

APPUNTAMENTO ONLINE

Macchione lunedì incontra gli studenti di Economia

Nei corsi di laurea in Banca e Finanza proseguono gli appuntamenti con i protagonisti del mondo dell'impresa. Lunedì alle 14.30 il corso di Economia e gestione delle imprese ospiterà nella propria aula virtuale Teams Andrea Macchione, Ceo del Polo del Gusto, subholding che riunisce i business extra-caffè del Gruppo Illy. Macchione illustrerà agli studenti il modello di business delle imprese dell'agroalimentare rivolte a segmenti alti del mercato, delineando le possibili evoluzioni future di un settore che pare non conoscere crisi. Per informazioni e per partecipare all'incontro: francesco.raggiotto@uniud.it.



SEGUICI:



ECONOMIA / FRIULI



ASSOCIATI A FRIULISERA E-PAPER

[→ CLICCA QUI PER DARE IL TUO CONTRIBUTO MENSILE O ANNUALE AL PROGETTO EDITORIALE INDIPENDENTE](#)

PER DONARE CON BONIFICO TRAMITE ASSOCIAZIONE "ILQUOTIDIANONUOVO"

Iban: IT 49Go86 22899000 19000113122

Dai il tuo contributo STRAORDINARIO a FriuliSera

EDITORIALE

EDITORIALE / PRIMA PAGINA

In Friuli siamo all'unanimità autoreferenziale. Silenziata come di scarsa importanza la partenza di Braganti dall'Asufc che ringrazia, plaude ai friulani "sani, onesti e lavoratori, e se ne va

15 APR, 2021

PRIMO PIANO

UniUd: Andrea Macchione ospite dei corsi di Banca e Finanza

DI REDAZIONE · 30 APRILE 2021

Condividi con



Nei corsi di laurea in Banca e Finanza proseguono gli appuntamenti con i protagonisti del mondo dell'impresa. Lunedì 3 maggio alle 14.30 il corso di Economia e gestione delle imprese ospiterà nella propria aula virtuale Teams Andrea Macchione, Ceo del Polo del Gusto, subholding che riunisce i business extra-caffè del Gruppo Illy. Macchione illustrerà agli studenti del corso di economia e gestione delle imprese il modello di business delle imprese dell'agroalimentare rivolte a segmenti alti del mercato, delineando le possibili evoluzioni future di un settore che, nonostante la pandemia, pare non conoscere crisi. Per informazioni e per partecipare all'incontro: francesco.raggiotto@uniud.it.

Laureato in Giurisprudenza all'Università di Torino, Macchione vanta un'ampia esperienza all'interno di alcune fra le più importanti imprese del food italiano di altissima gamma. È presidente di Prestat Group ltd dal 2018, uno dei più antichi marchi inglesi di cioccolato, fornitore ufficiale di Casa Reale, e amministratore delegato di Domori spa dal 2019, impresa d'eccellenza del cioccolato italiano. Dal 2020, Macchione è CEO di Polo del Gusto srl, holding del Gruppo Illy che riunisce i business extra caffè del Gruppo. La holding riunisce realtà di impresa di primissimo piano, operanti sui segmenti di più alta gamma del mercato food, equiparabili, nel proprio settore, alle più importanti maison del lusso.

PRIMO PIANO / REGIONE

Mediocredito: la Regione annuncia dismissione propria quota. M5s richiede commissione d'inchiesta. Ma scatta l'omertà

28 APR, 2021

REGIONE

Polemico il Pd su nomina Petiziol a presidente GECT

30 APR, 2021

FRIULI

Riapre al pubblico la Riserva naturale di Cornino. Conferma di tutti i grandi eventi

30 APR, 2021

FRIULI

Sanità a Cividale e nelle Valli, Liguori (Cittadini): "Riattivare al più presto i servizi sospesi a causa Covid"

30 APR, 2021

ECONOMIA / FRIULI

UniUd: Andrea Macchione ospite dei corsi di Banca e Finanza

30 APR, 2021

REGIONE

Ad Aviano nasce una casa famiglia per anziani al posto di un vecchio albergo

30 APR, 2021

Nel 2020, Macchione è stato premiato dalla rivista Forbes Italia come miglior CEO dell'anno per la categoria Food. «Un importante riconoscimento - commentano Cristiana Compagno e Francesco Raggiotto, docenti del corso di Economia e gestione delle imprese - che Forbes ha assegnato a 15 manager di diversi settori, che secondo il ranking della rivista si sono distinti per innovatività, resilienza e successo nel primo anno della pandemia». Macchione, in particolare, è stato premiato a fronte degli eccellenti risultati conseguiti da Domori dal suo approdo nel 2018, nonché a fronte del successo dell'operazione mini-bond Domori. «Una strategia finanziaria rara nel panorama del food italiano – sottolineano Compagno e Raggiotto - ma destinata a fare scuola nei modelli di sviluppo delle imprese del settore, a fronte dei nuovi, mutevoli scenari economici».

ARTICOLO PRECEDENTE

Ad Aviano nasce una casa famiglia per anziani al posto di un vecchio albergo

ARTICOLO SUCCESSIVO

Sanità a Cividale e nelle Valli, Liguori (Cittadini): "Riattivare al più presto i servizi sospesi a causa Covid"




[NEWSLETTER](#) [ACCEDI](#)


seguici su:


[telefriuli](#)
[UDINESEBLOG](#)

Cerca


[HOME](#) [CRONACA](#) [POLITICA](#) [ECONOMIA](#) [CULTURA E SPETTACOLI](#) [COSTUME E SOCIETÀ](#) [SPORT](#) [EDICOLA](#) [GALLERY](#)
ULTIME NEWS
15.00 / Riaprono i musei a Cividale

[Home](#) / [Gusto](#) / **Business Model nella Food Excellence**

Business Model nella Food Excellence

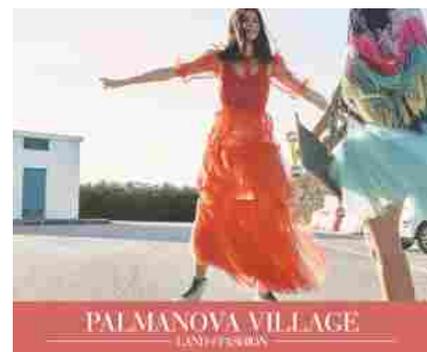
Lunedì 3 maggio, incontro online del corso Banca e Finanza con Andrea Macchione, il Ceo premiato da Forbes Italia, manager di alcune fra le più importanti imprese di altissima gamma



30 aprile 2021

Nei corsi di laurea in Banca e Finanza proseguono gli appuntamenti con i protagonisti del mondo dell'impresa. Lunedì 3 maggio alle 14.30 il corso di Economia e gestione delle imprese ospiterà nella propria aula virtuale Teams **Andrea Macchione**, Ceo del **Polo del Gusto**, subholding che riunisce i business extra-caffè del Gruppo **illy**. Macchione illustrerà agli studenti del corso di economia e gestione delle imprese il modello di business delle imprese dell'agroalimentare rivolte a segmenti alti del mercato, delineando le possibili evoluzioni future di un settore che, nonostante la pandemia, pare non conoscere crisi. Per informazioni e per partecipare all'incontro: francesco.raggiotto@uniud.it.

