valgono più della loro somma. Ma il **Polo del Gusto** potrebbe avere le caratteristiche giuste, potrebbe essere l'eccezione che conferma la regola. Se sapremo fare le scelte migliori».

#### **Di che numeri parliamo?**

«Stiamo ragionando su una quota che va dal 20 al 40% e che valorizzeremo 50/100 milioni. Questi sono gli ordini di grandezza. Contiamo di procedere entro la fine dell'anno, siamo in fase avanzata nella valutazione delle proposte dei potenziali investitori».

#### **A cosa serviranno questi nuovi capitali?**

«A rafforzare le cinque aziende, a finanziare la crescita, a fare acquisizioni. A realizzare il nuovo polo logistico di **Domori**, per stoccare materia prima e prodotti finiti – sempre in Piemonte –; a ottenere la maggioranza di **Agrimontana** di cui ora siamo soci di minoranza, ma anche all'ingresso nella holding di realtà che producano sinergie immediate. I primi due obiettivi sono un'azienda di biscotti e una cantina che produca Barolo. Devono avere la caratteristica che cerchiamo sempre: unicità, come **Illy** o **Domori**».

#### **Più Piemonte, quindi?**

«Non è una scelta geografica, ma di qualità. **Agrimontana** ha un potenziale enorme. Loro fanno pasticceria, confetture, marron glacé, **Domori** cioccolata così come **Prestat**, **Damman Frères** tè: un produttore di biscotti è quello che ci serve per chiudere il cerchio».

#### **E dopo aver acquisito il produttore di brunello **Mastrojanni** ora cercate un altro vino premium qui in regione.**

«La cantina toscana ci dà grandi soddisfazioni. E il Piemonte è la regione giusta per bissare. Non abbiamo le idee chiare sul marchio, ma sappiamo cosa vogliamo. Quel che posso dire è che se capitasse l'occasione non ce la faremmo scappare».

#### **A febbraio ci aveva raccontato il progetto di aprire dei negozi monomarca. Sta andando avanti?**

«Certo. Sarebbero la strada giusta per rendere la holding "a premio", per dare il valore aggiunto al gruppo rispetto alla somma delle singole parti. Stiamo ragionando su retail in stazioni, aeroporti, città di medie dimensioni. Su concept stores – marchiati **Polo del Gusto** o con un altro brand, è una delle cose su cui stiamo lavorando – fisici ma anche su un'identità on-line: anche sul web vogliamo dare un'esperienza unica».

#### **Quelli che describe sono i negozi che più hanno sofferto durante la pandemia.**

I dati scientifici ci dicono che in tempi medi torneremo alla normalità, i vaccini stanno facendo il proprio dovere, certo presto riprenderemo a viaggiare. Il coraggio è nel Dna di chi fa impresa, se non guardassimo al futuro non dovremmo fare questo mestiere. Certo, bisognerà capire quali saranno gli effetti dei mutamenti post-pandemia».

#### **Durante il Covid siete cresciuti nella GDO.**

«Sì, sappiamo come è andati in questi mesi terribili, in cui abbiamo vissuto una crisi peggiore di quella del '29. Ma per noi il focus è L'Ho.re.ca. seguito da agenti sul territorio che valorizzano la presenza del brand. C'è spazio per un ulteriore sviluppo».

#### **Nel 2019 avete acquisito **Prestat**, l'azienda inglese produttrice di cioccolato, uno dei simboli del Regno Unito: fondata nel 1902, ha ispirato**

**“La Fabbrica del Cioccolato”. Come funziona l’integrazione con Domori?**

«L’integrazione è prima di tutto a valle: Domori conferisce i propri semilavorati a Prestat, e questo ha permesso al marchio inglese un balzo di qualità. Dal punto di vista di prodotti e mercati non c’è sovrapposizione: sono tipologie e aree diverse. Infine l’acquisizione ha permesso agli Illy di acquisire il riconoscimento di fornitori della Regina che in UK – e non solo – ha un grande valore».

