



CHE TEMPO FA

| 08 novembre 2021, 16:00

RUBRICHE

Ambiente e Natura

La Grande Vetrina

Pronto condominio

Fotogallery

Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



1 ANNO FA

Sanità

Vaccino antinfluenzale, Icardi: "Le dosi per i medici di famiglia non mancano: tutto prosegue secondo programma"



1 ANNO FA

Politica

Azione Piemonte, ecco il nuovo assetto del partito di Carlo Calenda nella nostra regione



1 ANNO FA

Politica

Covid, l'appello del presidente Commissione Sanità alle ONG: "Dirottate il vostro personale sanitario verso il Piemonte"

Leggi tutte le notizie

Domori punta al trasferimento nella 'Cittadella del cioccolato' a inizio 2024

L'azienda nonese vuole fare dell'ex fabbrica Streglio un polo d'eccellenza aperto ai visitatori



Andrea Macchione

I piani aziendali della Domori stimano un trasferimento nei primi mesi del 2024 in quella che diventerà la 'Cittadella del cioccolato', al posto dello stabilimento Streglio di via Sestriere 116 a None. L'operazione di acquisto dell'area si è conclusa il 30 settembre, con la contemporanea acquisizione da parte di Galup del marchio Streglio, i cui prodotti verranno realizzati proprio da Domori, all'interno di un disegno di collaborazione tra imprese del gusto.

La Domori, che conta una novantina di dipendenti, si trova in via Pinerolo 72/74, a poche centinaia di metri dall'area Streglio: "La superficie che occupiamo oggi è di circa 6mila metri quadri. Mentre lo stabilimento che abbiamo acquisito ne conta circa 11mila più la possibilità di realizzarne altri 10mila" sottolinea l'Ad Andrea Macchione.

Lo spostamento quindi consentirà uno sviluppo della produzione in futuro, ma anche di realizzare quella 'Cittadella del cioccolato' aperta a famiglie e

IN BREVE

lunedì 08 novembre

Covid, lockdown per i non vaccinati? Figliuolo frena: "Useremo l'arma della persuasione" (h. 14:58)



Perché poste Italiane compete a pari livello con le finanziarie e banche italiane: l'esempio del Quinto Bancoposta (h. 08:45)



Chivasso celebra la Festa dell'Unità Nazionale e delle Forze Armate e dà la cittadinanza onoraria al milite ignoto (h. 08:15)



domenica 07 novembre

Lotta al Covid, quasi 7600 dosi: meno di mille le prime dosi. Ma corre anche la campagna vaccinale anti-influenza (h. 18:57)



Esultano i panificatori di Torino e del Piemonte: vinta la battaglia contro la vendita "self service" del fresco (h. 18:32)



Ivrea, no green pass in piazza. Sul palco anche il sindaco di un Comune della zona: "Cambieremo il Paese" (h. 17:57)



Covid, nessun nuovo decesso e nessun ricovero in più in terapia intensiva. I guariti verso quota 200mila a Torino e provincia (h. 16:54)



Io lavoro torna con la sua edizione "autunnale", ma resta completamente online (e punta sulla transizione ecologica) (h. 15:40)



Scorie nucleari: centinaia di persone in strada per dire no al Deposito Unico (h. 08:16)



scuole. “Prima dell’emergenza Covid alla Domori venivano in visita seimila persone l’anno - entra nel merito Macchione -. Per questo progetto siamo in contatto con Regione e Stato perché vogliamo realizzare una fabbrica da vivere con maggiori opportunità di visita e di formazione, pensiamo anche a delle serre con le fave di cacao”.



Marco Bertello

Chivasso celebra
l'indipendenza polacca:
"L'amicizia e la fratellanza
sono il ponte della Storia che
unisce la Città al popolo
polacco"
(h. 07:15)



Ricevi le nostre ultime notizie da Google News

SEGUICI

Ti potrebbero interessare anche:

[Prima Pagina](#) | [Archivio](#) | [Redazione](#) | [Invia un Comunicato Stampa](#) | [Pubblicità](#) | [Scrivi al Direttore](#) | [Premium](#)

Copyright © 2017 - 2021 llnazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - [Credits](#) | [Privacy](#) | [Preferenze privacy](#)



Notizie - Opinioni - Immagini

Prima Pagina Cronaca Politica Economia e lavoro **Attualità** Eventi Cultura e spettacoli Sanità Viabilità e trasporti Scuola e formazione Al Direttore Sport Tutte le notizie

CIRCOSCRIZIONI

CITTÀ

SPORT

CHIVASSO PINEROLESE SETTIMO

ABBONATI

/ ATTUALITÀ

Mobile

Facebook

Instagram

Twitter

RSS

Direttore

Archivio

Meteo

CHE TEMPO FA

ATTUALITÀ | 08 novembre 2021, 16:00

RUBRICHE

Fotogallery

Videogallery

Stadio Aperto

Backstage

Immortali

Il Punto di Beppe Gandolfo

Nuove Note

Fashion

L'oroscopo di Corinne

Ambiente e Natura

Storie sotto la Mole

Alimentazione naturale

Viaggia sicuro con Evolgo

Felici e veloci

Idee In Sviluppo

Strade aperte

Ridere & Pensare

Quattro chiacchiere in giardino

Il Salotto di Madama Giovanna

Strada dei vigneti alpini

Macaluso Fabiana Contemporary Artist

Motori

Dalla padella alla brace

E poe...sia!

