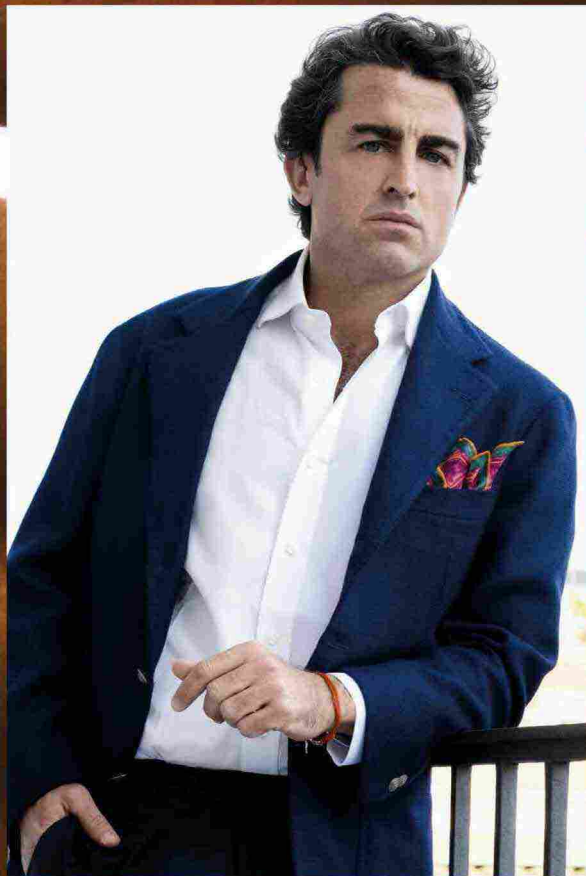




Michele Pontecorvo Ricciardi

È 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 Telethon. Dal 2020 è presidente regionale del FAI Campania.



Andrea Macchione

È amministratore delegato di Domori del Gruppo illy. In precedenza ha lavorato all'interno del Gruppo Eataly, anche in qualità di amministratore delegato di Fontanafredda. Dal 2019 è Chairman di Prestat, il brand di cioccolato fornitore della Casa Reale inglese entrato a far parte del Gruppo illy. A dicembre 2021, durante la manifestazione CEO Italian Awards 2020, è stato premiato da Forbes Italia per la categoria Food.

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

FOTO AG. GETTY IMAGES, LORENZO CARIB

130142

Intervista doppia

IL SESTO SENSO DEL CIOCCOLATO

Vista, tatto, udito, olfatto e gusto sono i giudici
della sua eccellenza. Ma l'emozione arriva
dalla maestria di chi lo interpreta

di FIAMMETTA FADDA

visione di un'Italia con un progetto alimentare unito e forte. Ad Andrea Macchione, amministratore delegato di Domori, 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.

A. 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».

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

M. 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».

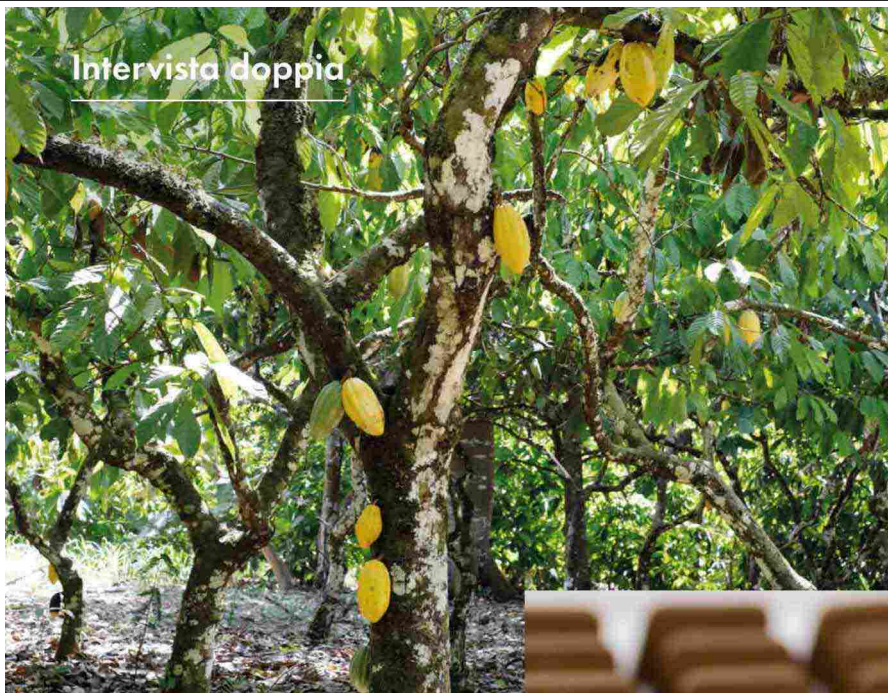
Perché Ferrarelle, l'acqua minerale del famoso claim «Liscia Gassata o Ferrarelle», ha deciso di entrare nel cioccolato, così lontano dalla sua vocazione originaria?