1 giugno 2021 | 11:32

© 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:

Chi Siamo | The Trust Project  
Servizi | Scrivi | Cookie policy e privacy





Cerca su Effetto Food



HOME

EVENTI FOOD &amp; WINE

DISPENSA

RISTORANTI

PIZZA GOURMET

BAR E PASTICCERIE

DELIVERY

CONTATTI

## PEPINO 1884 e Domori: dall'eccellenza piemontese nasce il Sorbetto al Cioccolato Fondente

BLOG NEWS

DISPENSA GOURMET

FOOD NEWS



Roberta Mancia

0



### Indice dei Contenuti

1. PEPINO 1884: il buon gelato torinese
2. Domori Cioccolato di qualità superiore

Gelati PEPINO 1884 e Domori realtà che dedicano assoluta attenzione alla materia prima e alla sua lavorazione, rinnovano per l'estate 2021 la loro partnership con una **nuova proposta**

CERCA SU EFFETTO FOOD

Cerca su Effetto Food



ARTICOLI RECENTI



BLOG NEWS

**Dal laboratorio dello chef Niko Romito nasce il Pandolce Gran Cioccolato!**

14 Giugno 2021



BLOG NEWS

**"La Città della Pizza 2021" a Roma dal 18 al 20 giugno. Scopriamo i pizzaioli presenti all'evento!**

14 Giugno 2021



BLOG NEWS

**Nespresso presenta la Summer Collection con Chiara Ferragni!**

11 Giugno 2021



BLOG NEWS

**A Roma THE MEAT MARKET apre un nuovo ristorante in Prati!**

9 Giugno 2021

SU EFFETTO FOOD SI PARLA DI...

**di grande raffinatezza:** il Sorbetto al Cioccolato Fondente della Costa d'Avorio.

Una golosità che accompagnerà gli appassionati del cioccolato regalando al palato **note dall'aroma intenso e di grande freschezza**. Il **Sorbetto al cioccolato fondente della Costa d'Avorio di PEPINO 1884 e Domori** sarà disponibile nella **doppia versione su stecco e nel tradizionale MEZZOLITRO da 380 gr.**, presso la storica gelateria in piazza Carignano a Torino e nei punti vendita autorizzati.

Una partnership, quella fra Gelati PEPINO 1884 e **Domori**, che affonda le proprie radici nella comune condivisione di valori importanti quali l'amore per il lavoro fatto bene e il piacere di offrire ai consumatori prodotti eccellenti. La collaborazione tra le due aziende rappresentative dell'eccellenza del Piemonte è espressione di una **forte vocazione alla ricerca e all'innovazione, elementi imprescindibili da cui nascono progetti unici**, frutto di lungo lavoro e costante impegno.

**"Domori** e PEPINO condividono l'amore per la qualità e l'innovazione, oltre che l'essere entrambi portavoce di eccellenze piemontesi. Il Sorbetto al cioccolato fondente esprime al meglio la purezza del cioccolato **Domori**, versatile e buono in tutte le stagioni" commenta Andrea Macchione, amministratore delegato **Domori** S.p.A.

*"Facciamo delle nostre partnership un vero e proprio elemento di crescita, un percorso di ricerca che consente una continua innovazione delle nostre referenze. Un cammino tutt'altro che facile, che compiamo quotidianamente con grande attenzione. Selezioniamo solo materie prime di alta qualità, che definirei pregiate, come nel caso della collaborazione con **Domori**, perché riteniamo che questo sia l'unico modo per svolgere quel lavoro che vogliamo fare bene giorno dopo giorno"* – dichiara Alberto Mangiantini – amministratore delegato Gelati PEPINO SpA che conclude – *"Siamo inoltre convinti che proprio attraverso collaborazioni importanti, come quella con **Domori**, si possano creare sodalizi e valorizzare le attività delle nostre aziende"*.

## PEPINO 1884: il buon gelato torinese

**Gelati PEPINO 1884** è un marchio storico torinese, tra i più antichi e conosciuti a livello nazionale e internazionale, che ha attraversato la storia d'Italia portando ovunque il gusto del buon gelato, l'eleganza, la raffinatezza e l'attenzione nella selezione di materie prime di alta qualità. La storia del marchio PEPINO inizia nel 1884, in un'Italia unificata da pochi decenni, **Domenico Pepino**, estroso mastro gelatiere, lascia la sua amata Napoli con la famiglia e gli attrezzi del mestiere, e si trasferisce a Torino. È il 1916 quando la piccola azienda, i suoi segreti di produzione e il marchio vengono ceduti all'affermato industriale dolciario Comm. Giuseppe Feletti e a suo genero Giuseppe Cavagnino. Nel 1929 il locale si sposta da piazza Solferino nella storica piazza Carignano, dove ancor oggi è possibile gustare gli ottimi gelati e Pinguini. Oggi Gelati **PEPINO 1884 porta avanti un percorso di qualità grazie alla continua e accurata ricerca di materie prime certificate**, alla creazione di partnership strategiche e alla forte vocazione innovativa che gli ha consentito l'ottenimento di importanti certificazioni. Sono proprio innovazione e lungimiranza le basi su cui da sempre si poggia il percorso dell'azienda Gelati PEPINO 1884, una spinta propulsiva che ha reso possibile un cammino iniziato nel 1884 e che prosegue ancora oggi.

