

Cioccolato, Domori (Illy) rileva le linee della Streglio

Alimentare

Verrà triplicata l'area dell'impianto di None, a Galup il marchio

Micaela Cappellini

Domori, il marchio di cioccolato d'alta gamma del gruppo **Illy**, rileva lo stabilimento di Streglio, lo storico marchio piemontese di gianduiotti. Nei prossimi 24 mesi trasformerà gli impianti di None (Torino), fermi ormai da tre anni, in un insediamento produttivo ad alta automazione ed estenderà le linee dagli attuali 12mila a 36mila metri quadrati. L'obiettivo è quello di dare vita a una vera e propria cittadella del cioccola-

to, con tanto di polo logistico e percorsi didattici, dove verranno trasferite anche le attuali linee produttive di **Domori**, che si trovano sempre a None.

«Per noi sarà un passaggio di crescita fondamentale, che ci permetterà di raggiungere le dimensioni produttive a cui da sempre puntiamo», spiega l'ad Andrea Macchione, che è anche amministratore delegato del **Polo del Gusto**, la sub-holding del gruppo **Illy** nata nel 2019 che comprende anche il Brunello Mastrojanni, la maison di tè francese **Dammann Frères** e le confetture **Agrimontana**. Con questo investimento da 10 milioni di euro **Domori** conferma anche il suo legame con la città: «None rientra fra le aree depresse - spiega Macchione - con l'appoggio del sindaco e della Regione Piemonte abbiamo pensato di costruire un'operazione di sinergia territoriale che potrà garantire continuità di competenze e sviluppo locale». Nel processo di rilancio dell'area produttiva entrerà anche Galup, con il quale **Domori** collabora da anni per la realizzazione di panettoni e pandori: a Galup infatti è stato ceduto il marchio Streglio, anche se i gianduiotti continueranno ad essere prodotti nello stabilimen-

to di None.

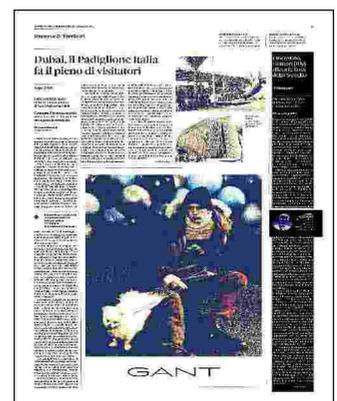
La storia di Streglio è di quelle travagliate: nata nel 1924, è passata attraverso tante mani - comprese Pernigotti e Parmalat - e ha anche conosciuto il tribunale fallimentare. L'ultima proprietaria è stata la famiglia Gatta, italo-spagnola. È da loro che **Domori** ha acquistato l'area industriale ormai ferma da anni. Ma il marchio del gruppo **Illy** è già pronto a muoversi ancora: «Biscotti, caramelle, succhi di frutta, smoothies e Barolo, queste sono le direttrici su cui ci guardiamo intorno», dice Macchione. Uno di questi progetti, in particolare, sembra ormai in dirittura d'arrivo, e tutto lascia pensare che abbia a che fare con i biscotti.

I 5 milioni di minibond che **Domori** ha offerto sul mercato a fine 2020? «Sono andati molto bene - dice l'ad - abbiamo avuto richieste per il triplo di quanto abbiamo offerto». E anche sulla ricerca di un partner finanziario, in questo caso per tutto il **Polo del Gusto**, i lavori sono andati avanti: «Siamo in una fase avanzata di definizione dei possibili partner - dice Macchione - contiamo di arrivare a un accordo per il 2022».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ANDREA MACCHIONE
Amministratore delegato di Domori e del Polo del Gusto del gruppo Illy

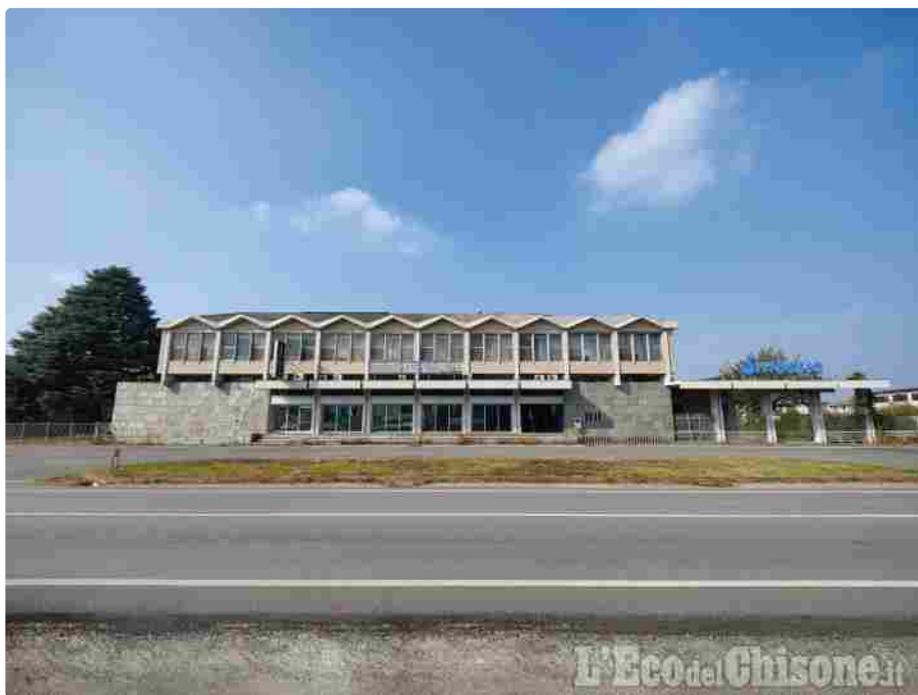


L'Eco del Chisone.it

PINEROLO PEDEMONTANA VALLI CHISONE - GERMANASCA VAL PELLICE VALLI PO - INFERNOTTO VAL SANGONE PIANURA CINTURA

CRONACA ECONOMIA CULTURA E SPETTACOLI SANITÀ E SALUTE TURISMO E TEMPO LIBERO ATTUALITÀ SPORT METEO EVENTI

None: Domori rileva Streglio e crea la "Cittadella del cioccolato"



Sabato 2 Ottobre 2021 - 17:28

[PIANURA](#) [ECONOMIA](#) [ATTUALITÀ](#) [NONE](#) [LAVORO](#)

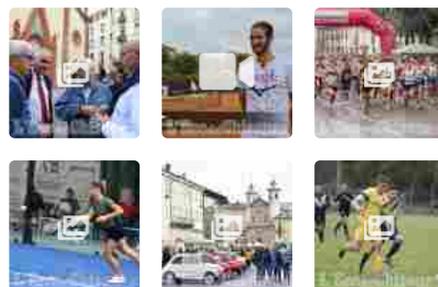
Il cioccolato, simbolo storico del territorio nonese, rinasce grazie all'azienda Domori (Gruppo Illy), che proprio in questi giorni ha rilevato il marchio Streglio insieme all'ex stabilimento di via Sestriere fermo ormai da circa tre anni. Un investimento da 10milioni di euro che in 24 mesi porterà alla trasformazione degli impianti di None in una vera e propria "Cittadella del cioccolato", un insediamento produttivo ad alta automazione in cui verrà trasferito l'attuale polo industriale Domori di via Pinerolo.

"Il nuovo progetto permetterà la crescita degli attuali volumi con una ricaduta

In Edicola



Gallery



occupazionale positiva sul territorio. Grazie al Sindaco di None Loredana Brussino, la sua Amministrazione e la Regione Piemonte è stata costruita una sinergia utile all'intera operazione con il fine di ricercare un futuro coinvolgimento nazionale che darà visibilità all'intero paese", uno dei primi commenti di Andrea Macchione, AD

[Domori](#) e [Polo del Gusto](#).

Approfondimenti nell'edizione in edicola mercoledì 6 ottobre.

Andrea Laruffa



Informazione al servizio della comunità e per essere comunità, da sempre questo è lo stile inconfondibile de L'Eco del Chisone: con l'emergenza Coronavirus, ora più che mai, lo sentiamo come un dovere non solo nei confronti dei nostri lettori, ma di tutti i cittadini. Perché solo insieme ce la faremo.

Paola Molino

ABBONATI AL GIORNALE



Ti potrebbe interessare anche



Venerdì 11 Dicembre 2020 - 16:12

PrimoTECS Villar Perosa e Avigliana: firmato ieri sera il Piano dopo l'intesa con i sindacati

[VALLI CHISONE - GERMANASCA](#) [ECONOMIA](#) [VILLAR PEROSA](#) [AVIGLIANA](#) [LAVORO](#)

È stato firmato ufficialmente ieri sera l'accordo definito il 27 novembre scorso tra la proprietà Mutares e la rappresentanza sindacale unitaria degli stabilimenti PrimoTECS di Villar Perosa e... [Continua a leggere](#)



Giovedì 3 Dicembre 2020 - 15:22

Il Lavoro è online: scopri i webinar in corso

[ECONOMIA](#) [LAVORO](#)

Si conclude questa sera l'edizione digitale di Io Lavoro, la fiera italiana dedicata a chi cerca lavoro e alle imprese alla ricerca di personale. Nella giornata di ieri, mercoledì 2 dicembre, si sono... [Continua a leggere](#)



Venerdì 27 Novembre 2020 - 14:26

Primotecs: presentato il Piano industriale, blocco dei licenziamenti nel prossimo biennio

[VALLI CHISONE - GERMANASCA](#) [ECONOMIA](#) [VILLAR PEROSA](#) [AVIGLIANA](#) [LAVORO](#)

Oggi, venerdì 27 novembre, la proprietà Mutares ha concluso la definizione del Piano industriale 2021-2025 del gruppo Primotecs insieme al coordinamento sindacale degli stabilimenti di Villar Perosa... [Continua a leggere](#)



Venerdì 27 Novembre 2020 - 11:26

Io Lavoro: edizione digitale il 2 e 3 dicembre

[ECONOMIA](#) [PINEROLO](#) [LAVORO](#)

La fiera italiana per chi vuole trovare un'occupazione quest'anno si svolge in streaming.