M. PONTECORVO «Sembrano due settori molto distanti, ma sono accomunati dall'avere 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.

A. 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. →

Intervista doppia



E nel 2019, torna al cioccolato, acquistando **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?

M. 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».

A. 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».

Sostenibilità, il nostro futuro.

Come si realizza nella vostra nicchia?

A. 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».

M. 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



Sopra, una piantagione di cacao tra le molte con cui **Domori** lavora e le tavolette Quantum di cioccolato fondente pronte a essere confezionate. A sinistra, i minigianduiotti, una delle specialità di maggior successo della Casa.

«Vogliamo creare un polo italiano del gusto che riunisca marchi e prodotti di "qualità dirompente", cioè percepibili come straordinari per sapore, produzione, biodiversità»

ANDREA MACCHIONE

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 soste-

nibilità 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.

M. 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».

A. 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?

A. 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 →

FOTO CORTILPHOTO

130142

Intervista doppia

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».

M. 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».

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

M. 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».

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

«C'è un grande
valore storico
e culturale arrivato
a noi da Paesi
lontanissimi,
che qui ha trovato
magnifiche capacità
di trasformazione»

MICHELE PONTECORVO

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

A. 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».

M. 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?

M. PONTECORVO «Quello Unesco sarebbe un riconoscimento formidabile, al di là di certe qualifiche di denominazione che hanno dimostrato di essere un po' fallaci».

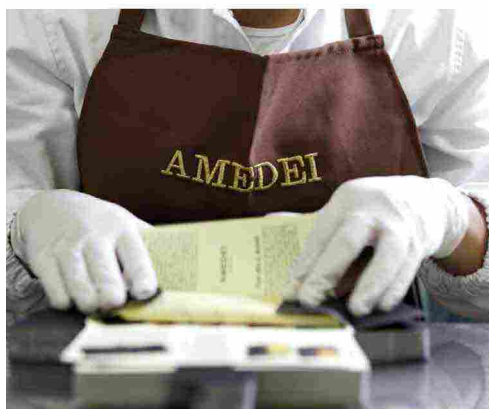
A. MACCHIONE «Pensi al grande valore aggiunto che porta a una ricetta il gesto attento ed esperto delle persone che fisicamente la realizzano. Da noi ci sono operazioni che non si potrebbero mai eseguire al computer».

La vostra pausa gourmand?

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

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

A destra, le fave di cacao, giunte a destinazione da Amedei, emanano un potente aroma. Sotto, fasi del confezionamento totalmente manuale di due delle loro specialità.