## Domori Cioccolato di qualità superiore

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

Andrea Fusco

Angelo Troiani

Auditorium Parco della Musica

Caffare!

Colombe Pasquali Artigianali

Cristina Bowerman

Daniele Usai

Dario Laurenzi

Dario Loison

Eataly

Emiliano De Venuti

Excellence Magazine

Francesco Apreda

Gambero Rosso

Gianfranco Pascucci

Giulio Terrinoni

Heinz Beck

Hotel Hassler

I Migliori Vini Italiani

Imàgo all'Hassler

Laurenzi Consulting

Lindt

Loison

Luca Maroni

Luigi Cremona

Massimo Viglietti

Milano

Natale 2015

Natale 2020

Noberasco

Oliver Glowig

panettone

Pasticceria Filippi

Riccardo Di Giacinto

Ristorante Ruràl

Roberto Wirth

Roy Caceres

San Valentino

Sonia Pilla

Stefano Marzetti

Taste of Roma

Torino

Uova di Pasqua

Vincenzo Mancino

Vinòforum

POPOLARI · NUOVI · COMMENTI



BLOG NEWS

**Dal laboratorio dello chef Niko Romito nasce il Pandolce Gran Cioccolato!**

© 14 Giugno 2021



BLOG NEWS

**"La Città della Pizza 2021" a Roma dal 18 al 20 giugno. Scopriamo i pizzaioli presenti all'evento!**

© 14 Giugno 2021

**Domori**, con sede a None (Torino), è considerata una **realità d'eccellenza nel mondo del cioccolato super premium, portavoce di una vera e propria nuova cultura del cacao**, basata su un'instancabile ricerca per la qualità e la purezza della materia prima, che ha reso il marchio competitivo a livello mondiale.

Sin dalla sua fondazione **Domori** ha sviluppato il **Progetto Criollo, che da 25 anni protegge la specie di cacao più preziosa e rara al mondo**: il Criollo rappresenta infatti soltanto lo 0,001% del cacao prodotto nel mondo. I primati di **Domori** sono numerosi: 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%, 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 oggi largamente **ripreso dai produttori di tutto il mondo**.



Condividi!

Tags:

Domori

Gelati Pepino 1884



**Roberta Mancia**

Web content editor, Blogger, autrice di [Parole da Amare](#), [Effetto Food](#) e [Pazzi per il Design](#). Mi occupo di comunicazione sul web, svolgendo l'attività di ufficio stampa e promozione eventi.

## Commenta il post

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*






BLOG NEWS

**Nespresso presenta la Summer Collection con Chiara Ferragni!**

🕒 11 Giugno 2021



BLOG NEWS

**A Roma THE MEAT MARKET apre un nuovo ristorante in Prati!**

🕒 9 Giugno 2021



BLOG NEWS

**TAKI a Roma: le proposte per l'estate del ristorante di cucina tradizionale giapponese**

🕒 3 Giugno 2021



## ARGOMENTI

Bar Pasticcerie Gelaterie ..... 45

Birra Artigianale ..... 31

Blog News ..... 787

Brunch a Roma ..... 5

Caffè ..... 9



## 12 nuovi gelati da provare quest'estate

8 Giugno 2021 di Carlotta Mariani

I **gelati** sono sicuramente i cibi più amati in estate. Freschi piaceri che attirano grandi e piccini anche nelle giornate più calde. Possono sostituire un pasto oppure diventare una golosa merenda dopo una camminata in montagna o una partita di beach volley al mare. Insomma, ogni scusa è buona, soprattutto se si ha voglia di provare una delle

**novità dell'estate 2021**. Con la bella stagione, vengono proposti nuovi gusti o ricette originali, alcune in edizione limitata, che tentano e incuriosiscono anche i meno golosi. Soprattutto se sai di avere solo pochi mesi per addentarlo. E poi ci sono i grandi attesissimi ritorni. Come quello della barretta Winner di Algida, un **classico degli anni '80-'90**, che sarà di nuovo disponibile in questa calda stagione 2021. Scopriamo i **12 gelati da provare quest'estate tra novità e proposte Limited Edition**.