ENORDOVEST

di Rodolfo Bosio

[Prima Pagina](#) / [Notizie](#) / [Curiosità](#) / [Appuntamenti](#) / [Bandi & Concorsi](#) / [Compleanni del mese](#) / [Tutte le notizie](#)**ADB****CORPORATE
ADVISORY**Consulenza specializzata in attività di finanza
straordinaria a supporto della PMI Italiana+39 011 0240438 | Info@adbcorporate.it | www.adbcorporate.it**NOTIZIE** | 02 ottobre 2021

Domori vara la "cittadella del cioccolato"



Andrea Macchione, ad Do

La piemontese **Domori**, controllata dalla **Illy** di Trieste, ha annunciato l'acquisizione dell'area dello stabilimento dello storico marchio piemontese Streglio. L'operazione, che prevede un investimento di una decina di milioni di nei prossimi due anni e che conferma il profondo legame di **Domori** con il territorio, garantirà all'azienda un'area di 36.000 metri quadri, nella quale sorgerà una vera e propria "cittadella del cioccolato" completamente immersa nel verde.

Il nuovo insediamento **Domori** sarà all'avanguardia per l'automazione sia nella parte di produzione che nella logistica, puntando sull'innovazione per raggiungere nuovi standard di efficienza produttiva e sostenibilità ambientale. Il nuovo insediamento diventerà una vera e propria vetrina per l'azienda, dove ci sarà spazio per attività culturali e didattiche come il museo del cioccolato e i laboratori di pasticceria per gli appassionati, grandi e piccini. Ci sarà un'area dedicata al welfare aziendale, oltre a uno spazio dedicato a eventi ed esposizioni.

Ha commentato Andrea Macchione, amministratore delegato **Domori**: “Stiamo progettando un sito industriale bello, efficiente, moderno e che sappia raccontare il mondo del cioccolato in tutto il suo processo, a partire dalla serra con le piante di cacao fino ai laboratori dedicati alla degustazione. Per **Domori** sarà un passaggio di crescita fondamentale, che renderà il radicamento del nostro marchio sul territorio di None e all'interno di questa comunità ancora più forte e più incisivo. L'operazione, infatti, rappresenta una splendida opportunità di sinergia territoriale, grazie al coinvolgimento di un altro importante marchio storico dolciario, Galup, con il quale **Domori** collabora da anni per la realizzazione di panettoni e pandori”.

Una parte della produzione a marchio Streglio, rilevato da Galup, continuerà a essere mantenuta nel nuovo stabilimento **Domori**. L'investimento nasce con l'intenzione di salvare sia lo stabilimento che l'operatività del marchio Streglio.

Giuseppe Bernocco, presidente di Galup ha detto: “Galup e **Domori** sono due marchi che condividono un forte senso di appartenenza al territorio e i valori fondanti di un certo modo di fare impresa, basato su qualità rigorosa, etica del lavoro, predisposizione al cambiamento. La nostra collaborazione esce rafforzata da questa operazione, destinata a riunire tre aziende simbolo della tradizione dolciaria piemontese e della sua innata capacità di creare impresa, lavoro e prodotti innovativi e di qualità superiore”.

Ti potrebbero interessare anche:

 Smartfeed 



12 errori d'investimento da evitare con un portafoglio di 500.000 €

Fisher Investments Italia

Usiamo i cookie per fornire un'esperienza più sicura e per rivolgere alcune inserzioni al pubblico giusto. Cliccando o navigando sul sito, acconsenti alla raccolta da parte nostra di informazioni tramite i cookie. Puoi anche [disattivare la personalizzazione degli annunci](#) o consultare la nostra [informativa privacy](#).



Non riceve alcun finanziamento pubblico

Direttore responsabile:
CLARA MOSCHINI



[Home](#)
[Notizie](#)
[Video](#)
[Abbonamenti](#)
[Contattaci](#)


Home ► Dolci

Domori (Illy) e Galup salvano il cioccolato Streglio

Rilevato lo storico stabilimento di None (TO), chiuso da tre anni



Streglio, la fabbrica del cioccolato di None (TO), prodotto storico del territorio, rinasce grazie a Domori (gruppo Illy), che ha rilevato l'ex stabilimento di via Sestriere fermo ormai da circa tre anni, mentre la Galup, che collabora con Domori per la realizzazione di panettoni e pandori, ha acquistato il marchio. Un investimento da 10 milioni di euro che in due anni porterà alla trasformazione degli impianti di None in una vera e propria "Cittadella del cioccolato", un insediamento produttivo ad alta automazione in cui verrà trasferito l'attuale polo industriale Domori di via Pinerolo.

Domori fa parte della holding del Polo del Gusto di Illy dedicato a marchi di alta gamma. Oltre al cioccolato Domori, ne fanno parte il Brunello Mastrojanni, il brand francese del tè e infusi Dammann Frères, le confetture Agrimontana, il cioccolato inglese Prestat.

red - 21275

None, TO, Italia, 04/10/2021 07:00
EFA News - European Food Agency

Simili



DOLCI KitKat lancia una nuova limited edition

Arriva "Zebra" lo snack per "aggiungere una piccola avventura al proprio break"

KitKat lancia l'edizione limitata Zebra e si fa portavoce di una generazione wild e avventurosa "che mette al centro la creatività, la diversità e la libertà di osare", comunica l'azienda. A pa... [continua](#)

DOLCI Sperlari main sponsor della festa del torrone di Cremona

Nonostante la proprietà tedesca, rimane il legame con la città dove l'azienda è nata quasi due secoli fa

Sperlari conferma il proprio impegno in qualità di main sponsor della festa del torrone di Cremona, che si terrà dal 13 al 21 novembre 2021.

Nata nel 1836 nella città lombarda, l'azienda condivide co... [continua](#)



Controcampo

di Emanuele Scarci

[HOME](#) / [CHI SONO](#)

Domori progetta la cittadella del cioccolato nel vecchio stabilimento di Streglio



Torino, 4 ottobre 2021 – Domori ha acquisito lo stabilimento dello storico marchio piemontese **Streglio**. L'operazione, che prevede un investimento nei prossimi 24 mesi di una **decina di milioni di euro** garantirà all'azienda un'area di **36 mila metri quadri di superficie**, nella quale sorgerà una vera e propria **"cittadella del cioccolato"** completamente immersa nel verde ed inizialmente delle dimensioni di circa 12 mila metri quadrati.

Commenta **Andrea Macchione**, amministratore delegato **Domori** <<Stiamo progettando un sito industriale bello, efficiente, moderno e che sappia raccontare il mondo del cioccolato in tutto il suo processo, a partire dalla serra con le piante di cacao fino ai laboratori dedicati alla degustazione.

Per **Domori** sarà un passaggio di crescita fondamentale, che renderà il radicamento del nostro marchio sul territorio di None e all'interno di questa comunità ancora più forte e più incisivo. L'operazione, infatti, rappresenta una splendida opportunità di sinergia territoriale, grazie al coinvolgimento di un altro importante marchio storico dolciario, **Galup**, con il quale **Domori** collabora da anni per la realizzazione di panettoni e pandori: una parte della produzione a marchio Streglio, **rilevato da Galup**, continuerà a essere mantenuta nel nuovo stabilimento **Domori**>>.

I precedenti:

[L'anno amaro del cioccolato Domori ricavi in calo del 4,8% ma il brand cresce](#)

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

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

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

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

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

CONDIVIDI:



Caricamento...



Publicato da emanuelescarci

Sono giornalista professionista dal 1988 e, dopo le prime esperienze giornalistiche a Il Giornale, sono stato assunto da Mondo Economico, il settimanale del Sole 24 Ore. Dopo, il passaggio al sito del Sole 24 Ore e successivamente al quotidiano. Mi sono sempre occupato di imprese e di settori economici, in particolare di food & beverage e commercio. Mail: e.scarci709@gmail.com



[Mostra tutti gli articoli di emanuelescarci](#)

🕒 4 ottobre 2021

👉 **Migross con 31,5 milioni si aggiudica l'asta per 8 punti vendita Altasfera di L'Alco**

A None nasce la cittadella del cioccolato di Domori

A None, Domori, costruirà un nuovo stabilimento in cui il cioccolato sarà il cuore.

a pagina 5 Rinaldi

Il caso

Così Domori si allarga a None e crea una cittadella del cioccolato

Operazione che vale dieci milioni

Con Galup resuscita il marchio Streglio e assume i quattro operai rimasti

di **Andrea Rinaldi**

Non sarà la fabbrica di cioccolato di Willie Wonka, ma certo ci si avvicinerà. Perché a None, Domori, dove già ha sede, costruirà un nuovo stabilimento in cui il cioccolato sarà il cuore attorno a cui si svilupperà un'area in cui vecchi marchi, nuove aziende e welfare, andranno a formare un ecosistema dolce non solo per il consumatore finale, ma anche per chi lì abita e lavorerà. Il marchio afferente al Polo del Gusto di Riccardo Illy ha infatti rilevato lo storico impianto della cioccolata Streglio, fallita nel 2013 dopo un secolo di attività. L'operazione vale una decina di milioni e trasformerà i 36mila metri quadrati del-

la vecchia fabbrica nel nuovo quartier generale di Domori, che qui trasferirà linee produttive, magazzino, logistica in una nuova cornice aderente ai nuovi standard edilizi ecologici (la sede di via Pinerolo con i suoi 5000 metri quadrati era diventata troppo stretta per contenere il dolce business in crescita dell'azienda). Il nuovo insediamento diventerà una vera e propria vetrina per l'azienda dove ci sarà spazio per attività culturali e didattiche come il museo del cioccolato e i laboratori di pasticceria per adulti e bambini. Inoltre ci sarà un'area dedicata al welfare aziendale, con palestra, oltre ad uno spazio dedicato ad eventi ed esposizioni.