Home of the Private Investor
25/03/2021 18:46:59[Monitor](#) [Quotazioni](#) [Grafici](#) [Book](#) [Desktop](#) [Portafoglio](#) [Notifiche](#) [Toplist](#) [Notizie](#) [Follow Feed](#) [Forum](#)

0422 1695358

[Iscrizione Gratuita](#)[Login](#)[PLUS1](#)[B](#)[Titoli di Stato](#)[Lista Broker](#)[Materie Prime](#)[Forex](#)[Panoramica](#)[Rating](#)[Ricerca Quotazioni](#)

Domori: vendite 2020 a 18,6 mln (-4,85% a/a)

25 Marzo 2021 - 06:04PM

MF Dow Jones (Italiano)

Le vendite di Domori nel 2020 hanno registrato un volume pari a 18,6 milioni di euro, con una diminuzione del -4,85% rispetto all'esercizio precedente. Il risultato, spiega una nota, è stato possibile grazie alla capacità dell'azienda di compensare le vendite dal canale Horeca - tra i più colpiti in assoluto dalla crisi - a quello della grande distribuzione, dell'e-commerce e dei mercati esteri.

L'Ebitda di fine periodo è stato pari a 336 mila euro (+667 mila nel 2019) mentre il risultato netto è stato negativo per 306 mila euro (+22 mila euro nel 2019). Da segnalare, inoltre, l'ottimo risultato della Pfn che nel 2020 è migliorata nettamente rispetto al 2019 con una riduzione di quasi 2,3 milioni di euro chiudendo a - 8,1 milioni di euro (-10,388 milioni di euro). Nel corso del 2020 la società ha inoltre concluso la trattativa per regolare l'acquisto completo e il pagamento finale di tutte le azioni della Società Prestat.

Andrea Macchione, amministratore delegato di Domori, ha commentato: "Siamo orgogliosi di avere raggiunto questi ottimi risultati nell'anno più difficile. Domori ha saputo reagire con prontezza e flessibilità agli scenari aperti dalla grande crisi del 2020. Una flessione a una sola cifra, - 4,85%, 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".

com/cce

MF-DJ NEWS

2517:47 mar 2021

(END) Dow Jones Newswires

March 25, 2021 12:49 ET (16:49 GMT)

Copyright (c) 2021 MF-Dow Jones News Srl.

La tua Cronologia

BIT	BITI	BIT	NASDAQ	FX
BMPS	FTSEMIB	UCG	AAPL	EURUSD
Monte Pasc...	FTSE Mib	Unicredit	Apple	Euro vs Do...

Le azioni che visualizzerai appariranno in questo riquadro, così potrai facilmente tornare alle quotazioni di tuo interesse.

Registrati ora per creare la tua watchlist personalizzata in tempo reale streaming.

giugno e parte da Piazza San Carlo, accanto al monumento a Emanuele Filiberto, in pieno centro. Al momento della prenotazione è necessario comunicare eventuali intolleranze e allergie.

Gli Open Day di Domori

Il cioccolato di Domori ha una bellissima storia e nasce da un viaggio lontano. L'azienda, che ha sede a Noni (TO), è nata dalla passione di Gianluca Franzoni. In Venezuela Franzoni è rimasto per qualche tempo a studiare la lavorazione, per trasferirla in chiave sostenibile e di massima qualità. **La visita allo stabilimento di Noni è possibile grazie agli Open Day gratuiti, durante i quali si possono studiare tutti i processi di lavorazione che portano dalle fave di cacao al cioccolato.** Le visite durano un'ora circa. Sono previsti anche laboratori "Mani in pasta" per bambini dai sei anni, non accompagnati, che insieme all'operatrice esperta produrranno una tavoletta di cioccolato da portare a casa. **Per i più grandi invece è possibile partecipare alle degustazioni guidate da un esperto, per assaggiare e analizzare quattro campioni di cioccolato, andando a scoprire le note aromatiche che contraddistinguono il cacao fine ed extra fine.**