Pronto condominio

OsservaTorino

Conversazioni

I racconti del vento

Domori punta al trasferimento nella 'Cittadella del cioccolato' a inizio 2024

L'azienda nonese vuole fare dell'ex fabbrica Streglio un polo d'eccellenza aperto ai visitatori



IN BREVE

🕒 Lunedì 08 novembre

Domori punta al trasferimento nella 'Cittadella del cioccolato' a inizio 2024
(h. 16:00)



Il Politecnico cambia volto: al via i lavori per la facciata. Nuova stazione To-Bike e zona 30
(h. 15:47)



Via le auto dall'ex distributore Agip di Luserna San Giovanni: al loro posto un passaggio pedonale
(h. 10:50)



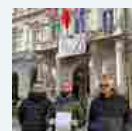
Igiene ambientale, la protesta dopo 27 mesi senza rinnovo: "Non ci siamo mai fermati, nemmeno con il lockdown"
(h. 10:19)



Il Presidente Mattarella inaugurerà il Palasermig
(h. 09:43)



Partita la petizione contro il degrado dell'area ex Gondrand
(h. 09:08)



[Eterna giovinezza](#)[Sentieri dei Frescanti](#)[I corsivi di Virginia](#)

ACCADEVA UN ANNO FA



Attualità

Borgo Dora, botta e risposta sulla pedonalizzazione: spuntano nastri celesti per chi non vuole le auto



Politica

Azione Piemonte, ecco il nuovo assetto del partito di Carlo Calenda nella nostra regione



Cultura e spettacoli

"Per me fare musica vuol dire evolversi. Il Covid? Dobbiamo pensare a cosa succederà dopo, a come ripartire". Parola di Leandro [VIDEO]

[Leggi tutte le notizie](#)

Andrea Macchione

I piani aziendali della **Domori** stimano un trasferimento nei primi mesi del 2024 in quella che diventerà la 'Cittadella del cioccolato', al posto dello stabilimento Streglio di via Sestriere 116 a None. L'operazione di acquisto dell'area si è conclusa il 30 settembre, con la contemporanea acquisizione da parte di Galup del marchio Streglio, i cui prodotti verranno realizzati proprio da **Domori**, all'interno di un disegno di collaborazione tra imprese del gusto.

La **Domori**, che conta una novantina di dipendenti, si trova in via Pinerolo 72/74, a poche centinaia di metri dall'area Streglio: "La superficie che occupiamo oggi è di circa 6mila metri quadri. Mentre lo stabilimento che abbiamo acquisito ne conta circa 11mila più la possibilità di realizzarne altri 10mila" sottolinea l'Ad Andrea Macchione.

Lo spostamento quindi consentirà uno sviluppo della produzione in futuro, ma anche di realizzare quella 'Cittadella del cioccolato' aperta a famiglie e scuole. "Prima dell'emergenza Covid alla **Domori** venivano in visita seimila persone l'anno - entra nel merito Macchione -. Per questo progetto siamo in contatto con Regione e Stato perché vogliamo realizzare una fabbrica da vivere con maggiori opportunità di visita e di formazione, pensiamo anche a delle serre con le fave di cacao".

Marco Bertello



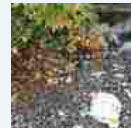
Ricevi le nostre ultime notizie da Google News

SEGUICI

Da metà novembre a Torino al via la sostituzione dei contatori elettrici con apparecchi di ultima generazione
(h. 06:52)



Erba alta, rifiuti e bottiglie abbandonate: l'incuria la fa da padrone lungo via Cardinal Massaia
(h. 06:46)



domenica 07 novembre

Piazza d'Armi, il campo da basket si ritocca il trucco e rinnova la sfida ai cestisti torinesi [FOTO e VIDEO]
(h. 13:00)



L'alluvione del Piemonte, 27 anni dopo: la Regione rende omaggio ai volontari che difendono il Piemonte
(h. 10:24)

[Leggi le ultime di: Attualità](#)

Ti potrebbero interessare anche:

[Prima Pagina](#) | [Archivio](#) | [Redazione](#) | [Invia un Comunicato Stampa](#) | [Pubblicità](#) | [Scrivi al Direttore](#) | [Premium](#)Copyright © 2013 - 2021 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - [Credits](#) | [Privacy](#) | [Preferenze privacy](#)

Domori rileva Streglio e crea la 'città del cioccolato'

Domori fa squadra con Galup per salvare il marchio piemontese Streglio. **Domori**, parte del gruppo **Illy**, ha comprato l'area dello stabilimento di Streglio a Neno (To), che verrà ampliato, mentre Galup, con il quale **Domori** collabora da anni per panettoni e pandori, ha rilevato il marchio. L'operazione prevede un investimento di 10 milioni di euro e garantirà all'azienda un'area di 36mila metri quadri di superficie, dai 12mila attuali, nella quale sorgerà una vera e propria "cittadella del cioccolato".



Domori rileva Streglio e crea la 'città del cioccolato'

Domori fa squadra con Galup per salvare il marchio piemontese Streglio. Domori, parte del gruppo Illy, ha comprato l'area dello stabilimento di Streglio a Neno (To), che verrà ampliato, mentre Galup, con il quale Domori collabora da anni per panettoni e pandori, ha rilevato il marchio. L'operazione prevede un investimento di 10 milioni di euro e garantirà all'azienda un'area di 36mila metri quadri di superficie, dai 12mila attuali, nella quale sorgerà una vera e propria "cittadella del cioccolato".

LA VITEZIA APRE 1000 SEGUITI

L'azienda di Pavia, che ha aperto il suo primo stabilimento nel 2012, ha rilevato l'area dello stabilimento di Streglio a Neno (To), che verrà ampliato, mentre Galup, con il quale Domori collabora da anni per panettoni e pandori, ha rilevato il marchio. L'operazione prevede un investimento di 10 milioni di euro e garantirà all'azienda un'area di 36mila metri quadri di superficie, dai 12mila attuali, nella quale sorgerà una vera e propria "cittadella del cioccolato".