PER L'ESTATE 2021  
TORNANO CLASSICI E  
NASCONO NUOVI GELATI



**Magnum x Dante**: nell'anno in cui tutta Italia (e non solo) ricorda i 700 anni dalla morte dell'autore della Divina Commedia, Algida ha creato tre gelati Magnum dedicati a Dante in edizione limitatissima. Ogni proposta sarà infatti disponibile solo per due mesi. Inferno (marzo-aprile) era un gelato al carbone e panna, variegato al lampone e ricoperto da cioccolato fondente al sale. Purgatorio (maggio-giugno) ha un cuore di gelato al biscotto, variegato al gusto di noce pecan e caramello salato, e un croccante guscio di cioccolato bianco e biscotto. Il goloso viaggio di Dante in questa estate 2021 termina con Paradiso (luglio-agosto) che, secondo le prime indiscrezioni sarà un magnum al gusto pistacchio con doppia copertura, una al cioccolato ruby e una al cioccolato bianco.

6



**Cornetto Limited Martina Caruso:** altro fresco piacere disponibile per pochi mesi.

Continua il percorso degustativo di Algida dedicato ai giovani maestri del gusto italiano. Se l'estate 2020 aveva come protagonista la **ricetta di Andrea Tortora**, quest'anno il cornetto è firmato dalla siciliana Martina Caruso, miglior chef donna Michelin 2019. E non poteva che ispirarsi alla sua dolce terra recuperando i sapori e i profumi di un cannolo siciliano: cialda alla cannella, gelato alla panna e ricotta con salsa all'arancia e granella di pistacchi.

7



**Gelati Pepino 1884 e Domori:** nuova estate e nuova collaborazione per le due aziende piemontesi che ci presentano il sorbetto al cioccolato fondente della Costa d'Avorio. Una proposta gourmet con cacao monorigine, disponibile sia nella versione stecco che nel barattolino *mezzolitro* da 380 g.

S  
I  
M  
ASocietà Italiana di  
MANAGEMENTMANAGEMENT  
Notes.it

IN COLLABORAZIONE CON

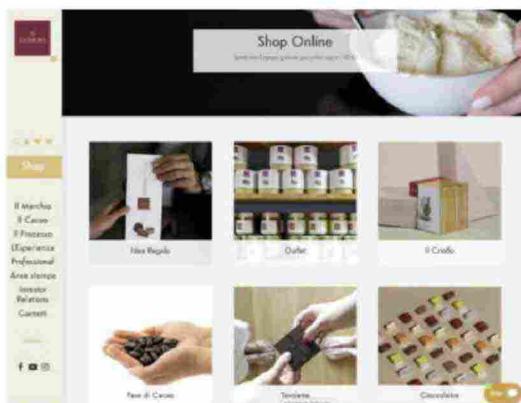
MARK UP

STRATEGIA FUNZIONI AZIENDALI MERCATI E SETTORI SOCIETÀ, ETICA & SOSTENIBILITÀ BUSINESS CASES  

Home &gt; Da non perdere &gt; Case history Domori: il lusso sostenibile nel food

## Case history Domori: il lusso sostenibile nel food

Cristiana Compagno, Francesco Raggiotto (\*) - 17 Giugno 2021



Intervista a Andrea Macchione, Ad di Domori e Ceo di Polo del Gusto dal 2021, premiato nel 2020 da Forbes come migliore Ceo dell'anno nella categoria food

Domori S.p.A. fa parte del Polo del Gusto S.r.l., la subholding del Gruppo Illy. A Polo del Gusto fanno capo quelle realtà di impresa che presidiano segmenti food di alta gamma diversi dal caffè. Dal 2019, Andrea Macchione è AD di Domori e dal 2021 CEO di Polo del Gusto. Nel 2020 è stato premiato da Forbes come migliore CEO dell'anno nella categoria food.