Laureato in Giurisprudenza all'Università di Torino, Macchione vanta un'ampia esperienza all'interno di alcune fra le più importanti imprese del food italiano di altissima gamma. È presidente di **Prestat** Group Ltd dal 2018, uno dei più antichi marchi inglesi di cioccolato, fornitore ufficiale di Casa Reale, e amministratore delegato di **Domori** spa dal 2019, impresa d'eccellenza del cioccolato italiano. Dal 2020, Macchione è CEO di **Polo del Gusto** srl, holding del Gruppo **illy** che riunisce i business extra caffè del Gruppo. La holding riunisce realtà di impresa di primissimo piano, operanti sui segmenti di più alta gamma del mercato food, equiparabili, nel proprio settore, alle più importanti maison del lusso.


CRONACA


Ronchi, presi i vandali della scuola di via Fratelli Cervi

I Carabinieri sono risaliti ai protagonisti del raid. Tre sono minori


[Commenta](#)


Trivignano, al via il cantiere del Tri-Mur

Iniziati i lavori per il ripristino della parte terminale del canale scolmatore


[Commenta](#)


Finge di conoscere le vittime e poi le deruba

I Carabinieri di Sacile hanno arrestato un 28enne che aveva sfilato un orologio a un 71enne di Brugnera

Nel 2020, Macchione è stato premiato dalla rivista Forbes Italia come miglior CEO dell'anno per la categoria Food. "Un importante riconoscimento - commentano **Cristiana Compagno** e **Francesco Raggiotto**, docenti del corso di Economia e gestione delle imprese - che Forbes ha assegnato a 15 manager di diversi settori, che secondo il ranking della rivista si sono distinti per innovatività, resilienza e successo nel primo anno della pandemia".

Macchione, in particolare, è stato premiato a fronte degli eccellenti risultati conseguiti da **Domori** dal suo approdo nel 2018, nonché a fronte del successo dell'operazione mini-bond **Domori**. "Una strategia finanziaria rara nel panorama del food italiano - sottolineano Compagno e Raggiotto - ma destinata a fare scuola nei modelli di sviluppo delle imprese del settore, a fronte dei nuovi, mutevoli scenari economici".

0 COMMENTI

B I U | ☺

INVIA



Commenta



ECONOMIA



'Basta discriminazioni al lavoro transfrontalieri'

Da Gorizia, l'appello dei sindacati italiani e sloveni. "Obiettivo piena parità di trattamento"



Commenta



Primo maggio senza cortei. Dai sindacati fiducia nei vaccini

In Fvg iniziative in forma ridotta a Trieste, Cervignano e Pordenone. Calano i contagi sul lavoro



Commenta



Garanzie e tassi agevolati per tutto il 2021

La Giunta regionale ha approvato la proroga delle misure a favore delle Pmi



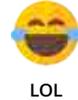
Commenta

POLITICA



Palmanova cerca personale per gestire l'Ecobonus 110%

Publicato il bando per l'assunzione a tempo determinato. Le domande entro il 10 maggio



LOL



GULP



LOVE



WOW



POP

STORIE VIDEO CURIOSITÀ CINEMA & TV ALTRO ▾

CERCA I TREND

HOME • CURIOSITÀ

Tavoletta d'oro: ecco qual è il miglior cioccolato italiano

I riconoscimenti sono stati assegnati dalla Compagnia del Cioccolato
 4 Maggio 2021

Condividi su Facebook

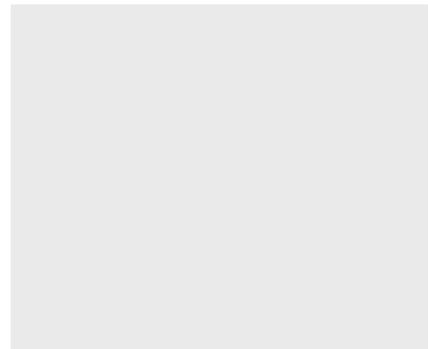
Se condividi l'articolo su Facebook **guadagni crediti vip** su **Libero Cashback**



Fonte: 123rf

Il **cioccolato** è tra i cibi che più ci rendono felici e a cui è più difficile resistere. Ma non è solo un fatto di golosità, dal momento che la scienza concorda nel dire che un po' di cioccolato fa anche bene alla salute. È importante allora **scegliere quello di qualità**, e per questo potrebbe essere utile conoscere quali sono le eccellenze italiane in tal senso. Il 25 aprile 2021 si è tenuta a Castelfranco Veneto l'edizione 2021 della **"Tavoletta d'Oro"**, un concorso promosso da **Compagnia del Cioccolato** giunto alla diciannovesima edizione.

Compagnia del Cioccolato è attiva da più di 25 anni e vanta più di 1000 associati con una composizione che va dagli amanti del cioccolato a degustatori



SEGUI I TREND Mi piace 129.358

TRENDOMETRO



1 In Colombia trovato il mango più pesante del mondo



2 Hai sempre fame? Il motivo spiegato da una ricerca

professionali, giornalisti del settore, esperti a vario titolo del food e raffinati gourmet. Attraverso questi premi la Compagnia, sempre attenta alle problematiche legate al cioccolato di qualità, vuole offrire un'analisi completa dei cioccolati in vendita in Italia in modo da orientare anche i consumatori verso scelte consapevoli.

Per questo sono stati assaggiati più di ottocento tra cioccolati in tavoletta e altri prodotti al cioccolato. Quelli che hanno superato gli 85 centesimi sono arrivati in finale e rappresentano l'eccellenza del cioccolato italiano.