IN FRANCIA SI MANGIA PIÙ MOZZARILLA CHE CAMEMBERT

La mozzarella è la più consumata varietà di formaggio in Italia, seguita dal Gorgonzola. In Francia, invece, è la Camembert la più consumata varietà di formaggio. La mozzarella è un formaggio a pasta filata, mentre la Camembert è un formaggio a pasta molle. La mozzarella è prodotta in Italia, mentre la Camembert è prodotta in Francia.

martedì 09 Novembre 2021

Comunicaffè



Dai una
nuova occhiata
ofi.com >

MAGIC

[HOME](#) [NOTIZIE](#) [EVENTI](#) [TREND&MERCATI](#) [INDUSTRIA](#) [MERCATO](#) [SALUTE](#) [TECNOLOGIA](#) [CACAO](#) [TÈ](#) [SOSTENIBILITÀ](#)

AFFARI & MERCATI CACAO & CIOCCOLATO

Domori, in programma la Cittadella del cioccolato a Streglio nel 2024

“La superficie che occupiamo oggi è di circa 6mila metri quadri. Mentre lo stabilimento che abbiamo acquisito ne conta circa 11mila più la possibilità di realizzarne altri 10mila” sottolinea l'amministratore delegato Andrea Macchione

9 Novembre 2021

[Share](#)

Ultime Notizie

Da leggere

Evoca Group: lo stabilimento Saga Coffee a Gaggio Montano in chiusura per il 2022

9 Novembre 2021

EVOKA GROUP



Arriva CAPSOPENER e il riciclo a casa di capsule e contenuto diventa possibile

9 Novembre 2021



Bar della Regione: a Trento, i ragazzi imparano la professione con la pratica

9 Novembre 2021



QR code al posto del menù cartaceo: necessario per il Covid, ma ora?

9 Novembre 2021



MILANO – Dopo l'acquisizione di Galup del marchio Streglio, **Domori** decide di convertire l'ex stabilimento produttivo in una Cittadella del Cioccolato. A none, il progetto conta di riqualificare la superficie di circa seimila metri quadri. Leggiamo come ha commentato questa nuova operazione, l'amministratore delegato Andrea Macchione. Dall'articolo di Marco Bertello su torinoggi.it.

Domori: l'obiettivo entro il 2024

I piani aziendali della **Domori** stimano un trasferimento nei primi mesi del 2024 in quella che diventerà la 'Cittadella del cioccolato', al posto dello stabilimento Streglio di via Sestriere 116 a None. L'operazione di acquisto dell'area si è conclusa il 30 settembre, con la contemporanea acquisizione da parte di Galup del marchio Streglio, i cui prodotti verranno realizzati proprio da **Domori**, all'interno di un **disegno di collaborazione** tra imprese del gusto.



REPA

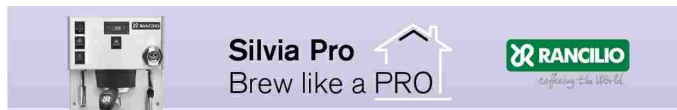
La più ampia gamma di ricambi per macchine professionali e macinacaffè



La **Domori**, che conta una novantina di dipendenti, si trova in via Pinerolo 72/74, a poche centinaia di metri dall'area Streglio: "La superficie che occupiamo oggi è di circa 6mila metri quadri. Mentre lo stabilimento che abbiamo acquisito ne conta circa **11mila più la possibilità di realizzarne altri 10mila**" sottolinea l'amministratore delegato Andrea Macchione.

Lo spostamento quindi consentirà uno sviluppo della produzione in futuro, ma anche di realizzare quella 'Cittadella del cioccolato' aperta a famiglie e scuole

"Prima dell'emergenza Covid alla **Domori** venivano in visita seimila persone l'anno – entra nel merito Macchione –. Per questo progetto siamo in contatto con **Regione e Stato** perché vogliamo realizzare una fabbrica da vivere con maggiori opportunità di visita e di formazione, pensiamo anche a delle serre con le fave di cacao".



Caffè Borbone: primi 9 mesi ricavi a 186,7 milioni, capsule e cialde +7%, marginalità +28%

9 Novembre 2021



Franke Coffee Systems: inaugurato il flagship showroom ad Aarburg

9 Novembre 2021



12oz Coffee Joint: il caffè americano on the go arriva a Orio al Serio

9 Novembre 2021



ANSA.it • Piemonte • **Fondazione Paideia lancia calendario Avvento solidale**

Fondazione Paideia lancia calendario Avvento solidale

Con cioccolatini **Domori**, offerte per bambini con disabilità

Redazione ANSA

TORINO

10 novembre 2021

19:32

NEWS

Suggestisci

Facebook

Twitter

Altri

Stampa

Scrivi alla redazione



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - TORINO, 10 NOV - La Fondazione Paideia lancia quest'anno il suo calendario dell'Avvento. In edizione limitata e con cioccolatini **Domori**, si potrà acquistare con un'offerta di 25 euro a sostegno delle attività per i bambini con disabilità e le loro famiglie.

"Abbiamo pensato al calendario dell'Avvento Paideia come un modo per vivere insieme il conto alla rovescia verso un Natale davvero solidale - dice Fabrizio Serra, direttore della Fondazione Paideia.

Il calendario è disponibile al Centro Paideia di Via Moncalvo n.1, dal lunedì al sabato, dalle 10 alle 18, presso il Centro Commerciale Shopville Le Gru (al piano terra, davanti a Zara), dal 19 al 21 novembre, dalle 10 alle 18. Infine è possibile riceverlo direttamente a casa propria o a chi lo si vuole donare (è richiesto un contributo aggiuntivo di 8 euro per le spese di spedizione) scrivendo a sostenitori@fondazionepaideia.it o chiamando il numero 011 0462400. (ANSA).