Il Museo del Cioccolato di Vicoforte

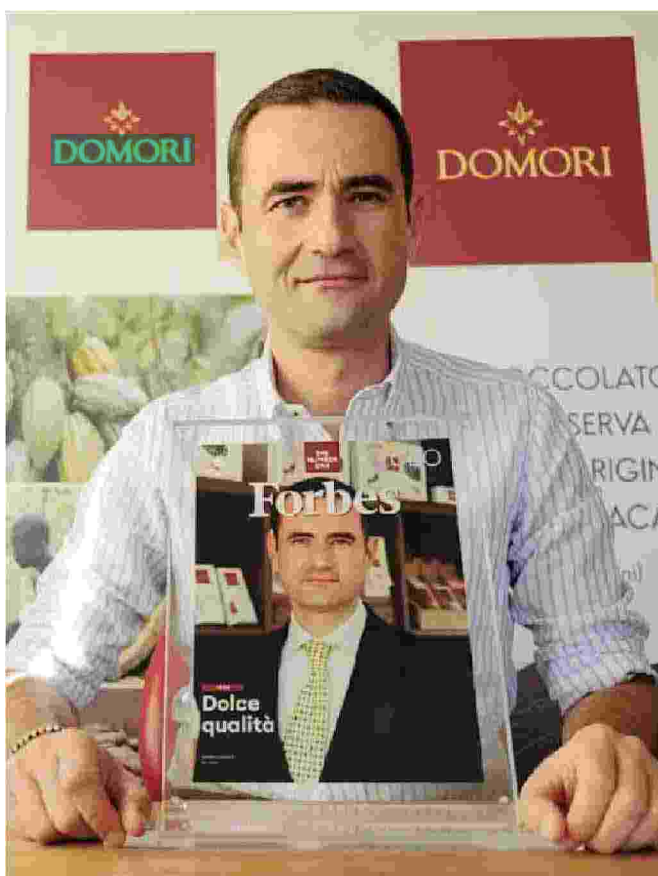
Il Museo del Cioccolato nasce nella Cioccolocanda di Silvio Bessone, a Vicoforte (CN). **Un percorso guidato illustra tutte le fasi di lavorazione del cacao, un po' di storia e tante curiosità.** La prima sala ospita una piccola serra con alcune piantine di cacao provenienti da Ecuador, Venezuela e Tanzania. Ci sono anche piante di vaniglia, banane, ananas, papaia, datteri, litchi, guaja del machete. **L'annuario permette di annusare oltre 44 varietà di cacao proveniente da tutto il mondo.** Un grande schermo racconta il sogno di Bessone bambino che desiderava lavorare il cioccolato; mentre una parete è dedicata alle fotografie dei contadini che lavorano il cacao nel mondo. La sala Metate raccoglie antichi oggetti usati nella pasticceria, come stampi e piccole attrezzature. Il caveau ospita una serie di lingotti di cioccolato al latte fondente e bianco ed il mitico "Metate Azteco del 1400"

UOVA DI CIOCCOLATO EQUO E SOLIDALI AL 100%

Arcobaluvovo nasce per iniziativa dell'associazione Ad Gentes, che da quasi 30 anni collabora attivamente con gruppi artigiani di alcune zone meno fortunate del mondo. Non un semplice uovo di cioccolato, ma un ampio progetto che coinvolge più realtà del Sud del mondo, oltre ad alcune aziende italiane che hanno aderito alla causa. Creato dall'Associazione di Promozione Sociale Ad Gentes di Pavia, Arcobaluvovo è prodotto secondo i principi del commercio equo e solidale in tutti i suoi componenti: il cioccolato, le sorprese e la confezione. Il cacao proviene da Oulaidon, piccolo villaggio nel Sud della Costa d'Avorio, e la sua coltivazione è seguita dalla rete ChocoFair, che si occupa di tutelare la biodiversità delle piantagioni promiscue e lo sviluppo della lavorazione a pietra del cacao per il miglioramento colturale, oltre che di migliorare le condizioni del mercato per i piccoli produttori coinvolti. Come spiega l'ideatore di ChocoFair Andrea Mecozzi (selezionatore di cacao e consulente di filiera indipendente), durante un incontro su Zoom organizzato da Ad Gentes per presentare il progetto Jardin d'Oulaidon, la varietà di cacao che cresce in questa zona, chiamata Forastino, è meno produttiva rispetto ad altre, ma si adatta meglio all'habitat naturale, la foresta. È un cacao profumato anche grazie al fatto che cresce vicino a piante selvatiche di arancio, mango, caffè e cardamomo. Le fave di cacao arrivano poi in Italia per essere trasformate dalla **Domori** in cioccolato al latte e fondente, in cui anche lo zucchero (di canna) proviene dal commercio equo e solidale. La Dolcem di Modena, infine, si occupa del modellaggio di questo cioccolato, dell'inserimento delle sorprese e del confezionamento. Le sorprese, certificate secondo le normative europee, sono prodotte in modo sostenibile e fair trade da Gospel House Handicrafts (Sri Lanka) con legno di Albizia falcataria, un albero che cresce rapidamente nelle regioni tropicali. Le confezioni sono coloratissimi sacchetti di stoffa tessuta dalla cooperativa Selyn (anch'essa singalese), richiudibili e riutilizzabili in vari modi. Sul sito di Ad Gentes sono illustrati i dettagli di Arcobaluvovo e altri prodotti fra cui, rimanendo nell'ambito del cioccolato, gli ovetto Huevito in scatole rivestite di tessuto batik e foglie di banano, cacao e ibisco. I prodotti sono acquistabili nelle due Botteghe del Mondo di Ad Gentes, a Pavia e Binasco, e nello shop online. www.adgentes.org Rossella Contato [domori.jpg](#) [selyn.jpg](#) [gospel-persone.jpg](#) [huevito.jpg](#) AdmirorGallery 5.0.0, author/s Vasiljevski & Kekeljevic.

