

FORBES LIFE • FOOD & DRINK

di Roberto Pianta

# I salvatori del Criollo

157

DOMORI • MACCHIONE

**Domori** unisce la ricerca della qualità del cioccolato all'attenzione verso i temi della responsabilità sociale. "Abbiamo avviato l'iter per la certificazione B-Corp", dice il ceo **Andrea Macchione**



**Venticinque**

anni fa, in Venezuela, **Gianluca Franzoni**, fondatore di una realtà d'eccellenza tutta italiana, salvava dall'estinzione la varietà di cacao più rara e delicata al mondo, preservandone l'esclusiva biodiversità: oggi, con i suoi 320 ettari, l'Hacienda San José è tra le piantagioni più importanti al mondo. Il Criollo **Domori** viene esclusivamente da queste coltivazioni, di cui **Domori** possiede il 50%, e dall'azienda San Escobar in Ecuador. Qualità e innovazione sono le linee guida per l'azienda con sede a None, alle porte di Torino, che trova nella Linea Blend Criollo la sua icona più rappresentativa. **Domori**, attraverso una esperienza diretta e maturata sul campo, controlla tutti i passaggi della filiera secondo standard rigorosi di qualità, sia dal punto di vista del prodotto che della sostenibilità. L'attenzione all'ambiente e alla responsabilità sociale è sempre stato un aspetto fondante di **Domori**. "Nel corso del 2020 abbiamo modificato la propria ragione sociale in Spa ed è diventata una Società Benefit", dice il ceo **Andrea Macchione**. "Inoltre, abbiamo scelto di avviare l'iter per ottenere la prestigiosa certificazione B-Corp". Tra i risultati più importanti conseguiti dalla società nel corso del 2020, sia nel settore della sostenibilità ambientale che in quello della responsabilità sociale, si distinguono donazioni a onlus del territorio per quasi 80mila euro e l'avvio di una nuova importantissima collaborazione nei Paesi produttori di cioccolato con il Gruppo Abele, destinata



Andrea Macchione, ceo di **Domori**. Nel 2020 l'azienda ha donato quasi 80mila euro a onlus locali.

a crescere nel corso del 2021. La collezione Blend Criollo, oltre a portare con sé un importante messaggio di tutela ambientale e di responsabilità sociale, nasce per offrire un'esperienza di degustazione completa. Disponibile in quattro diverse percentuali di cacao - 70, 80, 90 e 100% - la tavoletta da 50 gr, sottile e rettangolare, valorizza il gusto 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.

**Domori** è anche attenta all'uso della materia prima e ai valori dell'economia circolare. "Abbiamo preso a parte a una sperimentazione per il riuso delle bucce di cacao per la produzione di carta da packaging, in sostituzione a cellulosa vergine, per un totale di 1.300 kg di materiale di scarto utilizzato". Abbattimento degli sprechi a 360 gradi. "Nel 2020 abbiamo proseguito la revisione completa degli imballaggi: per 22 sui 39 tipi di tavolette oggi in produzione, **Domori** ha eliminato il pack secondario, mentre per quanto riguarda gli imballaggi ha raggiunto il dato del 95% smaltibile nella raccolta differenziata".

Nel corso del 2021 l'azienda ha inoltre lanciato la linea Criollo Pro, 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. L'obiettivo a medio e lungo termine è diventare definitivamente la "Criollo Company", un'azienda in grado di sostenere in maniera rilevante la sua produzione retail e professionale con cacao Criollo proveniente da filiera diretta. **F**

■ **green life** di Laura Capasso



**Cos'è**

Gelateria vegana e gluten free

**Dov'è**

Gelato Libre  
Via Carducci 12  
Tel. 02.80.01.65.60

**Scelto perché**

È un gelato completamente vegano ed è anche possibile acquistare le miscele pronte per realizzarlo a casa