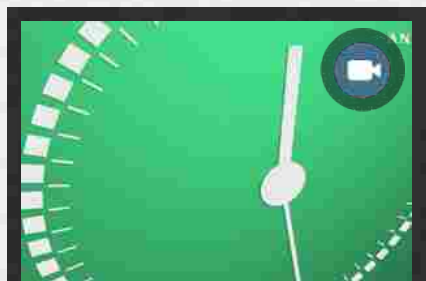
RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

CONDIVIDI



informazione pubblicitaria

VIDEO ANSA



10 NOVEMBRE, 19:20

ANSA LIVE ORE 21



DA PERNIGOTTI A STREGLIO

La nuova mappa del cioccolato

Nonostante l'accordo del luglio scorso e l'impegno a investire 5 milioni lo stabilimento di Pernigotti non è ripartito mancando così la produzione natalizia. Ma per fortuna il distretto del cioccolato piemontese non è tutto così. Secondo Intesa SanPaolo, nel I trimestre del 2021 le aree in cui si concentra la lavorazione del cacao sono cresciute del 6,9%. Il settore è in fermento come dimostra la recente acquisizione di Streglio da parte di Domori.

Cappellini a pag. 13

Da Pernigotti a Streglio, ecco la nuova mappa del cioccolato in regione

Riassetti. Crescono del 6,9% le aree di lavorazione del cacao sul territorio. Futuro incerto per il marchio di Novi Ligure: lo stabilimento non è ripartito.

Micaela Cappellini

Non c'è pace, per il cioccolato Pernigotti, una vicenda che tiene la comunità di Novi Ligure in sospenso ormai da tre anni. La proprietà, in mano alla famiglia turca dei Toksoz, prima decide di chiudere lo stabilimento alessandrino, poi cede il ramo gelati al gruppo Optima ma dichiara di voler rilanciare la produzione in Italia, tanto da firmare al ministero del Lavoro, lo scorso 1 luglio, un impegno per circa 5 milioni di nuovi investimenti e dodici mesi di cassa integrazione per tutti e 88 i suoi dipendenti. «Peccato che da quell'accordo sono passati tre mesi e ancora non si sia mosso nulla», dice Enzo Medicina, segretario generale della Fai-Cisl di Alessandria e Asti. Il tempo per agganciare le vendite del Natale alle porte è ormai perduto, così come era stata persa buona parte dell'anno scorso per

colpa del Covid. E se non ci si sbriga entro dicembre, si rischia di perdere anche l'opportunità di business rappresentata dalla prossima Pasqua.

«Il fatto è che le linee produttive non sono mai ripartite - spiega Medicina - per questo abbiamo chiesto un tavolo urgente al Governo». La proprietà turca? «Chi l'ha mai incontrata, è dall'inizio di questa vicenda che chiediamo di sederci insieme a un tavolo».

Pernigotti ormai è assente dalla grande distribuzione da oltre un anno e il suo futuro produttivo è incerto. Per fortuna, il distretto piemontese del cioccolato non è tutto così. Secondo gli ultimi dati di Intesa SanPaolo, nel primo trimestre del 2021 le aree della regione in cui si concentra la lavorazione del cacao sono cresciute del 6,9% rispetto agli stessi tre mesi del 2020.

Il Piemonte conta colossi come la Ferrero d'Alba. E storie di successo come la Novi. Tra le più recenti operazioni di rilancio del settore c'è l'annuncio di pochi

giorni fa della Domori (gruppo Illy) di voler costruire una "cittadella del cioccolato" a None, la cittadina alle porte di Torino in cui l'azienda non solo ha già la sua sede, ma dove ha appena rilevato l'area industriale in cui venivano prodotti i cioccolatini Streglio, altro marchio storico della cioccolateria piemontese. L'operazione, che prevede un investimento nei prossimi 24 mesi di una decina di milioni di euro, garantirà al marchio della famiglia Illy un'area produttiva di 36mila metri quadri di superficie.

«La tradizione della cioccolateria piemontese sta rivelando grande capacità di innovazione imprenditoriale e una consapevolezza sempre più solida della sua storia e dell'importanza di essere presenti sul territorio - sostiene Andrea Macchione, amministratore delegato Domori -. Il cioccolato continua a rappresentare per questa regione un settore che esprime eccellenze e crea lavoro. Siamo i custodi di un'esperienza artigianale e industriale che va trattenuta e fatta crescere: i tempi



Eccellenze. Produzione di cioccolato: artigianato e industria si fondono insieme

sono favorevoli sia per operazioni a sistema sul territorio, che per il mercato in grande fermento e decisamente trainante».

A Castelletto Stura, in provincia di Cuneo, ha invece sede la Venchi, che negli ultimi anni ha saputo mettere a segno una discreta

crescita legata soprattutto alla sua capacità di espansione sui mercati esteri. Il fatturato dell'azienda ha raggiunto quota 100 milioni di euro e i punti vendita hanno raggiunto quota 146, di cui 99 all'estero tra Londra, Hong Kong, Dubai e New York, Shanghai e Tokyo. L'export, fanno sapere dal-

l'azienda, rappresenta oggi il 47% del bilancio; il 2020 si era chiuso con sette nuove aperture tra il Sudest asiatico e gli Usa, mentre il 2021 dovrebbe vederne altre venti, concentrate soprattutto tra la Cina e il Giappone.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



A Castelletto Stura (Cn) c'è la Venchi che ha 146 punti vendita di cui 99 all'estero e fattura 100 milioni di euro

88 dipendenti

MARCHIO STORICO

Lo scorso luglio la proprietà turca di Pernigotti ha firmato un impegno per circa 5 milioni di nuovi investimenti e 12 mesi di cassa per tutti i dipendenti