Per la categoria latte si è aggiudicato il premio Amedei con il suo Toscano Brown 32% mentre per la categoria latte ad alta percentuale di cacao il vincitore è stato Slitti con il LatteNero 45% unitamente a Maglio latte Cuyagua 55%. Tavoletta d'Oro per il cioccolato fondente a Domori con il suo fondente Criollo 80% e Slitti con il suo GranCacao al 73%.

Per il gianduja è stato premiato Guido Gobino con il Giandujottino Tourinot Maximo. Menzione speciale come miglior cioccolato 100% al nuovissimo Ocumare di Cata 100% di Sabadì. Completa il quadro la Tavoletta d'Oro per il cioccolato internazionale più interessante a Marou Faiseurs de Chocolat con il suo Heart of Darkness 85%.

Leggi anche

- [Ecco il nuovo cioccolato al gusto unicorno in edizione limitata](#)
- [Non dovresti affatto masticare il cioccolato: ecco il motivo](#)
- [La vera differenza tra cioccolato al latte e quello fondente](#)
- [3 ricette light di muffin senza uova: facili e gustose](#)
- [Il cioccolato bianco in realtà non è affatto cioccolato](#)
- [Il trucco geniale per trasformare la cioccolata calda in mousse](#)
- [Il cioccolato migliore al mondo lo puoi trovare qui](#)
- [Come mangiare il cioccolato per dimagrire](#)

I PIÙ CLICCATI DELLE ULTIME 24 ORE



In Colombia trovato il mango più pesante del mondo



Pizza e pasta sono i cibi che a tavola mettono di buonumore



'LOL Chi ride è fuori': 'Sono Lillo!' anche sui dispositivi Alexa



'L'Eredità', scivolone per una concorrente: spunta una parolaccia



'Name That Tune', anticipazioni: Rocco Siffredi new entry



Hai sempre fame? Il motivo spiegato da una ricerca



Scopre che il gatto lo 'tradisce' da un annuncio immobiliare



Realizzato in Spagna il mosaico di foto più grande di sempre



3 Scopre che il gatto lo 'tradisce' da un annuncio immobiliare



4 Pizza e pasta sono i cibi che a tavola mettono di buonumore



5 'LOL Chi ride è fuori': 'Sono Lillo!' anche sui dispositivi Alexa



'L'Eredità', scivolone per una concorrente: spunta una parolaccia



7 'Name That Tune', anticipazioni: Rocco Siffredi new entry

ENORDOVEST

di Rodolfo Bosio

[Prima Pagina](#) / [Notizie](#) / [Curiosità](#) / [Appuntamenti](#) / [Bandi & Concorsi](#) / [Compleanni del mese](#) / [Tutte le notizie](#)

[Mobile](#) [Facebook](#) [RSS](#) [Direttore](#) [Archivio](#)

NOTIZIE | 05 maggio 2021

Domori, quanto il cioccolato fa tanto bene

Domori, diventata una società Benefit, coerentemente al nuovo status, ha scelto di avviare l'iter per diventare B-Corp, con l'obiettivo di ottenere la prestigiosa certificazione nel corso del 2021



Andrea Macchione, amministratore delegato Domori

Domori, la società piemontese di None appartenente al gruppo **Illy** di Trieste, ha chiuso il 2020 con risultati di rilievo, che hanno ampiamente mitigato i mesi più difficili della scorsa primavera: il valore delle vendite è stato di 18,6 milioni di euro, solo il 4,85% in meno rispetto all'esercizio precedente grazie alla capacità di compensare le vendite dal canale Horeca (Hotellerie-restaurant-café), tra i più colpiti in assoluto dalla crisi, con quello della grande distribuzione, dell'e-commerce e dei mercati esteri. L'ebitda è stato di 336 mila euro (667 mila nel 2019) mentre il risultato netto è stato negativo per 306 mila euro, mentre era stato positivo per 22 mila euro l'anno prima. L'indebitamento finanziario netto è sceso a 8,1 milioni dai 10,388 milioni precedenti. Nel corso dell'esercizio la Società ha inoltre concluso la trattativa per regolare l'acquisto completo e il pagamento finale di tutte le azioni della **Prestat**.

Fra l'altro, nel 2020 **Domori** è diventata una società Benefit. Coerentemente a questo nuovo status, **Domori** (presidente è **Gianluca Franzoni** e amministratore delegato **Andrea Macchione**) ha scelto di avviare l'iter per diventare B-Corp, con l'obiettivo di ottenere la prestigiosa certificazione nel corso del 2021. L'anno scorso, ha fatto donazioni a Onlus locali per quasi 80 mila euro e ha avviato una nuova collaborazione con il Gruppo

Abele, destinata a crescere nel corso del 2021. Inoltre, grazie alla partnership con il marchio Favini, [Domori](#) ha sperimentato il riuso delle bucce di cacao per la produzione di carta da packaging, in sostituzione a cellulosa vergine, per un totale di 1300 Kg di materiale di scarto utilizzato.

Ti potrebbero interessare anche:

IN BREVE

🕒 mercoledì 05 maggio

Intesa Sanpaolo, i risultati e gli impegni di Messina



Torino mette il turbo alle startup innovative



Positivo il primo trimestre di Stellantis



Fondazione Cr Biella punta 10,5 milioni su Cascina Oremo



L'Italgas si espande ancora



[Leggi le ultime di: Notizie](#)

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

Copyright © 2021 Rodolfo Bosio - C.F. BSORLF51D14I138M - [Credits](#) | [Privacy](#) | [Preferenze privacy](#)

> Tgcom24 > Economia > News d'agenzia > Domori: ok soci a bilancio

- Quotazioni Borsa
- News d'agenzia
- Indici Borse estere
- Fondi comuni
- Euro e valute
- Tassi
- Fisco
- Petrolio

In collaborazione con

Cerca Titoli

Milano - Azioni *

Invia

Note sull'utilizzo dei dati

MF-DOW JONES NEWS

< Indietro

DOMORI: OK SOCI A BILANCIO

05/05/2021 17:32

MILANO (MF-DJ)--E' stato approvato nel corso dell'Assemblea dei Soci il Bilancio Domori per l'anno 2020. Nonostante le restrizioni imposte dall'emergenza sanitaria legata al Covid19, Domori ha chiuso il 2020 con risultati di rilievo, che hanno ampiamente mitigato i mesi piu' difficili della scorsa primavera: le vendite hanno registrato un volume pari a 18,6 milioni di euro, con una diminuzione del 4,85% rispetto all'esercizio precedente. Il risultato e' stato possibile grazie alla capacita' dell'azienda di compensare le vendite dal canale Horeca - tra i piu' colpiti in assoluto dalla crisi - a quello della grande distribuzione, dell'e-commerce e dei mercati esteri. alb alberto.chimenti@mfdowjones.it (fine) MF-DJ NEWS