[UOVA DI CIOCCOLATO EQUO E SOLIDALI AL 100%]

None Forbes premia Domori, nuovi progetti e un trasferimento



Andrea Macchione, Ceo Domori None.

■ NONE L'amministratore delegato dell'azienda nonese Domori, Andrea Macchione, è stato premiato da Forbes Italia come migliore Ceo anno 2020 nella categoria Food. Un importante riconoscimento assegnato nel corso della terza edizione dei Ceo Italian Awards 2020, con cui Forbes Italia premia i 15 top manager di diverse categorie maggiormente innovativi, resilienti e di successo, anche in considerazione delle difficili circostanze del 2020.

Un premio dettato dalla continuità di risultati e dalla rilevante operazione dei Minibond Domori, un'offerta unica nel panorama food italiano, uno strumen-

to finanziario quotato, destinato ad essere ripreso quale modello di capacità di risposta al mutato scenario economico. «Un riconoscimento a tutto il lavoro fatto dall'intera Domori, che assume un valore ancora più importante se calato in questo contesto pandemico, una squadra che ha permesso di trasformare in positivo un anno così difficile», le parole di Andrea Macchione, che sottolinea come grazie all'e-commerce e al mercato estero si sia riusciti a tenere a buoni livelli l'attività economica, non solo garantendo l'occupazione ai propri dipendenti, ma aumentando la forza lavoro con nuove assunzioni,

per lo più composta da risorse nonesi. «Nel 2021 continueremo a puntare tantissimo sul cacao Criollo, prevedendo anche la sua consacrazione tra i prodotti dolciari casalinghi. Un focus che viaggia in parallelo con l'importante progetto di spostamento dell'azienda che nei prossimi 36 mesi potrebbe trasferirsi in un sito produttivo e logistico che permetta di poter crescere, con l'auspicio di trovare una soluzione sul territorio nonese al quale siamo storicamente legati» le importanti anticipazioni dell'ad, che conferma inoltre continui investimenti sui social e multimedia per mantenere vivo il rapporto con i propri clienti in questo contesto d'emergenza sanitaria, in attesa di poter riaprire le proprie porte in presenza e tornare a far conoscere prodotti e processi di lavorazione.

Solo nel 2019 le iniziative Open day avevano portato più di 6.000 visitatori. Tra i vari sogni anche la possibile apertura di un negozio targato Domori con una prima importante piazza identificata nella città di Torino. «Uno dei nostri canali fondamentali è la formazione, in particolare nei più piccoli, perché proprio su di loro si pongono le basi di una corretta educazione alimentare correlata al rispetto ambientale. L'educazione al palato, la ricetta corta senza troppi ingredienti, sono aspetti utili non solo alla salute ma anche alla cultura» conclude il premiato Andrea Macchione, che lascia così buone prospettive di crescita e d'immagine all'intero territorio nonese.