EXPORT

A Castelletto Stura la Venchi ha saputo mettere a segno una discreta crescita grazie alla capacità di espansione sui mercati esteri

LA SCHEDA

L'acquisizione

Tra le più recenti operazioni di rilancio del settore c'è l'annuncio della Domori (gruppo Illy) di voler costruire una "cittadella del cioccolato" a None, la cittadina alle porte di Torino in cui l'azienda non solo ha già la sua sede, ma dove ha appena rilevato l'area industriale

in cui venivano prodotti i cioccolatini Streglio, altro marchio storico della cioccolateria. L'operazione, che prevede un investimento nei prossimi 24 mesi di una decina di milioni di euro, garantirà al marchio della famiglia Illy un'area produttiva di 36 mila metri quadri di superficie



Automotive, così la nuova mobilità salverà il distretto

Indice

Riassetti

Da Pernigotti a Streglio, ecco la nuova mappa del cioccolato in regione

di Micaela Cappellini

15 novembre 2021



▲ Eccellenze. Produzione di cioccolato: artigianato e industria si fondono insieme



Ascolta la versione audio dell'articolo



3' di lettura



Non c'è pace, per il cioccolato Pernigotti, una vicenda che tiene la comunità di Novi Ligure in sospenso ormai da tre anni. La proprietà, in mano alla famiglia turca dei Toksoz, prima decide di chiudere lo stabilimento alessandrino, poi cede il ramo gelati al gruppo Optima ma dichiara di voler rilanciare la produzione in Italia, tanto da firmare al ministero del Lavoro, lo scorso 1 luglio, un impegno per circa 5 milioni di nuovi investimenti e dodici mesi di cassa integrazione per tutti e 88 i suoi dipendenti. «Peccato che da quell'accordo sono passati tre mesi e ancora non si sia mosso nulla», dice Enzo Medicina, segretario generale della Fai-Cisl di Alessandria e Asti. Il tempo per agganciare le vendite del Natale alle porte è ormai perduto, così come era stata persa buona parte dell'anno scorso per colpa del Covid. E se non ci si sbriga entro dicembre, si rischia di perdere anche l'opportunità di business rappresentata dalla prossima Pasqua.

«Il fatto è che le linee produttive non sono mai ripartite - spiega Medicina - per questo abbiamo chiesto un tavolo urgente al Governo». La proprietà turca? «Chi l'ha mai incontrata, è dall'inizio di questa vicenda che chiediamo di sederci insieme a un tavolo».

Pubblicità
Loading...

24

Pernigotti ormai è assente dalla grande distribuzione da oltre un anno e il suo futuro produttivo è incerto. Per fortuna, il distretto piemontese del cioccolato non è tutto così. Secondo gli ultimi dati di Intesa SanPaolo, nel primo trimestre del 2021 le aree della regione in cui si concentra la lavorazione del cacao sono cresciute del 6,9% rispetto agli stessi tre mesi del 2020.

Il Piemonte conta colossi come la Ferrero d'Alba. E storie di successo come la Novi. Tra le più recenti operazioni di rilancio del settore c'è l'annuncio di pochi giorni fa della **Domori** (gruppo **Illy**) di voler costruire una "cittadella del cioccolato" a None, la cittadina alle porte di Torino in cui l'azienda non solo ha già la sua sede, ma dove ha appena rilevato l'area industriale in cui venivano prodotti i cioccolatini Streglio, altro marchio storico della cioccolateria piemontese. L'operazione, che prevede un investimento nei prossimi 24 mesi di una decina di milioni di euro, garantirà al marchio della famiglia **Illy** un'area produttiva di 36mila metri quadri di superficie.

«La tradizione della cioccolateria piemontese sta rivelando grande capacità di innovazione imprenditoriale e una consapevolezza sempre più solida della sua storia e dell'importanza di essere presenti sul territorio - sostiene Andrea Macchione, amministratore delegato **Domori** -. Il cioccolato continua a rappresentare per questa regione un settore che esprime eccellenze e crea lavoro. Siamo i custodi di un'esperienza artigianale e industriale che va trattenuta e fatta crescere: i tempi sono favorevoli sia per operazioni a sistema sul territorio, che per il mercato in grande fermento e decisamente trainante».

A Castelletto Stura, in provincia di Cuneo, ha invece sede la Venchi, che negli ultimi anni ha saputo mettere a segno una discreta crescita legata soprattutto alla sua capacità di espansione sui mercati esteri. Il fatturato dell'azienda ha raggiunto quota 100 milioni di euro e i punti vendita hanno raggiunto quota 146, di cui 99 all'estero tra Londra, Hong Kong, Dubai e New York, Shanghai e Tokyo. L'export, fanno sapere dall'azienda, rappresenta oggi il 47% del bilancio; il 2020 si era chiuso con sette nuove aperture tra il Sudest asiatico e gli Usa, mentre il 2021 dovrebbe vederne

altre venti, concentrate soprattutto tra la Cina e il Giappone.

Riproduzione riservata ©

ARGOMENTI cioccolato Pernigotti Streglio Venchi Intesa Sanpaolo

loading...

Brand connect

Loading...

24

Newsletter

Notizie e approfondimenti sugli avvenimenti politici, economici e finanziari.

Iscriviti

Video



24

La diretta Imprese, tecnologia e sostenibilità all'Innovation Days Veneto



24

CREATO PER ENI Tomorrow Pills. Capitolo tre- Rinnovabili a misura di retail



24

Morning call Materie prime: quanto durerà la corsa dei prezzi?