«Per dare un futuro non solo al territorio ma anche al marchio stesso, grazie a Galup abbiamo individuato una di quelle operazioni cosiddette

“di sistema” – aggiunge Andrea Macchione, ad di Domori -. Per cui Galup ha rilevato il brand Streglio e sarà nostro cliente, commercializzerà cioè prodotti con quel nome che verranno sfornati da noi già da quest'anno nel nostro stabilimento storico. Saranno pronti per Natale». Domori assumerà anche i 4 operai rimasti in forza alla vecchia Streglio, che quattro anni fa aveva cessato le produzioni dopo un maldestro tentativo di rilancio.

«Uno speciale ringraziamento va al sindaco di None e alla Regione Piemonte che ci hanno supportato fino ad oggi e che ci accompagneranno nei prossimi mesi nella realizzazione di questo splendido progetto», ricorda il ceo. La nuova fabbrica sarà pronta in 24 mesi a partire da inizio 2022 ed è stata finanziata con i minibond emessi negli anni passa-

ti. «Abbiamo mantenuto gli impegni, la visione strategica sempre è sempre stata questa dall'inizio del mio mandato, ora è il momento di far partire il progetto più importante per Domori. Il nuovo stabilimento efficienterà il tasso di crescita ed è prodromico a progetti interessanti per accelerare il business e gestire al meglio le nostre necessità logistiche come lo stoccaggio della materia prima, sparsa su più depositi». Se il 2020 è stato un anno importante per Domori, che nonostante tutto è riuscita a restare agganciata ai risultati 2019 e con un ebitda positivo, il 2021 sta andando bene, conferma Macchione. «Stiamo nel budget e mi piacerebbe concludere l'anno superando la soglia dei 20 milioni di ricavi con Domori, che con il cioccolato reale inglese Prestat a livello consolidato arriva a 25 milioni».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'obiettivo

Il nuovo insediamento diventerà una vera e propria vetrina per l'azienda

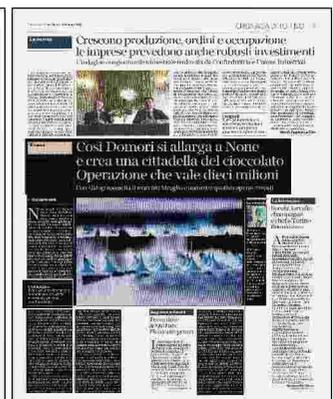


La vicenda



● **Andrea Macchione, ad di Domori** spiega il senso dell'operazione

● **A None, Domori** costruirà un nuovo stabilimento in cui il cioccolato sarà il cuore attorno a cui si svilupperà un'area in cui vecchi marchi, nuove aziende e welfare, andranno a formare un ecosistema dolce



di / MATTEO RIGAMONTI /

LA FORZA DEL CIOCCOLATO

ECCELLENZA E SOSTENIBILITÀ SONO QUALITÀ ISCRITTE NEL DNA DI **DOMORI**. MA È IL TEAM IL SEGRETO PER AVERE SUCCESSO NEL TEMPO. COME RACCONTA L'AD **ANDREA MACCHIONE**

C'è una via italiana alla sostenibilità e **Domori** ha deciso di percorrerla fin dalla nascita. Quando il fondatore e presidente **Gianluca Franzoni**, a inizio anni Novanta, raggiunge il Venezuela, resta affascinato dal cacao fine che decide di rilanciare come prodotto d'eccellenza. Riconoscendo un valore nella biodiversità della materia prima, la fava di cacao, coglie anche il potenziale di una primizia assoluta come il criollo, il cacao dei Maya e degli Aztechi, che rischiava l'estinzione.

Oggi l'azienda ha sede a None, alle porte di Torino, dal 2006 fa parte del gruppo **illy** e in poco meno di vent'anni ha visto il fatturato crescere da due a quasi venti milioni di euro, ventotto considerando **Prestat**, il brand del tartufo di cioccolato, fornitore ufficiale della casa reale inglese, che nel 2019 ha fatto il suo ingresso nel perimetro aziendale. Nel 2020 **Domori** è diventata Società Benefit e ha avviato la procedura per la certificazione B-Corp.

Amministratore delegato di **Domori** dal 2018 è Andrea Macchione, che lo è anche del **Polo del Gusto**, la holding di **Riccardo Illy** fondata sul concept di 'qualità dirompente', di cui **Domori** fa parte, nonché presidente di **Prestat**. Oltre a essere manager d'esperienza, Macchione è ap-

passionato ciclista che, dopo aver subito per anni il "fascino" televisivo delle gesta di campioni come Bartali, il beniamino del padre, Moser e Pantani, ha deciso di salire in sella in prima persona, approcciando la bicicletta attraverso il triathlon, cui è approdato dopo la corsa e la maratona. "Sprint e olimpico sono le mie distanze", racconta a **BIKE** Macchione, anche se il "sogno", per i cinquant'anni, tempo permettendo, è quello di "coprire la distanza regina" per un triatleta, ovvero l'Ironman. Intanto l'ad, quando non lavora, si gode il gusto "della fatica, della solitudine e della resistenza nella difficoltà", che prova nei fine settimana di allenamento in bicicletta, su strada o in sella a una mountain bike gialla nei boschi vicino a casa.

Il ciclismo, però, non è solo metafora della solitudine di chi è chiamato a prendere decisioni strategiche al comando; lo è anche di esperienze uniche e affascinanti come sono "l'aiuto dei compagni" o l'avventura di "costruire team in grado di vincere in ogni situazione, scegliendo le persone migliori per ogni compito". Nella squadra che Macchione ha costruito, portando in prima linea risorse già operanti all'interno di **Domori**, la maggioranza sono donne, proprio come è nel resto dell'azienda.

BIKE | COVER STORY

/©Foto Roberta Bruno/

/Andrea Macchione guida Domori dal 2018. Quest'anno è stato nominato primo amministratore delegato del Polo del Gusto, la holding del gruppo Illy che riunisce i marchi d'eccellenza del food&beverage/

BIKE | AUTUMN

"Sono molto orgoglioso di chi lavora con me", assicura riandando con la memoria a un episodio: la recente consegna di un ordine da 160 tonnellate, per onorare la quale, la dedizione dei dipendenti, schierati su tre turni, ha assicurato il risultato nei tempi pattuiti. Ne è rimasto sorpreso anche Macchione cui in realtà capita spesso, ci ha confidato, di restare a bocca aperta di fronte alla "sensibilità e dedizione di quanti lavorano in produzione". È grazie a loro se l'anno scorso l'azienda ha sostanzialmente tenuto durante la pandemia, con una lievissima flessione di fatturato, e quest'anno è già ripartita, pronta ad affrontare i mesi decisivi dell'anno, gli ultimi, quelli che portano verso le feste.

È proprio lì, dove le fave di cacao vengono ogni giorno, con passione e professionalità, trasformate in cioccolato, che affondano le radici della sostenibilità di Domori: "Qualità della materia prima", "tracciabilità", "processi e prodotti", "rapporto di-

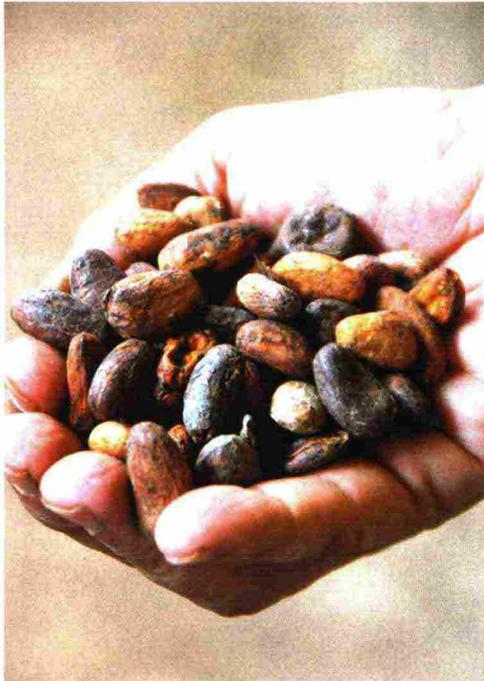
retto con i produttori", "prezialità", "collaborazione con cooperative e no profit" sono gli elementi citati da Macchione nell'intervista per *BIKE Incontra* (che potete rivedere sul sito di Bikechannel.it o inquadrando il QR Code in pagina) che stanno dietro lo stile con cui Domori da sempre edifica la sostenibilità. E che ne fanno un'eccellenza, italiana ed internazionale. Ma senza il "capitale umano" che si incontra in azienda, anche tali ingredienti, da soli, non basterebbero.