ANDREA LARUFFA

CATEGORIES

Art

Champagne

Chord

Culture

Cup

EVO

Food

Franciacorta

Hop

JAMES 7 BEST

James Tasting

Lifestyle

News

Rooms

Spirits

Time

Travel

Umbria James

Wellness

Wheels

Wine

XMAS 2018

XMAS 2019

XMAS 2020



PAOLO GRIFFA, EASTER BOMB

Marzo 19, 2021 / [Redazione James](#) / News / Primo Piano

Paolo Griffa lancia **Easter Bomb**, una bomba di **uovo di Pasqua** provocatoria, deliziosa e ovviamente innocua. Si chiama Easter Bomb, il concept della scatola e della pièce stessa accenna al mondo dei cartoon, un universo colorato e buffo dove un'esplosione comica strappa sempre risate a grandi e piccoli. Così Easter Bomb è a forma di bomba di cioccolato dal colore metallizzato e completa di miccia, ma dall'interno dolcissimo e scoppiettante. Un uovo di Pasqua da assaggiare lentamente per lasciarsi coinvolgere dal sapore del pregiato cioccolato e dalla dolcezza del suo ripieno, facendolo sciogliere e "frizzare" sulla lingua.



Acquistabile nell'e-commerce di Paolo Griffa paologriffa.com, l'Easter Bomb è realizzata nella versione grigia o rossa, due colori che corrispondono a due diversi gusti. Per scoprirne l'interno servirà il **martello in legno** presente nella confezione, strumento giocoso e indispensabile per degustare i due ripieni: la Ganache al pralinato nocciola, nocciole piemontesi IGP, Pailleté Feuillatine e zucchero effervescente per la versione grigia o la Ganache al caffè e pralinato nocciola, chicchi di caffè Jamaican Blue Mountain, Pailleté Feuillatine e di nuovo zucchero effervescente per quella rossa.

Il martello e la base dell'uovo sono oggetti artigianali realizzati interamente in legno dal falegname valdostano **Giorgio Denarier**, che oltre ad essere un divertente oggetto per scoprire il contenuto della bomba possono essere riutilizzati diventando un elegante schiaccianoci.



Come ogni uovo di Pasqua che si rispetti, non manca infine la sorpresa: in 4 delle Easter Bomb di Paolo Griffa ci sarà il **Golden Bomb Ticket**, che proprio come nella Fabbrica di Cioccolato di Willy Wonka permetterà ai vincitori di godere di un pomeriggio in Val Ferret, alla scoperta delle erbe spontanee e di un Pic Nic bucolico.

La genesi di Easter Bomb risale al 2016 quando Paolo Griffa è ospite del Salon du Chocolat e crea per l'occasione un bigné scoppiettante, una piccola bomba soffice, voluttuosa e sorprendente che da subito conquista platea e giornalisti: nasce così il BoomBolone.



Paolo nasce Pastry Chef, ma proprio per voglia di sperimentare in tutti gli ambiti dell'alta cucina, già 2013 all'età di 23 anni diventa Sous-Chef del Piccolo Largo di Marco Sacco (Vb) per il desiderio di abbracciare tutte le partite in cucina. Da novembre 2017 Paolo è Executive Chef del **Grand Hotel Royal e Golf di Courmayeur** e Chef stellato del Petit Royal dove ha creato il menù Declinazioni, oggi giunto alla settima edizione. Declinazioni si articola attorno ad una scelta ristretta di materie prime di altissima qualità, basi creative e tematiche attorno alle quali si sviluppano oltre 40 piatti, tutti diversi uno dall'altro. Il commensale non conosce né il numero di portate né la tipologia di piatti sviluppati attorno a quel prodotto, non sa nemmeno se l'ingrediente scelto sarà il prodotto principale o parte marginale dei piatti; l'unica certezza che ha è che quell'ingrediente sarà presente in tutti i piatti, sempre in modalità diversa. Così Paolo insegue la sua creatività, il suo rigore e il suo particolare modo di intrecciare la Valle d'Aosta con l'alta cucina creativa. Così nasce la sua Cucina Ludica, una visione strutturale e colta ma sempre impertinente e leggera, che vuole interagire, sorprendere, fare riflettere, stimolare e soprattutto deliziare l'ospite.