24

CREATO PER ENI Tomorrow Pills. Capitolo due- Sviluppo locale e Formazione



Il Sole **24 ORE**

TORNA ALL'INIZIO



Il gruppo

Gruppo 24 ORE
Radio24
Radiocor
24 ORE Professionale
24 ORE Cultura
24 ORE System

Il sito

Italia
Mondo
Economia
Finanza
Mercati
Risparmio
Tecnologia
Cultura
Motori
Moda
Real Estate
Viaggi

Quotidiani digitali

Fisco
Diritto
Lavoro
Enti locali e PA
Edilizia e Territorio
Condominio

Link utili

Shopping24
L'Esperto risponde
Strumenti
Ticket 24 ORE
Blog
Meteo

Abbonamenti

Abbonamenti al quotidiano
Abbonamenti da rinnovare

Abbonati

Africa Nord ▼ Centrale ▼ Australe ▼ Orientale ▼ Occidentale ▼



Login

Cerca...



Seguici su



Chi Siamo



Contattaci

[Home](#) [InfoAfrica](#) [Notiziario](#) [Abbonamenti](#) [MyInfoAfrica](#) [Strumenti ▼](#)

Costa Avorio

Arriva in Italia il primo cioccolato tutto ivoiriano

23 Novembre 2021

COSTA D'AVORIO – Sono partite per l'Italia le prime 3.000 tavolette di cioccolato dell'Atelier Choco+, il primo laboratorio di trasformazione del cacao 100% ivoiriano e 100% equo e solidale, ubicato a Grand-Bassam e sostenuto dalla comunità Abele.

Lo conferma a InfoAfrica, Leone de Vita, il direttore della comunità Abele di Grand-Bassam, commentando l'accordo con il produttore italiano di cioccolato [Domori](#), impegnatosi a dare pieno supporto per la distribuzione in Italia.

Choco+ persegue diversi obiettivi: valorizzare la principale materia prima locale, riconoscendo ai piccoli produttori un prezzo equo in cambio del rispetto dei diritti dei lavoratori e dell'ambiente; formare e creare opportunità di lavoro per giovani svantaggiati; generare utili per sostenere le attività sociali della Communauté Abel.

Le prime tavolette di cioccolato fondente al 70%, realizzate con cacao ivoiriano coltivato dall'impresa agricola sociale ivoiriana AgriMagni, saranno sul mercato in Italia a partire dalla seconda metà di novembre e saranno disponibili su [domori.com](#), presso il [Domori](#) Store di None, sul sito del Gruppo Abele. [CC]

© Riproduzione riservata

Articoli correlati

23 Novembre 2021 🔒

Istituita Commissione tripartita per la gestione corsi d'acqua

Continua

23 Novembre 2021 🔒

FMI consiglia stop a sussidi per carburante ed

Continua

22 Novembre 2021 🔒

Aperta da un gruppo cinese un'area di servizio

Continua

22 Novembre 2021 🔒

Fiera latf si chiude con accordi firmati per

Continua



Evento Internazionale con **Special Focus** sulle iniziative **Profit e No Profit** e sulla **Sostenibilità**

1 - 3 dicembre 2021

REGISTRATI >>

Notiziario di InfoAfrica

[Sudan](#) | 23 Novembre 2021**Liberati i prigionieri, ma accordo non convince molti**[Botswana](#) | 23 Novembre 2021**Costruzione di una miniera di carbone nel 2022**[Costa Avorio](#) | 23 Novembre 2021**Arriva in Italia il primo cioccolato tutto ivoiriano**[eSwatini](#) | [Mozambico](#) | [Sudafrica](#) | 23 Novembre 2021**Istituita Commissione tripartita per la gestione corsi d'acqua**[Nigeria](#) | 23 Novembre 2021**FMI consiglia stop a sussidi per carburante ed elettricità**[Kenya](#) | 23 Novembre 2021**Scandalo diga Itare, ex segretario gabinetto del Tesoro chiede revoca accuse corruzione**[Ghana](#) | 23 Novembre 2021



La rivista del continente vero



HOME

LA RIVISTA ▾

RICEVI AFRICA ▾

ARGOMENTI ▾

SEMINARI ▾

SHOP



NEWS ▾ SAPORI

Arriva in Italia il primo cioccolato tutto ivoiriano

22 Novembre 2021



Sono partite per l'Italia le prime 3.000 tavolette di cioccolato dell'Atelier Choco+, il primo laboratorio di trasformazione del cacao 100% ivoiriano e 100% equo e solidale, ubicato a Grand-Bassam e sostenuto dalla comunità Abele. Lo conferma a InfoAfrica, Leone de Vita, il direttore della comunità Abele di Grand-Bassam, commentando l'accordo con il produttore italiano di cioccolato **Domori**, impegnatosi a dare pieno supporto per la distribuzione in Italia.

Choco+ persegue diversi obiettivi: **valorizzare la principale materia prima locale**, riconoscendo ai piccoli produttori un prezzo equo in cambio del rispetto dei diritti dei lavoratori e dell'ambiente; formare e

ULTIMO NUMERO



creare **opportunità di lavoro** per giovani svantaggiati; generare utili per sostenere le attività sociali della Communauté Abel. Le prime tavolette di cioccolato fondente al 70%, realizzate con cacao ivoriano coltivato dall'impresa agricola sociale ivoriana AgriMagni, saranno sul mercato in Italia a partire da metà novembre e saranno disponibili su domori.com, presso il Domori Store di None, sul sito del Gruppo Abele.