Strumenti

Stampa

Condividi

Ricerca avanzata News

Help

Le News piu' lette

1. Crollo Dax e Nasdaq, sale il petrolio 04/05/2021
2. Saipem in cima al Ftse Mib in scia all'upgrade di Mediobanca, target price a 3 euro 08/04/2021
3. Yellen acquieta il T bond e l'Asia. Futures positivi con il petrolio in corsa 05/05/2021
4. Brent verso 70 dollari al barile, bene Cnh e Intesa in attesa dei conti 05/05/2021
5. Btp future: il mercato prova un difficile recupero 05/05/2021

pubblicità



Galleria Fotografica Video

Scegli la Regione +



CRONACA • POLITICA • ECONOMIA • SPORT • SPETTACOLO • ANSA VIAGGIART • TERRA E GUSTO • SPECIALI

ANSA.it • Friuli Venezia Giulia • [Domori \(R. Illy\)](#) cambia strategia e contiene Covid (-306mila)

Domori (R. Illy) cambia strategia e contiene Covid (-306mila)

E-commerce e estero compensano Horeca. 'Tiene' anche Polo Gusto

Redazione ANSA

TRIESTE

08 maggio 2021

13:26

NEWS



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - TRIESTE, 08 MAG - La [Domori](#), 'capofila' del [Polo del Gusto](#) (food) presieduto da [Riccardo Illy](#) cambia strategia e contiene i danni causati dal Covid: punta su grande distribuzione, e-commerce e mercati esteri e compensa il crollo del canale HORECA. L'Assemblea dei soci ha approvato il 28 aprile il Bilancio 2020 che chiude con una lieve perdita di 306 mila euro (+22 mila euro), Ebitda a 336 mila euro (+ 667 mila) e con un miglioramento della Posizione finanziaria netta che si riduce di quasi 2,3 milioni di euro (è oggi a - 8,1 milioni da -10,388). E' un segnale importante per il mercato, visto anche il minibond da 5mln emesso alla fine dello scorso anno.

'Tiene' anche l'intero [Polo del Gusto](#) e soprattutto il primo trimestre 2021 si è chiuso con tutte le aziende a budget, risultato che risveglia un moderato ottimismo nel gruppo triestino. Il [Polo del Gusto](#) ha registrato nel 2020 un volume di vendite di 18,6 milioni euro (-4,85%).

Nello specifico, [Domori](#), che nel 2020 si è trasformata da Srl in SpA, segna vendite a 11 milioni (+1%), i prodotti Retail sono a 6,7 milioni (+35%) mentre quelli Professionali si sono fermati a 4,2 milioni (-28%). Molto bene l'estero (15%) e ancora meglio l'e-commerce (+65%).

VIDEO ANSA



08 MAGGIO, 12:57

SUD AFRICA, ASSALTO ARMATO A UN BLINDATO PORTAVALORI: LE MANOVRE DI FUGA DELLA GUARDIA



Diversificata la situazione dei marchi distribuiti (dalla stessa **Domori**); Dammann (tè) si ferma a 1,2 milioni (-36%), Taittinger (champagne) a 2,8 milioni (-5%); ottima performance per **Mastrojanni** (vini) a 419 mila euro (+152%). Bene anche la controllata inglese **Prestat**, che chiude a 153 mila euro (+28%); nel 2020 si è concluso l'acquisto con pagamento finale.

Non si è nemmeno fermato l'impegno sociale: **Domori** è diventata una Società Benefit ed ha avviato l'iter per diventare B-CORP; sono proseguite le donazioni a onlus del territorio (per quasi 80 mila euro), è cominciata una collaborazione con il Gruppo Abele. Infine, ha proseguito il percorso nell'abbattimento degli sprechi e della quantità dei materiali utilizzati. (ANSA).

Domori(R.Illy): Macchione,food ha tenuto, moderato ottimismo (V 'Domori (R.Illy) cambia strategia e contiene...' delle 12:51)TRIESTE (ANSA) - TRIESTE, 08 MAG - "Assolutamente tiene. E' un settore importante quello del food e il posizionamento dei nostri brand ha permesso al **Polo del Gusto** di tenere in un anno così complicato".

E' il commento di Andrea Macchione, a.d. di **Domori** e del **Polo del Gusto** presieduto da **Riccardo Illy**, sull'andamento del gruppo all'indomani dell'approvazione del bilancio 2020, chiuso con una leggera perdita ma un miglioramento della Posizione finanziaria. Inoltre, "il primo trimestre 2021 si è chiuso molto bene per il **Polo del Gusto**, con tutte le aziende a budget. **Domori** chiude assolutamente a budget, come **Prestat**, dunque siamo moderatamente ottimisti. Non abbiamo certezza dell'andamento delle aperture dei prossimi mesi, sarebbe devastante un eventuale nuovo stop-n-go, ma questo primo trimestre ci fa essere moderatamente ottimisti".

"Il dato importante è che siamo riusciti a ridurre il distacco delle vendite dall'anno precedente. Avevamo registrato in due mesi vendite per meno 50 e meno 60%, poi abbiamo chiuso a meno 4,80, avremmo potuto addirittura colmare il calo se non ci fosse stato il blocco in Italia dall'ultima settimana di ottobre a tutto il mese di novembre", ha spiegato Macchione.