**ETICO E NATURALE**

## IL GELATO DUE VOLTE BUONO

Acqua, prodotti di filiera controllata e sostenibilità. Sono gli ingredienti della deliziosa gelateria «Gelato Libre». Il nome non è un caso perché qui il gelato è «liberato» dall'uso di latte, uova e derivati, è vegano e gluten free. Dietro questo progetto c'è **Gianluca Franzoni**, dell'azienda **Domori** produttrice di cioccolato, che con questo avamposto goloso sovverte i canoni della gelateria tradizionale utilizzando solo acqua, cacao e frutta secca per gli impasti. Un sistema brevettato che esalta il sapore delle materie

prime senza l'aggiunta di emulsionanti e aromi artificiali, e che si declina in gusti come Cioccolato Criollo, Crema Libre, Nocciola, Frutti Rossi, Pistacchio (24 euro al kg). Volendo si possono anche acquistare le miscele per preparare a casa il proprio gusto del cuore. La sostenibilità parte dal cacao, coltivato nel rispetto dell'ambiente e dei lavoratori, e continua nei packaging in carta riciclata e riciclabile, copette e cucchiaini in materiale biodegradabile, mentre i coni sono vegani e gluten free, da 2,50 euro.

# Gli 'Oscar' del cioccolato

*I migliori cioccolati italiani del 2021, il Premio Tavoletta d'Oro: 12 categorie, oltre 900 assaggi ed una rosa di finalisti che vanta il meglio della produzione italiana di cioccolato: sono i numeri che sintetizzano il Premio Tavoletta d'Oro che si è svolto domenica 25 aprile.*

Giunti quest'anno alla 19° edizione, gli "Oscar" del cioccolato rappresentano i più autorevoli premi alla produzione di qualità in Italia e sono il risultato di decine di giudizi degustativi assegnati secondo le schede di valutazione della Compagnia del Cioccolato, spiega Dissapore.com. Fondata nel 1995 a Perugia e attualmente presieduta da Gilberto Mora, la Compagnia è

diventata negli anni un punto di riferimento nella difesa del cioccolato di qualità e ha visto progressivamente crescere il numero dei suoi associati (tra i quali si contano appassionati, degustatori professionali, giornalisti, esperti food e raffinati gourmet) che oggi arriva a superare il migliaio. L'obiettivo del premio, che rappresenta annualmente la fotografia più attendibile sulla produzione artigianale italiana, è quello di fornire un'analisi completa dei cioccolati in vendita in Italia e un orientamento per i suoi soci e per tutti i consumatori in vista di un consumo consapevole. "Il Premio fotografa quasi completamente il cioccolato italiano di alta qualità", sottolinea Gilberto Mora, Presidente della Compagnia del Cioccolato. "Le degustazioni di quest'anno hanno riconfermato l'alto livello raggiunto dai cioccolatieri di punta italiani che ormai sono stabilmente ai primi posti per il cioccolato di alta qualità in Europa e nel mondo".

Cioccolato fondente: ex aequo: Fondente Criollo 80 %, **Domori** e GranCacao al 73%, Slitti  
Cioccolato Fondente d'Origine: Chuao 70%  
**Domori**

Premio speciale Miglior cioccolato 100%:  
Ocumare di Cata 100%, Sabadi

Cioccolato al latte: Toscano Brown 32%, Amedei  
Cioccolato al latte con cacao > 40%. Ex aequo:  
Lattenero 45%, Slitti e Cuyagua 55%, Maglio

Gianduia: Tourinot Maximo, Guido Gobino  
Cioccolato aromatizzato; ex aequo: Affinato al  
Finocchietto, Sabadi e Bianco Caramello e sale  
delle Hawaii, T'a Milano

Creme spalmabili: ex aequo: Riccosa 51%  
nocciole, Slitti e Nocciole e cacao, Marco Colzani  
Frutte candite e canditi ricoperti: Filetti d'arancia  
ricoperti, Maglio

Cioccolati con ripieno: Tiramisù con mascarpone  
e caffè, Venchi

Praline: Pralina alle Olive, Gardini

Cioccolati grezzi: Arancia e maggiorana, Sabadi  
Cremini: Inca Maracaibo, Majani

Per la categoria "cioccolato internazionale" vince  
l'Heart of Darkness 85% di Marou Faiseurs de  
Chocolat.