Condividi



CICCOLATO

COSTA D'AVORIO



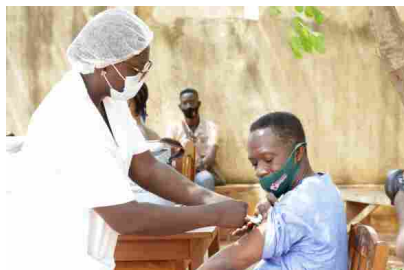
Post precedente

Senegal: elezioni, Sonko non firmerà la carta della non violenza

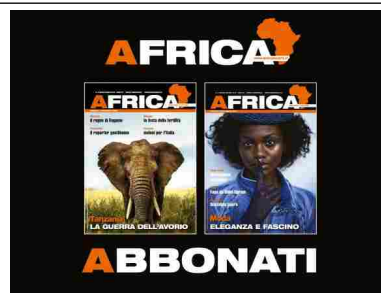
ALTRE LETTURE CORRELATE:



Egitto: banche, almeno due donne in ogni Cda
20 Novembre 2021



Nigeria: impatto covid e spunti di ripresa, rapporto...
20 Novembre 2021



L'EVENTO



RIMANI INFORMATO



VIAGGI



Regali



- 23.** Una magnum (o una jéroboam) di Champagne fa subito festa: provate con **La Grande Dame 1990**. veuvecliquot.com **24.** Di **Kartell** luci ricaricabili e regolabili. Da 168 €, kartell.com **25.** Il cammello Tino è una delle nuove figure di Happy Eternity Baby, il presepe in porcellana di **Alessi**. alessi.com **26.** Aperitivo stile vintage con il **Vermouth di Torino Riserva Carlo Alberto White Superiore**, medaglia d'oro ai World Vermouth Awards 2020. 35 €, compagniadecaraibi.com **27.** Alzi la mano chi non mangerebbe un giandujotto! Qui in formato conviviale maxi di **Domori**. 14,50 €, domori.com **28.** Per i suoi trent'anni, **Gaggia** ha lanciato una macchina per il caffè Classic disegnata dal ceramista pugliese Pierpaolo Gaballo. Da 549 €, gaggia.com **29.** Il formaggio svizzero **Tête de Moine** si mangia in rosette da raschiare con l'apposito strumento (nella confezione). formaggisvizzeri.it **30.** Cioccolatini, pandoro e panettone in tre gusti. Di **Armani/Dolci**. armanidolci.com **31.** Il panettone alla moda? Lo prepara la **Pasticceria San Carlo** di Milano e lo firma **Vogue**. pasticceriasancarlo.it **32.** Un'edizione limitata di **Zafferano Leprotto e Mielizia**: tre vasetti di miele (acacia, arancio, bosco) insaporiti con pisilli raccolti a mano. 19,99 €, zafferano-leprotto.it **33.** Praline **Ferrero Rocher Origins**, con copertura di cacao extra fondente di Ghana, Ecuador e Costa d'Avorio. 9,90 €, ferrerorocher.com **34.** Marrons glacés con la ricetta di **Angelo Motta** del 1954. 7,80 €, mottamilano.it **35.** Cioccolatini **Nougatine**, in cofanetto di latta. 5 €, belladispenza.it **36.** Il pastry chef Fabrizio Fiorani firma il nuovo Pandoro Mediterraneo di **Bottega Balocco**. Il segreto? Nella farcitura c'è **Gin Mare**. bottegabalocco.it

COLLAGE ARTWORK @FRANCESCASACCOLLAGES

Novella | CUCINA

Domori Dolce Natale





DOMORI FIRMA I GRANDI CLASSICI DEL NATALE: PANETTONE (FIRMATO DAL MAESTRO PASTICCIERE SANDRO FERRETTI), PANDORO, TORRONI. TUTTI RIGOROSAMENTE GOURMAND

Da qualche anno Domori completa la sua collezione natalizia con una proposta dei grandi classici della tradizione italiana, Panettone e Pandoro, rigorosamente gourmand.

La ricetta dei panettoni Domori è firmata dal Maestro Pasticciere Sandro Ferretti.

Due le declinazioni: ricetta classica e ricetta gianduja, un goloso omaggio al Piemonte.

In entrambe le versioni, l'impasto è assoluto protagonista, distinguendosi per morbidezza e leggerezza, grazie alla lunga lievitazione naturale.

Le ricette sono impreziosite da in-

gredienti della qualità più fine: arance candite Agrimontana, gocce di cioccolato fondente singola origine Costa d'Avorio e glassa alle mandorle per la versione classica; pasta di nocciolé e cioccolato al latte e glassa alle nocciole per la versione gianduja.

Il Pandoro Domori sorprenderà per la delicatezza del gusto e dell'impasto e per la presenza di golose gocce di cioccolato fondente extra.

Completano la collezione della tradizione i Torroni Domori, nelle due versioni: Torrone Friabile Ricoperto di Cioccolato, con finissimo cioccolato fondente Sur del Lago 72% e Torrone Morbido al Gianduja. ■



07 | tavola e gourmet

È cioccolatomania

STUPIRE CON UN DONO CHE NON PASSA MAI DI MODA



↑ UN MOMENTO DI PIACERE E AUTOGRATIFICAZIONE

Amedei per questo Natale presenta, tra le varie opzioni, "Huanta", una collezione di settanta praline assortite ai gusti di mandorla, fior di vite, nocciola, croccantino, gianduja, pistacchio, rhum, zabaione e caffè. La particolarità del cioccolato Amedei è la lavorazione al momento degli ingredienti (semi di cacao, frutta e radici), per esaltarne appieno la qualità. In "Huanta" troverete ben nove tipi di cioccolatini, ciascuno con un nome diverso.



← LINDOR. SCATOLA A FORMA DI ALBERO

Una lattina impreziosita da glitter rossi e glitter dorati, i colori del Natale per antonomasia. L'idea è di Lindt, che ogni anno ci stupisce con nuovi prodotti dedicati alla festa più bella dell'anno. Ben 150 grammi di "irresistibile scioglievolezza", quella dei Lindor al Latte, al cioccolato bianco e al cioccolato Extra Dark per i puristi del cacao. Una festa per gli occhi e per il palato, ma anche un momento indimenticabile per chi riceverà questo goloso regalo.