Insomma, "abbiamo trovato un modo per compensare, proteggendo inoltre i brand che soffrivano di più come Dammann con gli hotel chiusi. E poi, all'estero abbiamo avuto una crescita del 15% e sull'ecommerce +65%", conclude Macchione. (ANSA). DO/ SOA QBX

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

CONDIVIDI



08 maggio, 12:55

Giro d'Italia, Torino si prepara alla partenza: folla in centro



08 maggio, 12:53

Il Circeo com'era, scoperti 9 uomini di Neanderthal

tutti i video

ULTIMA ORA

- 13:16 **Domori (R.Illy) cambia strategia e contiene Covid (-306mila)**
- 12:51 **Cuccioli cane dalla Serbia stipati in furgone, una denuncia**
- 10:49 **Droga: funghi allucinogeni e francobolli Lsd, arrestato**
- 10:11 **Festa dell'Europa: Pordenone, l'Irse dà la parola ai giovani**
- 10:03 **Violenza sessuale sulle nipoti, 14 anni al nonno orco**
- 09:53 **Covid: Polizia controlla 3.418 persone a Trieste in 6 giorni**
- 19:58 **Covid: Friuli Venezia Giulia resta in zona gialla**
- 19:22 **Pride: Gorizia nega patrocinio, è polemica. 'Occasione persa'**
- 18:46 **>ANSA-IL-PUNTO/COVID: Fvg, agende vaccini anche per over 50**
- 16:20 **Covid: in Fvg 86 casi su 7.478 test, 6 decessi**

> Tutte le news



ANSA ViaggiArt

> vai

Milo Manara al Paff Pordenone, 'ora serve normalità'

Giovedì, 13 Maggio 2021 07:44

Premiate le Tavolette d'Oro

Share
 Mi piace 0
 Tweet
 Share

No comment



Le migliori del 2021 per la Compagnia del Cioccolato

La **Compagnia del Cioccolato** riconosce alle migliori produzioni artigianali e di piccole industrie italiane il titolo **Tavoletta d'Oro**. La 19ª edizione ha visto oltre 800 prodotti in gara, tra tavolette e dragées e creme spalmabili, praline e canditi ricoperti.

Per la categoria latte, vince **Amedei** con il Toscano Brown 32%; la migliore al latte ad alta percentuale di cacao è Lattenero 45% **Slitti**, con **Maglio** latte Cuyagua 55%. **Domori** ottiene il riconoscimento con il fondente Criollo 80%, insieme al GranCacao 73% di Slitti. Per il gianduia primeggia **Guido Gobino** con il

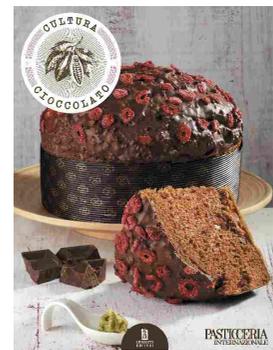
Cerca...

MENU CIOCCOLATO

News dal mondo Cioccolato

Ricette dal mondo Cioccolato

Cultura Cioccolato



[SCARICA SUBITO](#)



[ORDINALO QUI](#)

Tourinot Maximo. I Cioccolati d'eccellenza sono sei; tra le 12 monorigini in finale, vince il grande Chuao 70% **Domori**. Menzione speciale come *Miglior cioccolato 100%* all'Ocumare di Cata 100% di **Sabadi**, che vince anche la categoria aromatizzati con Finocchietto, insieme al Caramello e sale delle Hawaii di **T'a Milano**. Miglior crema spalmabile Riccorosa di Slitti, insieme a **Marco Colzani** con la sua nocciole e cacao; Maglio con i Filetti d'arancia ricoperti vince la categoria frutta e canditi ricoperti; il cremino Inca Maracaibo di **Majani** guadagna la Tavoleta speciale, in onore di Anna Majani. Migliore pralina quella alle olive di **Gardini Cioccolato**; tra i cioccolati grezzi (che sostituiscono la categoria modicani) i più apprezzati sono Arancia e maggiorana di Sabadi. E si aggiudicano il premio anche Tiramisù **Venchi** con mascarpone e caffè, e **Marou Faiseurs de Chocolat** è il cioccolato internazionale più interessante.

www.cioccolato.it

Commenti: 0



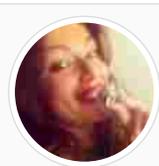
Aggiungi un commen

Plug-in Commenti di Facebook



Ultima modifica il Lunedì, 10 Maggio 2021 09:48

Pubblicato in [News dal mondo Cioccolato](#)



Chiara Mancusi

Ultimi da Chiara Mancusi

- [Innovazione, sostenibilità, tecnologia e sicurezza a HostMilano](#)
- [Quando passa il treno](#)
- [L'espressione ardita del gusto](#)
- [Il gelato secondo Mannori](#)
- [Evviva San Calò!](#)

Altro in questa categoria: [« Knam presenta La Tris Viaggiatori](#)

Lascia un commento

Assicurati di inserire (*) le informazioni necessarie ove indicato.
 Codice HTML non è permesso.

Messaggio *

scrivi il tuo messaggio qui...



ORDINALO QUI

FABRIZIO FIORANI

AVANGUARDIA



ORDINALO QUI



ORDINALO QUI

ALESSANDRO DALMASSO



ORDINALO QUI

CHE TEMPO FA

RUBRICHE

- Fotogallery
- Videogallery
- 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
- Eterna giovinezza
- Sentieri dei Frescanti

CERCA NEL WEB

ECONOMIA E LAVORO | 21 maggio 2021, 17:20

Pepino 1884 e Domori: la passione per il cioccolato non ha fine nel Sorbetto Fondente

Le due aziende condividono l'amore per la qualità e l'innovazione, oltre che l'essere entrambi portavoce di eccellenze piemontesi



Gelati Pepino 1884 e Domori, aziende portavoce dell'eccellenza del Piemonte, realtà che dedicano assoluta attenzione alla materia prima e alla sua lavorazione, rinnovano, per l'estate 2021, la loro partnership con una nuova proposta di grande raffinatezza: il Sorbetto al cioccolato fondente della Costa d'Avorio.

Un'esperienza indimenticabile che accompagnerà gli appassionati del cioccolato regalando al palato note dall'aroma intenso ma di grande freschezza. Un piacere che non ha fine e che sarà disponibile nella doppia

IN BREVE

venerdì 21 maggio

Raspini sostiene Barolo Città del Vino 2021 e il suo "Racconto infinito" (h. 17:23)



Raspini sostiene Barolo Città del Vino 2021 e il suo "Racconto infinito" (h. 17:23)



Cinghiali, la richiesta di Coldiretti: "Con situazione fuori controllo occorre mettere in campo azioni straordinarie" (h. 17:22)



Kastamonu riapre a Frossasco? "Vanno tutelati salute e territorio" (h. 16:34)



Moncalieri decide di destinare il 5x1000 alla categorie messe in ginocchio dal Covid (h. 15:55)



La Fabbrica trasparente del Gruppo Gallina trova il sostegno di Intesa Sanpaolo: arriva un finanziamento da 5 milioni (h. 15:53)



Unione Industriale, al via il nuovo servizio sostenibilità per le aziende associate (h. 12:56)



Google

ACCADEVA UN ANNO FA



Cronaca
I Radicali sotto la prefettura per gridare: "Mai più senza diritti!"