Infine una curiosità. Per Macchione il cacao è ottimo superfood quando si praticano sport di fatica come il ciclismo, consumato prima dello sforzo o per reintegrare subito dopo l'allenamento. Ma c'è di più. Prima delle salite ha un segreto: al cioccolato Domori l'ad affianca un marrone Agrimontana, altra eccellenza italiana del Polo del Gusto. A conferma di come la squadra sia fondamentale per raggiungere ogni traguardo sperato.



/@Foto Roberta Bruno/

/Macchione ha apprezzato il ciclismo attraverso il triathlon: oggi si allena su bici da strada o in sella a una mountain bike nei boschi vicino a casa/



/Qualità e sostenibilità del cacao Domori si costruiscono lungo tutta la filiera, a partire dal rapporto con i produttori locali/

/Foto Courtesy Domori/

MANAGER D'ESPERIENZA
E APPASSIONATO CICLISTA:
"LA LEZIONE DELLA BICI?
CAPACITÀ DI RESISTERE
NELLA PROVA E LA SCELTA
DI COMPAGNI DI VALORE"



Inquadra il QR Code e rivedi tutte le interviste
di **BIKE Incontra**

Galup acquisisce da Domori i dolci della Streglio

Galup, azienda piemontese del settore dolciario, compra da Domori il marchio Streglio, società torinese famosa per la sua produzione di gianduiotti, cremini, praline e gelatine di frutta. «Con questa operazione - dice il presidente Giuseppe Bernocco - si riuniscono tre aziende simbolo della tradizione».



ZOX

BUSINESS

Domori Investe 10 Milioni Di Euro Per La Sua Nuova Fabbrica Di Cioccolato Nel Torinese



By redazione Published 16 minuti ago



La nuova fabbrica di cioccolato di **Domori** si troverà nello stabilimento dello storico marchio piemontese Streglio. L'operazione ha previsto un investimento di 10 milioni di euro nell'arco dei prossimi 24 mesi. Si tratterà, in particolare, di un'area di 36mila metri quadri di superficie, nella quale sorgerà una vera e propria **"cittadella del cioccolato"** completamente immersa nel verde e inizialmente delle dimensioni di circa 12mila metri quadrati.

Il nuovo insediamento sarà all'avanguardia per l'automazione sia nella parte di produzione sia nella logistica, puntando sull'innovazione per raggiungere nuovi standard di efficienza produttiva e sostenibilità ambientale. Sarà una vera e propria vetrina per l'azienda dove ci sarà spazio per attività culturali e didattiche come il museo del cioccolato e i laboratori di pasticceria per gli appassionati grandi e piccini. E poi un'area dedicata al welfare aziendale, oltre ad uno spazio dedicato a eventi ed esposizioni.

"Stiamo progettando un sito industriale bello, efficiente, moderno e che sappia raccontare il mondo del cioccolato in tutto il suo processo, a partire dalla serra con le piante di cacao fino ai laboratori dedicati alla degustazione. Per **Domori** sarà un passaggio di crescita fondamentale, che renderà il radicamento del nostro marchio sul territorio di None e all'interno di questa comunità ancora più forte", commenta l'amministratore delegato **Andrea Macchione**.

L'operazione rappresenta infatti un'importante opportunità di sinergia territoriale, grazie al coinvolgimento di un altro importante marchio storico dolciario, Galup, con il quale **Domori** collabora da anni per la realizzazione di panettoni e pandori.

"Galup e **Domori** sono due marchi che condividono un forte senso di appartenenza al territorio e i valori fondanti di un certo modo di fare impresa, basato su qualità rigorosa, etica del lavoro, predisposizione al cambiamento. La nostra

collaborazione esce rafforzata da questa operazione, destinata a riunire tre aziende simbolo della tradizione dolciaria piemontese e della sua innata capacità di creare impresa, lavoro e prodotti innovativi e di qualità superiore”, dice **Giuseppe Bernocco**, presidente di Galup.

L'articolo [Domori](#) investe 10 milioni di euro per la sua nuova fabbrica di cioccolato nel torinese è tratto da [Forbes Italia](#).

Condividi:



Mi piace:

Caricamento...

In this article:

Click to comment

ADVERTISEMENT



TRENDING

1
2
3
4
5

5 Things To Know Before The Stock Market Opens Tuesday

Paolo Bonolis: Chi È La Figlia Martina?

RIVISTE DI MODA : ECCO LA TOP 10 TRA CUI L'ULTIMA ARRIVATA BREAK MAGAZINE MODA

Teresa Mannino Dal Tradimento Alla Bambina | Oggi Come Va

Dimentica Il Testo In Diretta, Disastro In Diretta. Tale E Quale Show, Loretta Goggi Con Gli Occhi Lucidi

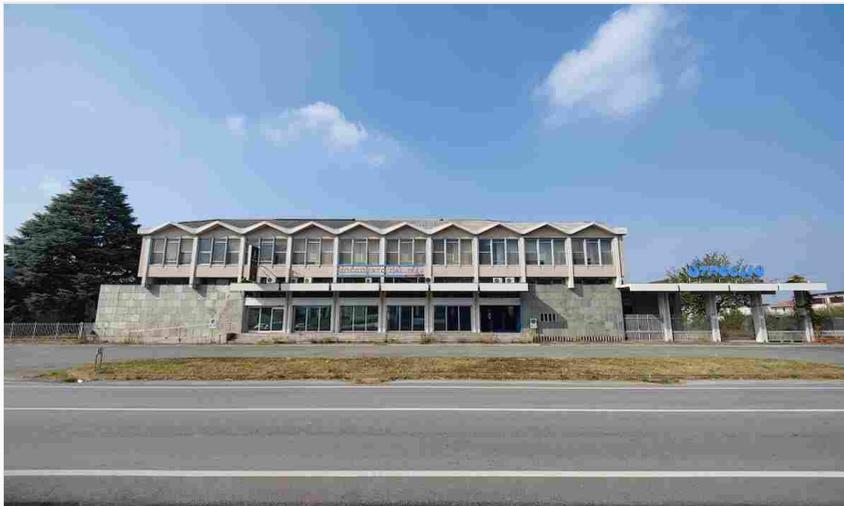
You May Also Like

Business 05/10/2021 08:45

Domori investe 10 milioni di euro per la sua nuova fabbrica di cioccolato nel torinese

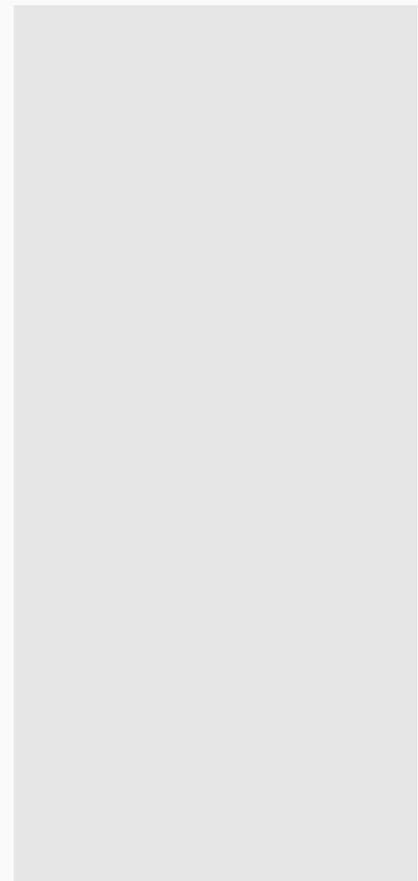


Di Forbes.it Staff



Lo stabilimento

Share



Leggi anche



Domori investe 10 milioni di euro per la sua nuova fabbrica di cioccolato nel torinese
Di Forbes.it



Il marchio cinese della famiglia Agnelli debutta alle sfilate di Parigi
Di Eva Desiderio



“Lacune sul controllo dei rischi di credito”: la Bce spinge sul rafforzamento di capitale delle banche

Di Camilla Angeli



Cinema e non solo: i progetti della società di produzione Fenix Entertainment tra musica ed eventi di lusso

BRANDVOICE



L'imprenditore 27enne che sta sfidando le grandi catene di sushi

BRANDVOICE

La nuova fabbrica di cioccolato di **Domori** si troverà nello stabilimento dello storico marchio piemontese Streglio. L'operazione ha previsto un investimento di 10 milioni di euro nell'arco dei prossimi 24 mesi. Si tratterà, in particolare, di un'area di 36mila metri quadri di superficie, nella quale sorgerà una vera e propria **"cittadella del cioccolato"** completamente immersa nel verde e inizialmente delle dimensioni di circa 12mila metri quadrati.

Il nuovo insediamento sarà all'avanguardia per l'automazione sia nella parte di produzione sia nella logistica, puntando sull'innovazione per raggiungere nuovi standard di efficienza produttiva e sostenibilità ambientale. Sarà una vera e propria vetrina per l'azienda dove ci sarà spazio per attività culturali e didattiche come il museo del cioccolato e i laboratori di pasticceria per gli appassionati grandi e piccini. E poi un'area dedicata al welfare aziendale, oltre ad uno spazio dedicato a eventi ed esposizioni.