→ IL MODICANO DI DONNA ELVIRA

Se volete regalare del cioccolato di Modica IGP, le tavolette di Donna Elvira fanno senza dubbi al caso vostro. Perfetto il connubio con le materie prime di eccellenza dell'isola, come il sale proveniente dalle saline di Marsala, il peperoncino, le nocciole dell'Etna e gli agrumi. Ma ci sono anche le tavolette alla cannella a stecche dello Sri Lanka, al caffè Timor e al pepe nero di Sarawak e alla vaniglia del Messico.

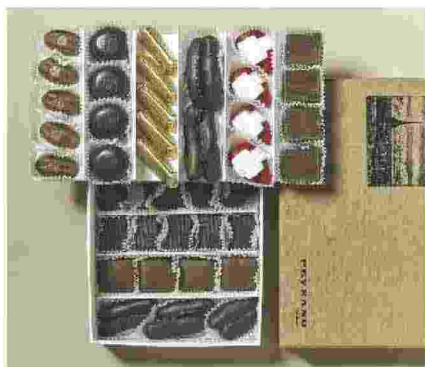


↑ TAVOLETTE BIO, CHE PASSIONE!

Avete un amico/a che ama acquistare prodotti bio? Niente paura. A lui/lei potete regalare le tavolette di Fonderia del Cacao, azienda fiorentina che punta su prodotti biologici. Oltre ai gusti classici, da provare quello al gusto di cioccolato e cardamomo e quello al cioccolato abbinato al peperoncino. E poi c'è la linea dei fondenti, da degustare con una buona grappa, oltre al bianco con caramello salato.

→ PEYRANO, DAL 1915

Una scatola di cioccolatini assortiti di Peyrano è il perfetto regalo da mettere sotto l'albero per rendere speciali i momenti delle feste. Il cioccolato artigianale si declina in giandujotti, cioccolatini ripieni e praline. Importante: si può scegliere sia l'assortimento tra cioccolato classico, al latte e fondente e il formato della scatola. È disponibile in catalogo, tra i vari prodotti, il "Grappino®", un cioccolatino che unisce due eccellenze, Peyrano e la Distilleria Fratelli Revel Chion.



→ UN PENSIERO PREGIATO FIRMATO DOMORI

Tra le confezioni natalizie firmate Domori, segnaliamo Diadem. Cosa contiene? Una tavoletta di fondente Tanzania al 70% speziata, una tavoletta di fondente Colombia al 70% con note di caramello ed anacardi, una tavoletta di fondente Venezuela al 70% al gusto di mandorla e caffè, una tavoletta di fondente Madagascar al 70% con sentori di frutti di bosco, anacardi, pepe e cannella, una tavoletta di cioccolato gianduja al latte, una di cioccolato al latte con nocciole ed i Baci di Dama.



Il castello di Marchierù riaprirà in primavera

VILLA FRANCA

Rimarrà chiuso ai visitatori fino alla prossima primavera il castello di Marchierù a Villafranca Piemonte. L'ultima visita della stagione si è tenuta domenica 31 ottobre.

«È stata nostra intenzione chiudere la stagione con animo positivo e vivace» hanno dichiarato i proprietari della dimora Paola Prunas Tola e Camillo Mariconda. In programma infatti c'era la degustazione di cioccolata calda **Domori** grazie alla collaborazione di docenti e allievi dell'Istituto Alberghiero Prever di Pinerolo.

Secondo la tradizione, la cioccolata calda come oggi la conosciamo nacque negli anni sessanta del XVI secolo, quando il duca Emanuele Filiberto di Savoia decise di celebrare il trasferimento della capitale sabauda da Chambéry a Torino distribuendo le prime tazze di questa bevanda fra i membri della sua Corte ed i diplomatici stranieri.



REGALI di Natale

DOLCE E SALATO I DONI GOURMET

1. IL PRIMO DISTILLATO ANALCOLICO AL MONDO, **SEEDLIP**, PER COCKTAIL O GINTONIC NO ALCOL € 29.90 2. SI CHIAMA GLASSA ALLA CILIEGIA LA SOTTOVESTE **JENNIPIE** IN GEORGETTE DI PURA SETA, REALIZZATA A MANO, € 95 3. CALENDARIO AVVENTO **DOMORI**, € 18 4. CREMA SPALMABILE FIRMATA DALLO CHEF TRE STELLE MICHELIN, **NIKO ROMITO**, 2 PEZZI € 17 5. CAVIALE BELUGA PRODOTTO DOPO 20 ANNI DI ALLEVAMENTO DA **CALVISIUS** DA GR 30, € 179 6. TORTELLINO PORTACHIAVI DI **DOUBLE TROUBLE** BOLOGNA, € 25 7. CUORDILAVA 2017 REALIZZATO DA **DONNAFUGATA** E **DOLCE&GABBANA**, € 59.50 8. **CHINA MARTINI**, DA BERE CON GHIACCIO € 13.50 9. PANETTONE SICILIANO ALLE NOCCIOLE E CREMA ALLA MANNA, **FIASCONARO** € 49 10. BOULE ROSSA CONTENETE 10 BUSTINE DI NOËL À PARIS (TÈ NERO CON PAN DI SPEZIE, MANDORLA E CILIEGIA) **DAMMANN FRÈRES**, € 12.50 11. 14% DI PINOT NERO PER LO CHAMPAGNE LA GRANDE DAME DI **VEUVE CLICQUOT**, € 290 12. CUORE DI FILETTO DI SALMONE AFFUMICATO GOLD EDITION **UPSTREAM** GR 250, € 109

112 MC MAISON