Partner per la realizzazione dell'Easter Bomb di Paolo Griffa sono il Cioccolato Sur del Lago Domori, le Noccioline Piemonte IGP Agrimontana, il Caffè Blue mountain Different Coffee e gli Stampi termoformati Pavoni Italia.

Prezzo di vendita Easter Bomb 90 € – Peso 750 gr



MENU

LA CUCINA
ITALIANA

Authentic Italian Cooking since the 1920s

READ THE
MAGAZINE
free!

SEARCH

ITALIAN FOOD

TRIP TO ITALY

TRENDS

GOOD MOOD

RECIPES

VIDEO

GLOSSARY

MAGAZINE

SCHOOL

trip to italy northern italy

A Day in the Life of a Temporary Chocolate Taster

by Laura Forti contributor | March 11, 2021

SAVE



PRINT



Chocolate is produced with industrial machinery, which assists the manual work. But at Domori, it's the tasters who give it life.



Editors Note: This chocolate tasting took place before the COVID-19 pandemic.

A lifelong dream of mine came true today: I visited a chocolate factory. And not just any [chocolate](#) factory, but that of that [Gianluca Franzoni](#) who founded [Domori](#) in 1997 in the town of None, just outside of Turin. Franzoni was the first to rediscover the ancient and particularly valuable, aroma-rich Criollo cocoa. As fragrant as it is rare and delicate, to the point of being supplanted from the more resistant Forastero, which today represents 90% of world production while Criollo represents just 0.001%. It has a quality such as limited added ingredients since it's not necessary to "correct" its natural harshness. Instead, it's important to preserve aromas and characteristics. This is only possible with fine cocoa such as Trinitario in addition to Criollo.

From bean to bar

Communication coordinator Roberta Giusto guides me through discovering this transformation and leads me on a fascinating and fragrant journey, from the arrival of the bean bags to the packaging and the warehouse. Knowing the entire manufacturing process is essential to understand how fundamental the role of the tasting panel is in the entire system. After farm work comes harvesting the cocoa fruits (cabosse), cutting the cocoa open to obtain the beans, fermentation (a crucial phase for the aromas), and drying.

Photo credit: CORTILIPHOTO

We then arrive at the jute sacks, which are pretty much everywhere in the [Domori](#) warehouse. The transformation begins in the factory. The beans are cleaned of bacteria and foreign bodies, roasted, and finally crushed. The grain thus obtained is "pressed" in ball mills, which reduce it to the fluid state. At this moment, the necessary ingredients are added to transform cocoa into chocolate: sugar, hazelnuts, and milk. This is where the recipe for the finished product, the chocolate, is created. We then arrive at another crucial phase, tempering, which stabilizes the sugar crystals and prevents the natural cocoa butter ([Domori](#) does not add any) from rising to the surface. Finally, the chocolate is poured into molds and molded into tablets (or tablets, for professionals).

top stories

pasta

The Definitive Guide to Cacio e Pepe

how to cook

How to Make Lasagna: the 10 Most Common Mistakes

hacks

Photo credit: CORTILIPHOTO

And the tasting panel? It is made up of internal employees who have been trained as tasters and meets approximately every two weeks. Its role is fundamental because it serves to judge the quality of the raw material that the producers send in samples. The panel first examines the cocoa beans, verifying the level of fermentation. Then move on to the chocolate sample, created in the factory with a small line of dedicated machinery.

No tool is able to replicate the multisensory analysis performed by the tasters. Chocolate is tasted with all the senses: the eyes evaluate the color and appearance, the ears listen for the so-called "snap" when it breaks, the nose gauges the intensity of the aromas, and the mouth, finally, ascertain the aromaticity and texture. Every evaluation captures

a thousand nuances, aftertaste, strengths, and weaknesses that the tasters weigh, guided by a special card, on which they mark the "votes." The promotion or rejection is debated among the internal judges, who then send the ballots to the founder **Gianluca Franzoni** for final approval. This is why tasting is, in reality, what starts it all. They will only buy the beans and put the chocolate into production if the panel approves.