"Stiamo progettando un sito industriale bello, efficiente, moderno e che sappia raccontare il mondo del cioccolato in tutto il suo processo, a partire dalla serra con le piante di cacao fino ai laboratori dedicati alla degustazione. Per **Domori** sarà un passaggio di crescita fondamentale, che renderà il radicamento del nostro marchio sul territorio di None e all'interno di questa comunità ancora più forte", commenta l'amministratore delegato **Andrea Macchione**.

L'operazione rappresenta infatti un'importante opportunità di sinergia territoriale, grazie al coinvolgimento di un altro importante marchio storico dolciario, Galup, con il quale **Domori** collabora da anni per la realizzazione di panettoni e pandori.

"Galup e **Domori** sono due marchi che condividono un forte senso di appartenenza al territorio e i valori fondanti di un certo modo di fare impresa, basato su qualità rigorosa, etica del lavoro, predisposizione al cambiamento. La nostra collaborazione esce rafforzata da questa operazione, destinata a riunire tre aziende simbolo della tradizione dolciaria piemontese e della sua innata capacità di creare impresa, lavoro e prodotti innovativi e di qualità superiore", dice **Giuseppe Bernocco**, presidente di Galup.

domori Galup Streglio

STREGLIO RILANCIATA DA DOMORI E GALUP: INVESTIMENTO A NONE

Streglio rilanciata da **Domori** e Galup: investimento a None

Streglio rilanciata da **Domori** e Galup: investimento a None

Dario Ujetto 4 Ottobre 2021

Condividi

Streglio rilanciata da **Domori** e Galup è una delle belle notizie per il Piemonte del cibo.

None è una città alle porte di Torino.

Le ferite della ritirata industriale sono ben visibili alla sua periferia e da molti anni era ben percepibile anche la decadenza dell'area produttiva Streglio (il marchio ha vissuto almeno un decennio di alterne vicende giudiziarie).

Ma di questi giorni la notizia che Streglio è al centro di un'operazione industriale e finanziaria che vede coinvolti appunto **Domori** (Illy) e Galup .

La cronaca. **Domori**, il marchio di cioccolato d'alta gamma del gruppo **Illy** , rileva lo stabilimento di Streglio .

E nei prossimi 24 mesi trasformerà gli impianti di None, fermi ormai da tre anni, in un insediamento produttivo ad alta automazione ed estenderà le linee dagli attuali 12.000 a 36.000 metri quadrati.

L'obiettivo è quello di dare vita a una vera e propria cittadella del cioccolato, con tanto di polo logistico e percorsi didattici, dove verranno trasferite anche le attuali linee produttive di **Domori** .

"Per noi sarà un passaggio di crescita fondamentale, che ci permetterà di raggiungere le dimensioni produttive a cui da sempre puntiamo" spiega l'ad Andrea Macchione.

L'investimento sarà pari a 10 milioni di euro , in coordinamento con il Comune di None e la Regione Piemonte .

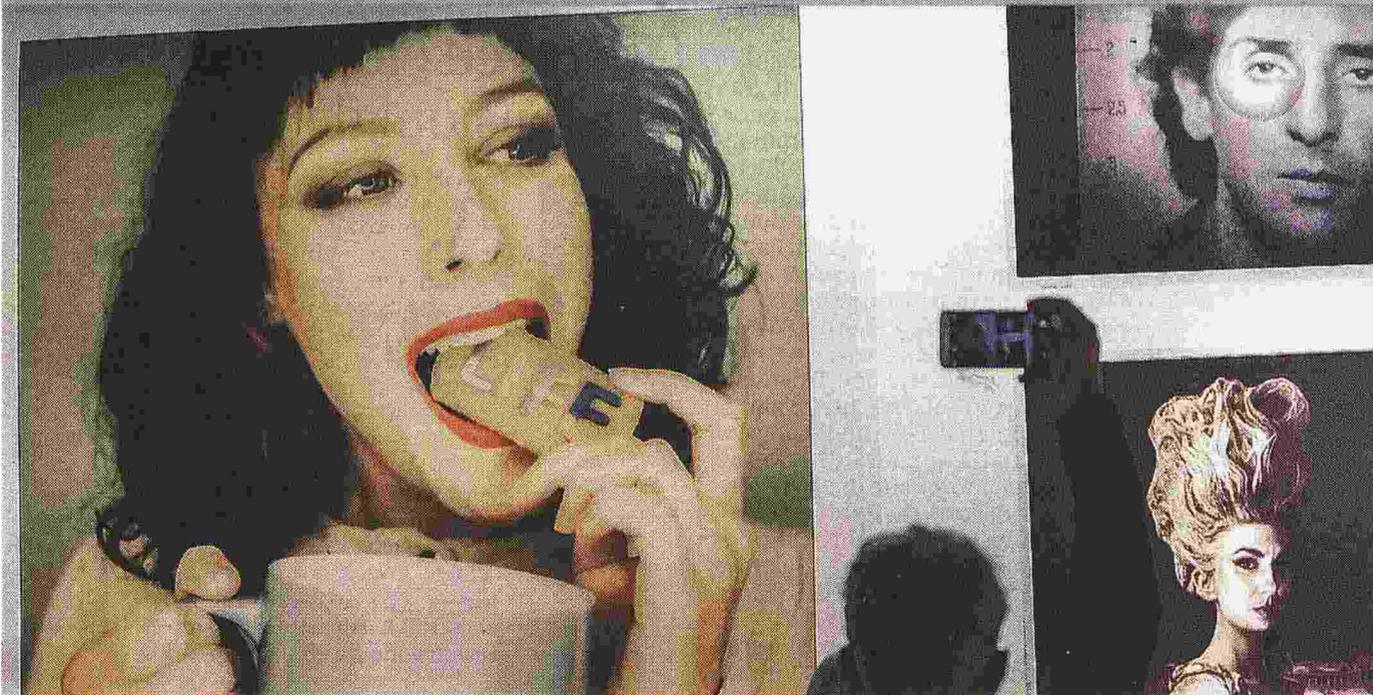
E Galup? Nel processo di rilancio dell'area produttiva entrerà anche Galup , con il quale **Domori** collabora da anni per la realizzazione di panettoni e pandori: a Galup infatti è stato ceduto il marchio Streglio, anche se i gianduiotti continueranno ad essere prodotti nello stabilimento di None.

Streglio rilanciata da **Domori** e Galup: altre novità?

Dopo la crisi Caffarel e i dubbi della fusione con Lindt, arriva questa bella notizia. E alcuni rumors parlano anche di imminenti novità per il rilancio di un altro storico marchio piemontese.

Tag:

[STREGLIO RILANCIATA DA **DOMORI** E GALUP: INVESTIMENTO A NONE]

A Camera La mostra del concorso Domori

Quaranta fotografie per urlare la voglia di vivere

Sono quaranta gli scatti selezionati dal grande fotografo Maurizio Galimberti — tra gli oltre cento del concorso «Interminati Spazi 2021», organizzato da Domori con il Corriere Torino — per la nuova mostra da Camera. La selezione di lavori ispirati al tema «Golosi. Insaziabili di vita» è al centro

dell'esposizione collettiva allestita negli spazi del Centro italiano per la fotografia in via delle Rosine che è stata inaugurata ieri sera e che resterà aperta al pubblico fino al 17 ottobre.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



BIKE

BIKE Sport 05/10/2021 Redazione Share

BIKE volume 6 è in edicola con Forbes Italia. In copertina Andrea Macchione, ad di Domori

Home / Tutti gli articoli / ... / BIKE volume 6 è in edicola con Forbes Italia...



È in edicola con Forbes Italia volume 48 (che ha in copertina Ugo Salerno, presidente e ad di Rina), in allegato gratuito, BIKE volume 6, edizione autumn. Sostenibilità Italian Style il titolo di BIKE che dedica la storia di copertina ad Andrea Macchione, amministratore delegato di **Domori** e appassionato ciclista che ci spiega le affinità tra l'azienda e il ciclismo: in entrambe il segreto per avere successo nel tempo sta nel team. Marino Bartoletti, direttore editoriale di BIKE, intervista poi il commissario tecnico della Nazionale Italiana di calcio campione d'Europa, Roberto Mancini, che ogni volta che torna a casa si regala qualche ora di libertà con gli amici marchigiani in giro in bicicletta tra Vallesina, Senigallia e Sella San Quirico. Poi ancora i 70 anni di Francesco Moser e un ritratto di Primož Roglic, vincitore quest'anno della medaglia d'oro olimpica nella cronometro a Tokyo 2020 e della terza Vuelta di Spagna. E molto altro ancora.

Per quanto riguarda Forbes, invece, Rina è il volto scelto per rappresentare i 100 manager di successo, amministratori delegati di multinazionali e top

Cerca

cerca ...