Cronaca
The time of the virus: "Le mie foto nei reparti Covid" (FOTO E VIDEO)



Cronaca
Venerdì nero per i passeggeri di bus, metro e treni Gtt nel Torinese: Ugl proclama 4 ore di sciopero

[Leggi tutte le notizie](#)

versione su stecco e nel tradizionale MEZZOLITRO da 380 gr., per soddisfare le preferenze dei consumatori.

Una partnership, quella fra **Gelati PEPINO 1884** e **Domori**, che affonda le proprie radici nella comune condivisione di valori importanti quali l'amore per il lavoro fatto bene e il piacere di offrire ai consumatori prodotti eccellenti.

Una collaborazione che è espressione di una forte vocazione alla ricerca e all'innovazione, elementi imprescindibili da cui nascono progetti unici, frutto di lungo lavoro e costante impegno.

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

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

 comunicato stampa



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 © 2013 - 2021 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - [Credits](#) | [Privacy](#) | [Preferenze privacy](#)

Volpiano: buoni spesa alle famiglie in difficoltà economica per la crisi Covid-19
(h. 12:50)



Ex Embraco, nuovo giorno di presidio. Visita dell'arcivescovo Nosiglia agli operai
(h. 11:52)



Infermieri ed Oss in protesta in piazza Castello: "Illegittimo sospendere dal lavoro chi non si vaccina"
(h. 11:05)



[Leggi le ultime di: Economia e lavoro](#)

CHE TEMPO FA

ATTUALITÀ | 21 maggio 2021, 17:11

[VEDI LE WEBCAM DELLA PROVINCIA DI CUNEO](#)

CERCA NEL WEB

 Cerca

Google

ACCADEVA UN ANNO FA



Calcio
Serie D: Bra, a giorni le prime novità per la prossima stagione



Economia
Covid-19: datore di lavoro responsabile solo se viola le norme in modo oggettivo



Attualità
La ripartenza ad Alba, c'è chi dice no: "Una farsa, per noi impossibile tornare in queste condizioni"

[Leggi tutte le notizie](#)

Pepino 1884 e Domori: la passione per il cioccolato non ha fine nel Sorbetto al Cioccolato Fondente

Le due aziende d'eccellenza piemontese rinnovano, per l'estate 2021, la loro partnership con una nuova proposta di grande raffinatezza



Gelati PEPINO 1884 e Domori, aziende portavoce dell'eccellenza del Piemonte, realtà che dedicano assoluta attenzione alla materia prima e alla sua lavorazione, rinnovano, per l'estate 2021, la loro partnership con una nuova proposta di grande raffinatezza: il Sorbetto al cioccolato fondente della Costa d'Avorio.

Un'esperienza indimenticabile che accompagnerà gli appassionati del cioccolato regalando al palato note dall'aroma intenso ma di grande freschezza. Un piacere che non ha fine e che sarà disponibile nella doppia versione su stecco e nel tradizionale MEZZOLITRO da 380 gr., per soddisfare le preferenze dei consumatori.

Una partnership, quella fra Gelati PEPINO 1884 e Domori, che affonda le proprie radici nella comune condivisione di valori importanti quali l'amore per il lavoro fatto bene e il piacere di offrire ai consumatori prodotti eccellenti.

Una collaborazione che è espressione di una forte vocazione alla ricerca e all'innovazione, elementi imprescindibili da cui nascono progetti unici, frutto di lungo lavoro e costante impegno.

IN BREVE

venerdì 21 maggio

Raspini sostiene Barolo Città del Vino 2021 e il suo "Racconto infinito"
(h. 17:08)



"Le Quattro stagioni" di Saluzzo: innovazione al servizio di collaboratori, clienti, territorio e ambiente (VIDEO)
(h. 16:59)



Nuovi vertici per la Cooperativa Operatori Sociali COS
(h. 16:48)



Vaccini, Ghigo: "Gli hub periferici? Li useremo solo più per gli over60"
(h. 16:43)



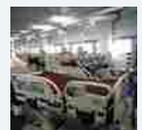
Alba libera 6mila coccinelle per la difesa di alberi e piante
(h. 16:37)



Officina delle Idee per l'Ospedale di Saluzzo: si è votato per il nuovo direttivo
(h. 16:23)



Reparti Covid: continua il trend in calo dei ricoveri negli ospedali, a Saluzzo si passa da 82 a 56 unità attivate
(h. 16:12)



Alba ormai quasi libera dal Covid: scesi a 25 i residenti positivi all'infezione
(h. 16:11)



L'ultimo saluto di Carmagnola e Racconigi ai giovani Alberto Mercurio e Deni Bellucci
(h. 15:57)



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

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

Cuneo: installate sei nuove colonnine per auto e motocicli elettrici in città
(h. 15:45)



[Leggi le ultime di: Attualità](#)



Ricevi le nostre ultime notizie da Google News

[SEGUICI](#)

Ti potrebbero interessare anche:

RUBRICHE

GALLERY	MULTIMEDIA	BACKSTAGE
CLICK SULLA PSICOLOGIA	AD OCCHI APERTI	FASHION
CSV INFORMA	FUORIORTA	CHOCONEWS
QUATTROZAMPE	AMBIENTE E NATURA	SOROPTIMIST CLUB CUNEO
MOTORI 24	RIDERE & PENSARE	CONFARTIGIANATO NOTIZIE
L'OROSCOPO DI CORINNE	DECENNALE	OVERMOVIE
COLDIRETTI CUNEO	OVERCOOKING	DATAMETEO
#CONTROCORRENTE	IL PUNTO DI BEPPE GANDOLFO	FELICI E VELOCI
IN-FORMATI!	L'INTERNAZIONALE DI ALESSIO GHISOLFI	SPAZIO ANTIVIRALE
IN&OUT	PRONTO CONDOMINIO	IL DENTISTA RISPONDE
LAMAILDELTON@ DI DON MARCO GALLO	MARATONA VIAGGI "IN GARANZIA"	7 MINUTI CON FLAVIA MONTELEONE
INSIEME PER L'OSPEDALE FERRERO		FATTI DI MODA
		ETERNA GIOVINEZZA

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

Copyright © 2013 - 2021 lNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - [Credits](#) | [Privacy](#) | [Preferenze privacy](#)

PEPINO 1884 E DOMORI**PEPINO 1884 e DOMORI**

21/05/2021 | Moda e Accessori , News , Sportshop

PEPINO 1884 e DOMORI: la passione per il cioccolato non ha fine nel SORBETTO al Cioccolato Fondente

Gelati PEPINO 1884 e Domori, aziende portavoce dell'eccellenza del Piemonte, realtà che dedicano assoluta attenzione alla materia prima e alla sua lavorazione, rinnovano, per l'estate 2021, la loro partnership con una nuova proposta di grande raffinatezza: il Sorbetto al cioccolato fondente della Costa d'Avorio.