### Domori sta al cioccolato come Chanel sta all'haute couture...

Siamo un punto di riferimento del cioccolato super premium. Il cuore della nostra offerta è l'esperienza di gusto che proponiamo ai nostri clienti. Un'esperienza dove innovazione e qualità sono gli elementi chiave.

Domori, fin dalla sua nascita nel 1997 è stata una vera e propria rivoluzione per il mondo del cacao. È stata la prima azienda a produrre un cioccolato con il cacao Criollo, il più raro e pregiato; la prima a controllare tutta la filiera, a partire dalle piantagioni; la prima a realizzare un Criollo puro al 100%.



Andrea Macchione, Ad di Domori



Abbonati a Mark Up

Edicola web

Iscriviti alla newsletter

### Twitter



Mark Up

@Mark\_Up\_

Già presidente esecutivo di #Esselunga da un anno, Marina Caprotti assume ora la guida operativa del gruppo, salutando l'Ad uscente Sami Kahale@Clazzati @marinambassigdo mark-up.it/esselunga-mari...



Esselunga: M...  
Già presidente ...  
mark-up.it

### Facebook

DIGITAL  
MANAGER  
CLUB

Sei un digital manager? La tua impresa è impegnata nella Digital Transformation?

Gli aggiornamenti sulle ultime innovazioni e trend

**Nel 2019, per la prima volta, Domori ha chiuso il bilancio in utile. Un segnale evidente di come l'impresa abbia intrapreso un percorso di crescita.**

Dal 2006 al 2019 il fatturato è passato da 1,5 milioni di euro a 19,5 milioni. Inoltre, nel 2019 abbiamo acquisito Prestat, uno fra i più importanti produttori di cioccolato britannici, fornitore ufficiale della Casa Reale. La crescita di Domori è stata finanziata anche grazie all'emissione di un minibond quotato su ExtraMot PRO3, nuovo segmento obbligazionario dedicato a PMI e società non quotate. Abbiamo ricevuto richieste per oltre tre volte il valore dell'offerta originale, pari a 5 milioni di euro destinata a investitori istituzionali. Inevitabilmente, la pandemia ci ha rallentato, con l'impatto più pesante rilevato sul mercato HORECA, ma abbiamo comunque chiuso l'anno con una lieve flessione del fatturato rispetto all'esercizio precedente, potenziando le vendite dei canali GDO ed e-commerce.

#### **La crescita fa leva anche sul potenziamento delle risorse interne?**

Sicuramente la crescita non sarebbe stata possibile senza azioni strategiche volte a rafforzare la riconoscibilità del nostro brand, comunicando i nostri valori. Ad esempio, nel 2020 Domori ha lanciato *interminati\_spazi*, call for action su Instagram per raccogliere un diario condiviso della quarantena, guidati dal fotografo Maurizio Galimberti. L'iniziativa si ripeterà nel 2021, con il titolo *Golosi. Insaziabili di vita*. Accanto a questo, abbiamo lavorato su diverse altre iniziative: WebTV, campagne stampa e il primo spot televisivo che lanceremo quest'anno. Siamo inoltre impegnati sul fronte della crescita interna attraverso la realizzazione del primo flagship store di Domori proprio a Torino. Si tratta di un progetto retail centrato sull'esperienza sensoriale. Vorremmo esaltare tutti e i cinque i sensi all'interno del nostro negozio proprio come accade nel nostro stabilimento; ci piacerebbe offrire occasioni di approfondimento della cultura del cioccolato, ispirati da un paradigma di lusso sostenibile.

#### **Qual è l'interpretazione di lusso sostenibile di Domori?**

Innanzitutto, un premium price mai fuori mercato. Da questo punto di vista, la sfida manageriale è duplice: importanti azioni di efficientamento e razionalizzazione dei processi devono combinarsi ad azioni volte ad esaltare la qualità e la sostenibilità dell'intera filiera. Ad esempio, nel 2020 abbiamo stretto un accordo con Favini per la realizzazione di un particolare packaging con carta realizzata utilizzando le bucce delle fave di cacao. Ma più in generale, nell'affermazione dei principi di sostenibilità è coinvolta tutta la filiera. Infatti, la selezione dei fornitori mira alla creazione di relazioni di lunga durata e reciproca fiducia. Richiediamo manodopera altamente specializzata che andiamo a formare direttamente sul campo.