Articoli recenti

- ➔ **BIKE volume 6 è in edicola con Forbes Italia. In copertina Andrea Macchione, ad di **Domori****
- ➔ **Dal successo di Colbrelli alla Roubaix ai pronostici per il Lombardia: appuntamento con Scatto e Controscatto**
- ➔ **Scatto e Controscatto - diciassettesima puntata**
- ➔ **Santini e Decathlon proseguono la collaborazione per la**

manager con carriere pluriennali alle spalle. Nelle sue oltre 160 pagine Forbes #48 contiene tantissimi altri servizi e approfondimenti, tra cui: i tennisti più pagati, creatività al potere con gli Under 30 selezionati da Forbes Italia nel 2021 per la categoria Art & Style, l'invasione degli ultracuochi e la storia di Patrizia Micucci, oggi managing director di Nb Aurora. Spazio anche alla social responsibility con la classifica delle eccellenze sostenibili di Credit Suisse e Kon Group.

andrea macchione



bfc media

bike

domori

forbes italia

francesco moser

roberto mancini

post precedente

← Dal successo di Colbrelli alla Roubaix ai pronostici per il Lombardia: appuntamento con Scatto e Controscatto

maglia iridata Uci
 ➔ **Un riposo in più al Giro e Milano-Torino in primavera. Le novità del calendario corse Rcs Sport 2022**

POTREBBE INTERESSARTI

E' morto Squinzi: addio al Patron della Mapei
 📅 03/10/2019

Tirreno-Adriatico 2016, ecco il percorso
 📅 22/12/2015

Smeg sponsorizza la tappa monegasca della Coppa del mondo World E-Bike Series
 📅 21/04/2021



Sei in: [Home page](#) > [Notizie](#) > [Radiocor](#) > Finanza

POLO DEL GUSTO: MACCHIONE, VOGLIAMO ALLARGARCI A BISCOTTI, CAMELLE E BAROLO -2-



(Il Sole 24 Ore Radiocor Plus) - Roma, 07 ott - Macchione ha poi condiviso una riflessione sul futuro. "Il prossimo sarà un anno difficile, perché non è detto che i settori che hanno recuperato il gap e che si sono posizionati oltre, riusciranno a mantenere lo stesso tasso di crescita".

Due fenomeni che preoccupano l'ad: la mancanza della spinta emozionale post-pandemia, che quest'anno ha portato i consumi a livelli performanti e l'inflazione. "La mia opinione è che tassi di crescita così elevati potranno mantenersi costanti solo se si continuerà a spingere su livelli di innovazione e di qualità".

sma

(RADIOCOR) 07-10-21 10:55:41 (0216)FOOD 5 NNNN

TAG

FOOD FINANZA ITA

[Servizi](#)
[Pubblicità](#)
[Listino ufficiale](#)

[Altri link](#)
[Comitato Corporate Governance](#)

 EN



Borsa Italiana Spa - Dati sociali | Disclaimer | Copyright | Privacy | Cookie policy | Credits | Codice di Comportamento



ACQUISITI STABILIMENTI E MARCHIO DELLA STORICA "STREGLIO"

Con l'asse Galup-Domori None punta sul cioccolato

ANTONIO GIAIMO

Ci sono territori capaci di riscrivere la loro storia sapendo cogliere opportunità che portano lavoro e sviluppo. None, a metà strada fra Torino e Pinerolo, un tempo era un paese a vocazione agricola poi lungo quella arteria di collegamento fra il capoluogo e Sestriere erano spuntati i capannoni.

E con gli stabilimenti dell'Indesit, la fabbrica delle lavatrici e dei frigoriferi, era diventato un centro industriale. Ora non arrivano più le autocolonne di autobus con gli operai. La crisi ha svuotato gli stabilimenti ma None non rimane a guardare, si cambia d'abito e rafforza l'altra sua identità, quella di polo del cioccolato.

La storica azienda **Domori**, che da anni produce un cioccolato di qualità, ha comprato gli stabilimenti ormai chiusi della Streglio, che qui - a partire dalla lavorazione del cacao - produceva cioccolatini di grande pregio. E a rafforzare questo nuovo impulso produttivo entra in campo la Galup, la storica fabbrica di panettoni di Pinerolo che adesso ha comprato il marchio Streglio per connotare i suoi prodotti dolciari. Sul futuro del paese Loredana Brusino, la sindaca, non ha dubbi: «None è destinata ad essere conosciuta come la Citta-



FOTOGIAIMO

La sede della Streglio, una superficie di 11 mila metri quadri

della del cioccolato. E come vuole ormai una nostra antica tradizione per due giorni, ieri e oggi, nelle vie del paese ci sono le bancarelle che propongono il cibo degli dei».

Ma sono gli aspetti futuri, quelli che garantiscono il lavoro, a tenere alta l'attenzione dell'amministrazione che dopo il boom economico ha visto davanti ai cancelli le prime bandiere rosse dei sindacati, gli scioperi, i cortei, i presidi e infine la chiusura delle fabbriche. Anche la Streglio è stata piegata dalla crisi, benché avesse una solida storia legata al cioccolato. Fondata

nel 1924 da Pietro Arturo Streglio in un piccolo laboratorio di via Principi d'Acaja a Torino, fu acquistata poi dal Gruppo Pernigotti. Fra i tanti cambi di proprietà era entrata a far parte del gruppo Parmalat, travolto dal crack finanziario. Poi ancora passaggi di mano, sino ad arrivare a Luigi Gatta, industriale bresciano che non è riuscito nel rilancio. Oggi rimangono gli stabilimenti: 11 mila metri quadri che permetteranno alla **Domori** di sviluppare l'industria del cioccolato a None. —

NELLA PROJECT ROOM DI CAMERA CENTRO ITALIANO PER LA FOTOGRAFIA LA MOSTRA "GOLOSI. INSAZIABILI DI VI

La Project Room di CAMERA – Centro Italiano per la Fotografia fino al 17 ottobre 2021 ospita la mostra ad ingresso libero "Golosi. Insaziabili di vita", fase finale della seconda edizione del progetto di **Domori** "interminati_spazi", che quest'anno ha raccolto centinaia di scatti e di partecipanti da tutta Italia. Come già nel 2020, **Domori** attraverso "Fotografia" – l'iniziativa permanente a sostegno dell'Arte Fotografica portata avanti dall'azienda – ha lanciato il progetto via Instagram, affidando alla sensibilità di Maurizio Galimberti, quest'anno affiancato in Giuria dalla curatrice di CAMERA Monica Poggi e dal direttore del Corriere della Sera Torino Marco Castelnuovo, il compito di individuare la selezione dei migliori lavori e di costruire l'identità della mostra, che quest'anno raccoglie 40 lavori, mentre una selezione più ampia di 100 scatti verrà pubblicata nel catalogo digitale del progetto. La selezione rigorosa ha individuato le fotografie più poetiche ed efficaci nate dall'invito a raccontare per immagini la golosità, in senso lato, intesa come passione per tutto ciò che ci piace, ci appaga e di cui difficilmente possiamo fare a meno.

Dai 40 autori in mostra, la Giuria guidata da Maurizio Galimberti ha individuato 10 finalisti, fra i quali verranno annunciati i tre migliori autori, nel corso della serata di inaugurazione ad inviti del 5 ottobre. CAMERA, Corriere della Sera Torino e lo stesso Galimberti assegneranno ciascuno la propria menzione speciale. Infine, Maurizio Galimberti metterà a disposizione le sue competenze per una giornata di formazione con i tre vincitori.

Commenta Maurizio Galimberti : Un ringraziamento speciale a Monica Poggi e a Marco Castelnuovo per avere accettato di fare parte della Giuria, per avere condiviso entusiasmo e curiosità verso i tanti lavori arrivati. È stata una selezione appassionante, che ci ha permesso di costruire un allestimento di grande respiro, attraversato da richiami e contaminazioni. Un racconto ora divertente, ora folle, mai banale, tecnicamente sorprendente, che racconta tutti i golosi con la bellezza della fotografia.

Commenta Andrea Macchione, amministratore delegato di **Domori**: Ringrazio Maurizio Galimberti per la sapiente regia di questi mesi e per l'energia che mette in ogni aspetto di questo progetto, dallo scambio con i partecipanti alla lettura e valorizzazione dei lavori. Anche quest'anno siamo rimasti colpiti dalla qualità e varietà delle foto partecipazione e dal numero dei partecipanti: tantissimi "golosi" di fotografia, pronti a mettersi in gioco, in un'iniziativa inclusiva, che riunisce professionisti e appassionati in una festa dedicata a questa bellissima arte. In mostra, le immagini di:

Manuela Asti, Paola Francesca Barone, Marco Bevilacqua, Giorgia Bisanti, Maria Grazia Bisconti, Rosa Bunetto, Susy Cagliero, Barbara Cannizzaro, Paolo Dalla Costa, Ketty Domesi, Sergio Fabbris, Amedeo Fontani, Giulio Gattuso, Cristina Gelpi, Laura Giammichele, Marina Giannobi, Giuseppe Giorgi, Alessia Greco, Sabrina Iamonte e Andy McFly, Ilaria Laurenzana, Annalisa Lenzi, Michela Macciolini, Melissa Marcello, Alan Marcheselli, Alessandro Marmellotta, Denise Mazzarella, Carlotta Mendola, Elena Alessandra Milanese, Sabina Pasqualino, Antonio Pignato, Patrizia Prada, Claudia Sajeve, Consuelo Sala, Alberto Sciuto, Luca Scutigliani, Ilaria Sostegni, Monica Spoti, Carlo Stella, Lucrezia Testa Iannilli.