Un'esperienza indimenticabile che accompagnerà gli appassionati del cioccolato regalando al palato note dall'aroma intenso ma di grande freschezza. Un piacere che non ha fine e che sarà disponibile nella doppia versione su stecco e nel tradizionale MEZZOLITRO da 380 gr., per soddisfare le preferenze dei consumatori.

Una partnership, quella fra Gelati PEPINO 1884 e Domori, che affonda le proprie radici nella comune condivisione di valori importanti quali l'amore per il lavoro fatto bene e il piacere di offrire ai consumatori prodotti eccellenti.

Una collaborazione che è espressione di una forte vocazione alla ricerca e all'innovazione, elementi imprescindibili da cui nascono progetti unici, frutto di lungo lavoro e costante impegno.

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

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

Ricerca per:

[PEPINO 1884 E DOMORI]

PEPINO 1884 E DOMORI IL SORBETTO AL CIOCCOLATO FONDENTE NOVITA' DELLESTATE 2021

Nella prossima estate gustati il nuovo sorbetto al cioccolato fondente di PEPINO 1884 e **Domori**, eccellenze di gelateria e cioccolato Nuovo sorbetto cioccolato fondente “**Domori** e PEPINO condividono l’amore per la qualità e l’innovazione, oltre che l’essere entrambi portavoce di eccellenze piemontesi”. Sono le parole con cui Andrea Macchione, amministratore delegato di **Domori** SpA, ha sintetizzato la sinergia fra due grandi aziende del Nord Italia. E questa sinergia, che va avanti da tempo, si tradurrà presto nel progetto di un raffinato sorbetto al cioccolato fondente della Costa D’Avorio, il quale si prepara al lancio sul mercato nell’estate 2021. Il sorbetto, di cui la foto più sopra, sarà disponibile nella doppia versione su stecco e nel tradizionale MEZZOLITRO da 380gr. Un modo, questo, per incontrare le esigenze di tutti per una sicura esplosione di gusto in entrambi i casi. Quando gusto e freschezza s’incontrano Il nuovo gelato di **Domori** e PEPINO avrà infatti il sapore intenso del cioccolato e la freschezza di un gelato appena fatto, da assaporare in spiaggia o nelle serate fra amici. Un ottimo spuntino o fine pasto, un dessert da servire dando libero spago alla propria creatività, tra frutta, biscotti croccanti o altre delizie abbinata. “Facciamo delle nostre partnership un vero e proprio elemento di crescita,” ha spiegato Alberto Mangiantini, amministratore delegato di Gelati PEPINO SpA, “un percorso di ricerca che consente una continua innovazione delle nostre referenze... Attraverso collaborazioni importanti come quella con **Domori**,” continua Mangiantini, “si possano creare sodalizi e valorizzare le attività delle nostre aziende”. Entrambe le aziende condividono la disponibilità a stringere fortunati sodalizi, e l’impegno nella ricerca dei materiali più pregiati per la realizzazione dei loro prodotti. Prodotti concepiti e lanciati con successo sul mercato alimentare grazie a una lunga e nobile esperienza. PEPINO nasce alla fine dell’Ottocento, su iniziativa dell’esperto gelatiere Domenico Pepino, emigrato dal Sud per Torino. Il brand **Domori**, invece, è stato fondato nel ’97 e da allora è cresciuto esponenzialmente ogni anno. Non resta quindi che provare gli ottimi risultati della collaborazione fra le due aziende, e il prima possibile! Novella 2000 © riproduzione riservata.

[PEPINO 1884 E DOMORI IL SORBETTO AL CIOCCOLATO FONDENTE NOVITA' DELLESTATE 2021]



FOODAFFAIRS.IT,
QUANDO IL
FOOD È...
COMUNICAZIONE
SOSTENIBILITÀ
INFLUENCER
MEDIA
MARKETING
PROMOZIONE
PUBBLICITÀ
PACK TREND
TECH GDO

HOME

FOOD TREND

FOOD INFLUENCER &
BLOGGER

FOOD & SOSTENIBILITÀ

NEWSLETTER

CHI SIAMO

PUBBLICITÀ &
PARTNERSHIP

CONTATTI

PRIVACY



HOME / 2021 / MAGGIO / 21
/ PEPINO 1884 CO-BRANDING CON **DOMORI** NEL SORBETTO AL CIOCCOLATO FONDENTE

PEPINO 1884 CO-BRANDING CON **DOMORI** NEL SORBETTO AL CIOCCOLATO FONDENTE

PUBLISHED ON 21 MAGGIO 2021 BY FOODAFFAIRS.IT



*la passione per il cioccolato non ha fine nel
SORBETTO al Cioccolato Fondente*

Gelati PEPINO 1884 e **Domori**, aziende portavoce dell'eccellenza del Piemonte, realtà che dedicano assoluta attenzione alla materia prima e alla sua lavorazione, rinnovano, per l'estate 2021, la loro partnership con una nuova proposta di grande raffinatezza: il **Sorbetto al cioccolato fondente della Costa d'Avorio**.

Un'esperienza indimenticabile che accompagnerà gli appassionati del cioccolato regalando al palato note dall'aroma intenso ma di grande freschezza. Un piacere che non ha fine e che sarà disponibile nella doppia versione su

— FOOD AFFAIRS
E' MEDIA PARTNER
DI



stecco e nel tradizionale MEZZOLITRO da 380 gr., per soddisfare le preferenze dei consumatori.