Girl Power

In honor of Women's Month, we'd like to point out that Francesca, Bruna, Barbara, Giusi, Cinzia, Tiziana, Elisa, Vilma, and Benedetta are just a few names of the many women who work at **Domori**, comprising around 75% of employees. "They are very good, many of them have been working with us for many years," confirms the CEO Andrea Macchione.

They expertly follow each phase of production, which hovers over five tons of chocolate a day. The artisan contribution of women and men remains crucial for perfect quality control.

Visit Domori

When the time comes to visit Italy, the factory opens on select days to the public.

Cover photo credit: CORTILIPHOTO

READ ALSO

5 of Our Best Chocolate Truffle Recipes

READ ALSO

A Guide to the Top Gourmet Italian Chocolate Stores in New York

READ ALSO

How to Make Ice Cream Using 100% Cocoa

[traditional](#)[chocolate](#)[PIEDMONT](#)

hotTopic

[pizza](#)[aperitivo](#)[new york city](#)[spaghetti](#)[milano](#)[wine](#)[cheese](#)

new!

Get fresh Italian recipes and food news every day!

Subscribe to our newsletters:

☒ Daily La Cucina Italiana Newsletter☐ Weekly New York Edition

Coming soon to Los Angeles, San Francisco, Miami...

[SIGN UP NOW](#)

Dispensa

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



1. Da tavola, per le tartine all'aperitivo o filante nei primi, **Emmentaler Dop**, anche stagionato in grotta e bio. 2. La ricotta di **Brini** è fatta con latte raccolto ogni giorno da oltre mille contadini altoatesini di fiducia: al cucchiaino e per ricette dolci e salate. 3. Di **Baule Volante**, zucchero grezzo di canna da coltivazioni biologiche. 4. Voglia di bruschetta? Basta un filo di extravergine del **Consorzio per la tutela dell'Olio Toscano Igp** sul pane abbrustolito. Buono crudo anche in zuppe e insalate. 5. Risveglio con i sapori di una volta: fette biscottate, marmellata e burro tradizionale Fiore Bavarese **Meggle**. 6. Purè, besciamella e verdure ma anche molti dolci sono più aromatici con l'aggiunta di un po' di noce moscata macinata di **Drogheria 1880**. 7. Per un anticipo di primavera, carotine novelle dal banco del fresco di **Iper la grande**. 8. Pescati in acque profonde dell'oceano Pacifico, i filetti di nasello **Findus** sono comodi da tenere nel congelatore per un piatto proteico e veloce: sei minuti in pentola, dieci in padella, venti al forno. 9. Albume d'uovo **le Naturelle** in bottiglia da mezzo litro. Senza additivi né conservanti, si usa come quello fresco, per esempio da montare a neve per il tiramisù. 10. Croccante e succosa, la mela **Pinova Val Venosta** ha la polpa soda e compatta. Ottima anche in insalata, con farro e gamberi (ricetta sul sito). 11. Strettamente riservato a golosi e intenditori: cioccolato Criollo fondente al 70 e 80% di **Domori**, con note di mandorla e mou, e nuovo formato da 50 g. 12. Vi piace il ciambellone alto e soffice? Preparatecelo con il lievito **S.Martino**, una bustina ogni mezzo chilo di farina. 13. Cannoli e millefoglie, ma anche vol-au-vent e quiche pronti in poco tempo con la sfoglia surgelata già stesa di **Koch** e un po' di fantasia. 14. Basta un pizzico di zafferano **3 Cuochi** per insaporire e colorare primi, secondi e dessert. 15. Olive Leccino denocciolate (o meno) e condite di **Madama Oliva**. Perfette con salumi e formaggi stagionati. 16. Chef Panna Fresca di **Parmalat**: da montare e per rendere più cremosi sughi e salse. 17. Idea per una cenetta deliziosa: risotto al parmigiano con Carnaroli delle **Bonifiche Ferraresi**.