[NELLA PROJECT ROOM DI CAMERA CENTRO ITALIANO PER LA FOTOGRAFIA LA MOSTRA "GOLOSI. INSAZIABILI DI VI]

PAMBIANCO *wine&food*

Lunedì 11 Ottobre 2021 - Testata fondata nel 2001

HOME WINE FOOD APPROFONDIMENTI EDITORIALI TV MAGAZINE



Domori compra Streglio e crea la 'città del cioccolato'

11 Ottobre 2021 di Redazione



Stabilimento Streglio a Neno (To)

Domori fa squadra con **Galup** per salvare lo storico marchio piemontese **Streglio**, fondato a Torino nel 1924 e famoso per i gianduiotti. Nello specifico, **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 la realizzazione di panettoni e pandori, ha rilevato il marchio, tanto che una parte della sua produzione continuerà a essere mantenuta nello stabilimento che verrà rimodernato dalla nuova proprietà. L'investimento, infatti, "nasce con l'intenzione di salvare sia lo stabilimento sia l'operatività del marchio Streglio", commenta **Andrea Macchione**, AD di **Domori**.

Streglio è stata fondata nel 1924 e, nel corso degli anni, ha subito diversi cambi di proprietà, tra cui la famiglia **Gatta**, da cui appunto è stato acquisito lo stabilimento fermo ormai da diversi anni a seguito del fallimento aziendale.

L'operazione messa a segno da **Domori** prevede un investimento di una decina di milioni di euro nell'arco dei prossimi 24 mesi e garantirà all'azienda un'area

WINE

Clicca qui per scaricare gli atti del

1° Wine & Food Summit

I settori del Wine & Food e la sfida della ripresa
Le risposte delle aziende, della ristorazione
e del retail nel nuovo contesto competitivo

PAMBIANCO WINE N4

IN QUESTO NUMERO:
ORIZZONTE NO-ALCOLINTERVISTA
La ripartenza di Yoji TokuyoshiTENDENZE
Il vino va in lattinaSCENARI
Trentino in ripresaFENOMENI
Arriva la 'micro-delivery'

SFOGLIA | IN EDICOLA | APP STORE | GOOGLE PLAY

EDITORIALE

DI DAVID PAMBIANCO

Un summit verso le nuove frontiere

Il 15 settembre è la data del primo convegno di Pambianco Wine&Food. La rilevanza del momento...



SCOPRI le QUOTABILI 2020



SCARICA
LA 15° EDIZIONE
DEL PREMIO
PAMBIANCO
"LEQUOTABILI 2020"
E SCOPRI TUTTI
I VINCITORI

di 36mila metri quadri di superficie, dai 12mila attuali, nella quale sorgerà una vera e propria “cittadella del cioccolato”.

Il progetto, come spiegato da Macchione, prevede la realizzazione di “un sito industriale bello, efficiente, moderno e che sappia raccontare il mondo del cioccolato in tutto il suo processo, a partire dalla serra con le piante di cacao fino ai laboratori dedicati alla degustazione”.

Condividi



WINE TV



Le bollicine Lunelli corrono in Formula 1 e Usa



Tannico non esclude “altre operazioni straordinarie”



Santa Margherita, forte ottimismo per il 2021

PAMBIANCO MAGAZINE



IN QUESTO NUMERO: SI TORNA A SFILARE IN PRESENZA. IN ORDINE SPARSO

ATTUALITÀ – Usa e Cina trainano l'export italiano

FENOMENI – Nft e moda, bolla o rivoluzione?

TECNOLOGIA – Febbre da shopping; indossa ora, paga dopo

SFOGLIA | IN EDICOLA | APP STORE | GOOGLE PLAY

PAMBIANCO HOTELLERIE



IN QUESTO NUMERO: TOUR OPERATOR, SIZE MATTERS

INTERVISTA Vedani (Planetaria)

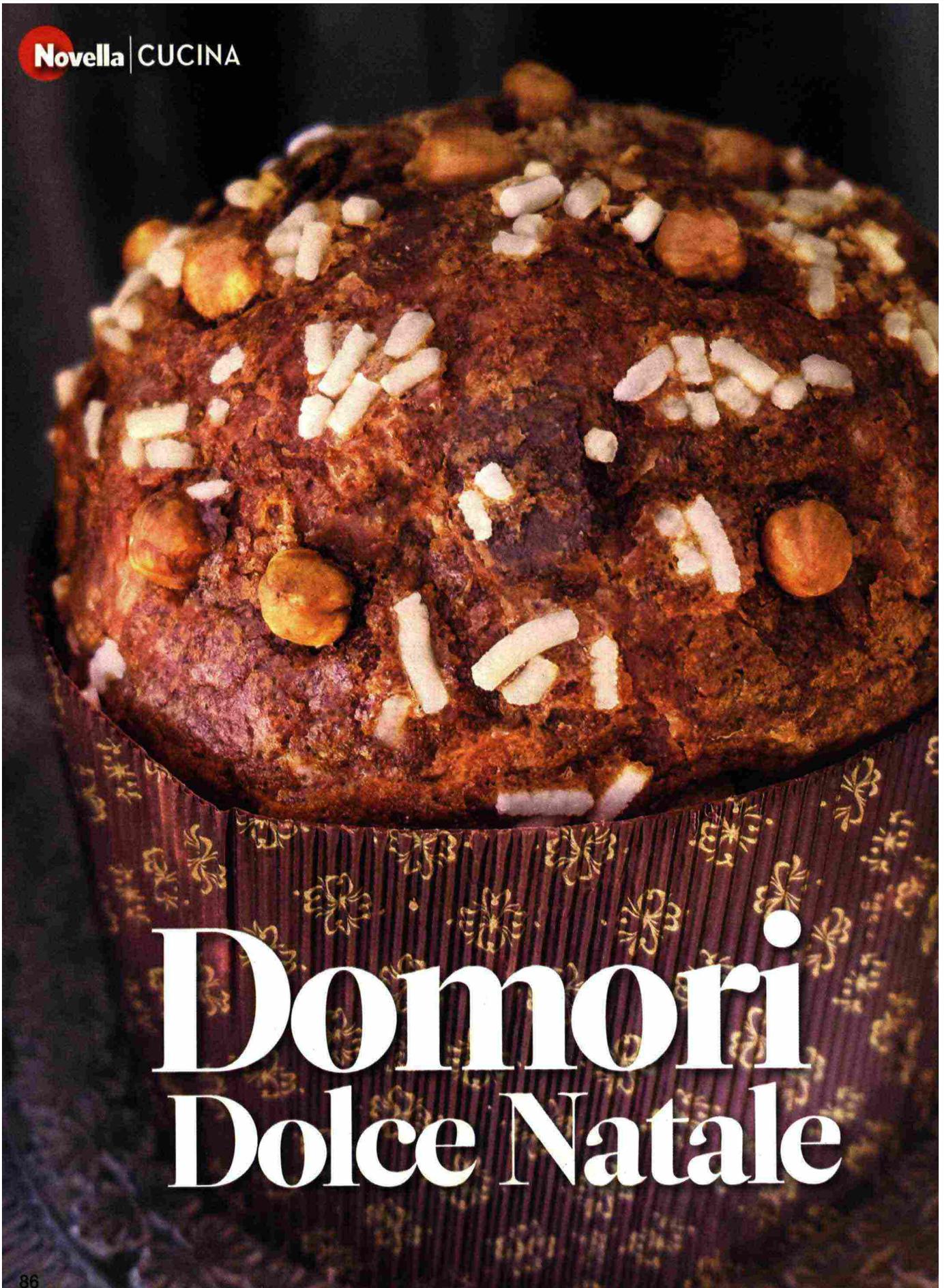
INCHIESTA Compagnie aeree si torna in pista

SCENARI Il lungo sonno del Mice

FENOMENI F&B va in esterna

SFOGLIA | ABBONATI

Novella | CUCINA



Domori Dolce Natale

**NON
POSSONO
MANCARE**

Il Panettone e il Pandoro Domori non possono mancare sulle nostre tavole, soprattutto in vista del Natale.



**LE PROPOSTE DELL'AZIENDA PER IL NATALE 2021
COPRONO UN'AMPIA SELEZIONE DI PRODOTTI, DAI
PIÙ CLASSICI E TRADIZIONALI ALLE GOLOSE NOVITÀ**

Il Natale Domori offre sempre un mix sorprendente di tradizione e novità.

Anche per la collezione 2021 si comincia dall'attesa del Natale: ritorna il Calendario dell'Avvento, una tendenza sempre più diffusa e amata da grandi e piccoli. La proposta Domori è festosa ed elegante, con una selezione di cioccolatini di primissima qualità. Il Calendario Domori contiene un assortimento di cremini classici e al pistacchio, napolitains al latte e fondente e giandujotti classici.

Domori dedica alle festività un'ampia selezione di prodotti, che spaziano dai dolci più classici del nostro Paese, Pandoro e Panettone, alla regalistica, con le raffinate confezioni di cioccolatini e frutta ricoperta e i divertenti formati MAXI di due cioccolatini icona del brand - il Maxi Giandujotto e il Maxi Cremino.

Anche per quest'anno, inoltre, Domori propone la Selezione Piemonte, un omaggio al forte lega-

me del marchio con la propria regione d'appartenenza. All'interno, tutti i cioccolatini della grande tradizione piemontese: cremini e giandujotti classici, tartufi neri e napolitains fondenti.

Una menzione a parte merita la "Frutta Ricoperta", un classico della convivialità natalizia. Domori la propone in cinque raffinati abbinamenti con squisito cioccolato fondente: datteri, amarene, filetti di zenzero, filetti di arancia, mezzene di albicocche, nelle nuove eleganti confezioni, perfette per un regalo.