...  
per gestire la  
trasformazione culturale in  
azienda e identificare nuove  
opportunità di business

**SCOPRI IL DIGITAL  
MANAGER CLUB**

**Il lusso sostenibile è quindi un concetto che va ben oltre il premium price...**

È l'affermazione di un principio di sostenibilità e qualità in ogni fase della filiera. Da sempre, **Domori** segue i propri fornitori di cacao in otto diversi Paesi del Centro-Sudamerica. In ciascuno di questi, **Domori** collabora con una solida rete locale per poter garantire le migliori condizioni di lavoro e di qualità lungo tutta la filiera. Siamo Società Benefit dal 2020, e abbiamo già avviato l'iter di valutazione per la certificazione B-Corp. Questo rappresenta una formalizzazione di un modello di gestione che abbracciamo da anni, e che rappresenta un elemento essenziale della nostra capacità di creare valore per tutti gli stakeholder.

**Cosa ci insegna il caso Domori?**

Oggi padroneggiare la complessità è difficile e richiede di pensare in maniera originale, partendo dal presupposto che l'impresa è essenzialmente un insieme di risorse e competenze, da considerarsi le principali determinanti della strategia e della performance. Se mi dovessero chiedere quali sono gli obiettivi che per me sono rilevanti, risponderei senza dubbio la riconoscibilità del brand. In **Domori** abbiamo ben chiaro quello che il nostro brand "ha da dire" al mercato. E siamo partiti non dai nostri competitor, ma da noi stessi. Penso che l'impresa capace di creare unicità sia quella che si considera competitor di sé stessa, scoprendo così nuovi modi di competere fondati sulla propria identità, sui propri intangibles, sui potenziali di valore delle proprie risorse.

(\*)

*Cristiana Compagno, Ordinario di Economia e Gestione delle Imprese,  
Università di Udine*

*Francesco Raggiotto, Ricercatore di Economia e Gestione delle Imprese,  
Università di Udine*

👍 Mi piace 0



Facebook



Twitter



LinkedIn



# ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

HOME BEVERAGE BIO CARNI DOLCI&SALATI FIERE FORMAGGI GROCERY LUXURY MERCATO ORTOFRUTTA PASTA&RISO  
RETAIL SALUMI TECNOLOGIE VINI

< Precedente Prossimo >

Cerca...



SCOPRI LE NOSTRE SOLUZIONI

**sorgenia**  
YOUR NEXT ENERGY



## Pepino 1884 E Domori lanciano il Sorbetto al cioccolato fondente

31 Maggio 2021 - 11:41 | Categorie: Dolci&Salati | Tag: cioccolato fondente, Domori, gelati pepino 1884, sorbetto

Avigliana (To) – Gelati Pepino 1884, storica azienda torinese specializzata in produzione gelatiera, e Domori, marchio piemontese attivo nella produzione di cioccolato super premium, per l'estate 2021 propongono il Sorbetto al cioccolato fondente della Costa d'Avorio. Disponibile nella doppia versione su stecco e nel tradizionale 'mezzolitro' da 380 g, regala al palato note dall'aroma intenso ma di grande freschezza. Commenta Andrea Macchione, amministratore delegato Domori: "Domori e Pepino condividono l'amore per la qualità e l'innovazione, oltre che essere entrambi portavoce di eccellenze piemontesi. Il Sorbetto al cioccolato fondente esprime al meglio la purezza del cioccolato Domori, versatile e buono in tutte le stagioni".

Condividi



Post correlati

Mezzogiorno di fuoco. Faccia a faccia tra Angelo Frigerio e Mario Gasbarrino

Media error: Format(s) not supported or source(s) not found

Scarica il file:  
<https://www.youtube.com/watch?v=HrE08azGoR8> =1



SCOPRI LE NOSTRE SOLUZIONI

**sorgenia**  
YOUR NEXT ENERGY

LE AZIENDE SI RACCONTANO

**Valcolatte**  
**Gastone Lago**

### LE NOSTRE RIVISTE

In questa sezione sono disponibili i numeri delle riviste del gruppo Tespi dedicate al settore alimentare:

- Salumi&Consumi
- Salumi&Tecnologie
- Carni&Consumi
- Formaggi&Consumi
- Formaggi&Tecnologie
- DolciSalati&Consumi
- Bio&Consumi
- Bio&Consumi – Green Lifestyle
- Grocery&Consumi
- Vini&Consumi