Per quanto riguarda i grandi dolci della tradizione italiana, Pandoro e Panettone - nelle due versioni Classico e Gianduja - Domori propone ricette golose e raffinate, i cui punti di forza sono l'assoluta qualità dell'impasto, soffice, delicato e dalla lunga lievitazione e la qualità di tutti gli ingredienti utilizzati - dalla frutta candita e delle gocce intere di cioccolato Domori.

www.domori.com

Nelle antiche dimore del Pinerolese

DOMENICA 31 TRA UNA TAZZA DI CIOCCOLATA E UN CALICE DI ERBALUCE

Domenica 31 ottobre è l'ultima opportunità di visitare le dimore storiche aderenti all'itinerario pinerolese, prima della chiusura invernale. Visite guidate, 10,11 e 15-18, al Castello di Marchierù, a Villafranca Piemonte. Nel pomeriggio, gli allievi dell'alberghiero Prever di Pinerolo serviranno una cioccolata calda, preparata con le varietà pregiate di cacao della **Domori**. Prenotazione obbligatoria 339/4105153. Costo 8 euro, gratis under 10, visita più cioccolata 12 euro. Itinerario con merenda, al pomeriggio, anche al Palazzotto Juva di Volvera. Apertura 10-19, esposizione abiti dell'associazione "Maison

Tatì". Ingresso 8 euro, gratuito fino a 10 anni. Prenotazione obbligatoria 339/5690121. Oltre ai saloni di rappresentanza, al Castelletto di Buriasco si potranno ammirare la selleria e la raccolta di carrozze. Biglietto 8 euro, gratuito fino a 10 anni, orario 10-12,30, 14,30-18. Prenotazione 335/6829581. Le altre residenze aperte sono il Castello di Miradolo, San Secondo di Pinerolo, 0121/502761. Il parco del Torrione di Pinerolo, 0121/323358. Palazzo Ricca di Castelvecchio a Bricherasio, 338/7020341. Casa Lajolo a Piovascasso (333/3270586), con degustazione di Erbaluce alle 16 .L.GH. —

- Quotazioni Borsa
- News d'agenzia
- Indici Borse estere
- Fondi comuni
- Euro e valute
- Tassi
- Fisco
- Petrolio
- In collaborazione con
- Cerca Titoli
- ENX Milan - Azioni *

Invia
- Note sull'utilizzo dei dati

MF-DOW JONES NEWS

< Indietro

DOMORI: CDA APPROVA PIANO AL 2026, ENTRANO DUE CONSIGLIERI

29/10/2021 18:55

MILANO (MF-DJ)--Il Consiglio di amministrazione di **Domori** ha approvato il piano pluriennale 2022-2026, che consolida e incrementa la crescita degli ultimi anni, confermando il pieno rispetto dei covenant come previsto dal regolamento dei minibond emesso lo scorso anno. Inoltre, al termine della seduta di Consiglio, l'assemblea della società - spiega una nota - ha deliberato l'allargamento del numero dei componenti del Consiglio d'amministrazione, da 7 a 9 membri, con l'ingresso di Micaela **Illy** e Lelio Mondella. com/cce MF-DJ NEWS

Strumenti

Stampa

Condividi

Invia

Ricerca avanzata News

Le News piu' lette

pubblicità

0422 1695358

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

Grafici interattivi e prezzi in streaming GRATIS!

[REGISTRATI ORA!](#)

Domori: Cda approva Piano al 2026, entrano due consiglieri

29 Ottobre 2021 - 07:10PM

[Stampa](#)

MF Dow Jones (Italiano)

[Tweet](#)[Share](#)

Il Consiglio di amministrazione di **Domori** ha approvato il piano pluriennale 2022-2026, che consolida e incrementa la crescita degli ultimi anni, confermando il pieno rispetto dei covenant come previsto dal regolamento dei minibond emesso lo scorso anno. Inoltre, al termine della seduta di Consiglio, l'assemblea della società - spiega una nota - ha deliberato l'allargamento del numero dei componenti del Consiglio d'amministrazione, da 7 a 9 membri, con l'ingresso di Micaela **illy** e Lelio Mondella.

com/cce

MF-DJ NEWS

2918:55 ott 2021

(END) Dow Jones Newswires

October 29, 2021 12:55 ET (16:55 GMT)

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

La tua Cronologia

BIT BMPS Monte Pasc...	BITI FTSEMIB FTSE Mib	BIT UCG Unicredit	NASDAQ AAPL Apple	FX EURUSD 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.[CREA LA TUA WATCHLIST PERSONALIZZATA >](#)

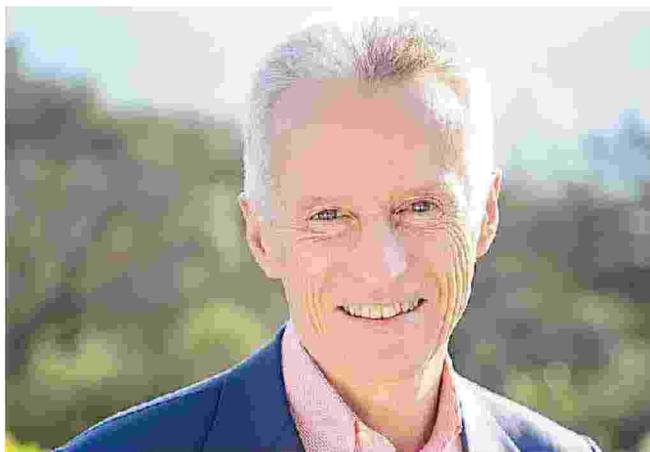
INDUSTRIA ALIMENTARE

Il Polo del Gusto Illy apre nuova fabbrica di cioccolato Domori

Stabilimento nel Torinese con un investimento di 10 milioni
Riccardo Illy: maggiore spazio per produzione e stoccaggio

Luigi dell'Olio / MILANO

«L'azienda cresce e abbiamo bisogno di più spazio per la produzione e lo stoccaggio della materia prima». **Riccardo Illy** racconta così la scelta di **Domori** - società piemontese specializzata nella produzione di cioccolatini nella fascia super-premium - di realizzare un nuovo stabilimento a None, in provincia di Torino (che è già la sede principale dell'azienda), caratterizza-



Forte impronta di automazione sia nella parte di logistica che in quella operativa

ta da una forte impronta di automazione sia nella parte di logistica, che di produzione. «La domanda è in forte crescita sia sul segmento retail, che dei professional e abbiamo bisogno di maggiori spazi per integrare l'intera filiera. Oggi la materia prima, che richiede molta cura, viene tenuta in un magazzino esterno, mentre con la realizzazione del nuovo stabilimento porteremo tutto all'interno», aggiunge il presidente del **Polo del Gusto**, la subholding del gruppo **Illy** che comprende le società esterne al core business del caffè. Quindi, oltre a **Domori**, che



La lavorazione del cioccolato **Domori** e, sopra, **Riccardo Illy**

è specializzata nel cioccolato di altissima qualità, anche **Dammann Frères**, azienda francese del tè, **Agrimontana**, frutta candita e confetture), **Mastrojanni**, azienda vitivinicola toscana **Mastrojanni**, e infine **Fgel**, catena di bar e gelaterie.

L'operazione, che preve-

de un investimento da dieci milioni di euro nei prossimi 24 mesi, coinvolgerà un'area di 36 mila metri quadri per realizzare una vera e propria "cittadella del cioccolato" completamente immersa nel verde e inizialmente di circa 12 mila metri quadrati. Un'estensione che potrebbe crescere in li-

nea con i piani di sviluppo aziendali. «Abbiamo spazio per arrivare a 18 mila metri quadri nel giro di qualche anno», aggiunge il presidente.

Il nuovo insediamento diventerà una vetrina per l'azienda, nella quale ci sarà spazio per attività culturali e didattiche come il museo del cioccolato e i laboratori di pasticceria per gli appassionati grandi e piccini. È prevista anche la realizzazione di un'area dedicata al welfare aziendale, oltre a uno spazio dedicato a eventi ed esposizioni. «La struttura avrà un'impronta molto marcata in termini di sostenibilità, con la creazione - tra le altre cose - di un impianto di pannelli fotovoltaici sopra il tetto finalizzato alla produzione di energia pulita», racconta **Illy**.

Nei mesi scorsi la società aveva raccolto 5 milioni emettendo un bond (il primo nella storia del gruppo triestino) a fronte di una richiesta del mercato tre volte superiore e annunciato di voler impiegare le risorse raccolte non per completare l'acquisizione della britannica **Prestat**, bensì per aumentare l'automazione dei processi, l'efficientamento della produzione e il miglioramento della logistica. «Si tratta di ambiti nei quali continueremo a investire per crescere ancora», sottolinea il presidente.

Infine un cenno alla situazione attuale. «Per i numeri dell'anno in corso siamo ovviamente ancora alle previsioni, ma di certo possiamo dire che la crescita procede secondo i piani industriali e in alcuni casi anche meglio», spiega. «Tutte le società sono sopra i valori del 2020 e anche del 2019, nell'ultimo caso con l'eccezione di **Dammann Frères**, che dovrebbe chiudere l'anno con vendite sotto del 5% rispetto a due anni fa». L'azienda francese, conclude, «continua a investire e da poco ha aperto a Marsiglia. Siamo molto fiduciosi sul contributo che potrà dare a tutto il gruppo». —

RIPRODUZIONE RISERVATA