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

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

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

 FOOD AFFAIRS



CHE TEMPO FA

| 21 maggio 2021, 17:20

RUBRICHE

[Ambiente e Natura](#)
[La Grande Vetrina](#)
[Pronto condominio](#)
[Fotogallery](#)
[Videogallery](#)

CERCA NEL WEB

ACCADEVA UN ANNO FA



Sanità
 Coronavirus, è boom di guariti: 660 in Piemonte nelle ultime 24 ore. Sono invece 105 i nuovi contagi



Sanità
 Fase 2: migliora la gestione dell'emergenza coronavirus da parte dell'Asl To4



Cronaca
 Edilizia, riaprono 8 cantieri su 10, ma il calo di fatturato è stato del 70%. L'8% dei ricavi per i costi di sanificazione

[Leggi tutte le notizie](#)

Pepino 1884 e Domori: la passione per il cioccolato non ha fine nel Sorbetto Fondente

Le due aziende condividono l'amore per la qualità e l'innovazione, oltre che l'essere entrambi portavoce di eccellenze piemontesi



Gelati Pepino 1884 e Domori, aziende portavoce dell'eccellenza del Piemonte, realtà che dedicano assoluta attenzione alla materia prima e alla sua lavorazione, rinnovano, per l'estate 2021, la loro partnership con una nuova proposta di grande raffinatezza: il Sorbetto al cioccolato fondente della Costa d'Avorio.

Un'esperienza indimenticabile che accompagnerà gli appassionati del cioccolato regalando al palato note dall'aroma intenso ma di grande freschezza. Un piacere che non ha fine e che sarà disponibile nella doppia versione su stecco e nel tradizionale MEZZOLITRO da 380 gr., per soddisfare le preferenze dei consumatori.

Una partnership, quella fra Gelati PEPINO 1884 e Domori, che affonda le proprie radici nella comune condivisione di valori importanti quali l'amore per il lavoro fatto bene e il piacere di offrire ai consumatori prodotti eccellenti.

Una collaborazione che è espressione di una forte vocazione alla ricerca e all'innovazione, elementi imprescindibili da cui nascono progetti unici, frutto di lungo lavoro e costante impegno.

IN BREVE

venerdì 21 maggio

Covid, crollo dei ricoveri in Piemonte: -15 in terapia intensiva, gli altri sotto quota mille
(h. 16:35)



R - estate a Settimo: dal 29 maggio al 21 luglio un ricco calendario di eventi tra musica, teatro, cinema, spettacoli, comicità
(h. 16:09)



La Fabbrica trasparente del Gruppo Gallina trova il sostegno di Intesa Sanpaolo: arriva un finanziamento da 5 milioni
(h. 15:53)



Ivrea, finisce con l'auto in un burrone: morta una donna
(h. 13:27)



Volpiano: buoni spesa alle famiglie in difficoltà economica per la crisi Covid-19
(h. 12:50)



Controlli nelle stazioni piemontesi dei treni: fermate 995 persone, due denunce e multe
(h. 11:59)



Gioco d'azzardo patologico, la giunta approva il disegno di legge. Ora parola al Consiglio regionale
(h. 11:54)



Due oss degli ospedali torinesi: "Non sono no vax, ma non mi vaccino contro il Covid: ecco perché"
(h. 11:48)



Nel Torinese cielo nuvoloso e temporali nel weekend
(h. 09:35)



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

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



comunicato stampa

Oroscopo: ecco cosa ci dicono le stelle
(h. 07:00)



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 [ILNazionale.it](#) - Partita Iva: IT 03401570043 - [Credits](#) | [Privacy](#) | [Preferenze privacy](#)



HORECA
IL PORTALE DEL "FUORICASA" NEWS.IT



IN CUCINA, SCEGLI L'ALLEATO PERFETTO
I NUOVI SUGHI AL POMODORO BARILLA FOR PROFESSIONALS

HOME ▾ NOTIZIE ▾ PRODOTTI ▾ BUSINESS ▾ HO.RE.CA. ▾ NEWSLETTER MULTIMEDIA ▾ AGENDA ▾ PARTNERS CONTATTACI  Italia

Home > Ho.Re.Ca. > Gelateria > La passione per il cioccolato non ha fine nel sorbetto al cioccolato...

[HO.RE.CA.](#) [GELATERIA](#)

La passione per il cioccolato non ha fine nel sorbetto al cioccolato fondente

By **Maria Vignale** - 27 Maggio 2021

SEARCH

La passione per il cioccolato non ha fine nel sorbetto al cioccolato fondente



Gelati PEPINO 1884 e **Domori**, aziende portavoce dell'eccellenza del Piemonte, realtà che dedicano assoluta attenzione alla materia prima e alla sua lavorazione, rinnovano, per l'estate 2021, la loro partnership con una nuova proposta di grande raffinatezza: il **Sorbetto al cioccolato fondente della Costa d'Avorio**, che sarà disponibile nella doppia versione su stecco e nel tradizionale MEZZOLITRO da 380 gr., per soddisfare le preferenze dei consumatori.

Una partnership, quella fra **Gelati PEPINO 1884** e **Domori**, che affonda le proprie

radici nella comune condivisione di valori importanti quali l'amore per il lavoro fatto bene e il piacere di offrire ai consumatori prodotti eccellenti.

Una collaborazione che è espressione di una forte vocazione alla ricerca e all'innovazione, elementi imprescindibili da cui nascono progetti unici, frutto di lungo lavoro e costante impegno.

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

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



Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.

Nome e cognome*



DISTRIBUZIONE MODERNA

NEWS VIDEO

DM MAGAZINE

PL MAGAZINE

SPECIALI

CATEGORIE



News

26 Maggio 2021

Pepino 1884 e Domori: sì al sorbetto al cioccolato fondente



Gelati Pepino 1884 e Domori rinnovano, per l'estate 2021, la loro partnership con una nuova proposta: il sorbetto al cioccolato fondente della Costa d'Avorio.

Disponibile nella doppia versione su stecco e nel tradizionale mezzolitro da 380 gr., per soddisfare le preferenze dei consumatori.



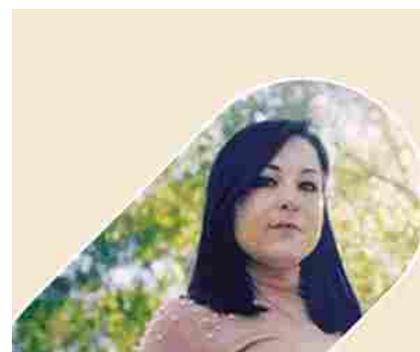
ALTRI ARTICOLI



SPOT NEWS



Forza&Igiene: la nuova gamma di Chanteclair per la pulizia e l'igiene di tutta la casa



Polo del gusto
Domori punta su Gdo
e mercati esteri

Domori, capofila del Polo del Gusto presieduto da **Riccardo Illy**, cambia strategia e contiene i danni causati dal Covid: punta su grande distribuzione, e-commerce e mercati esteri e compensa il crollo del canale Horeca. L'assemblea dei soci ha approvato il bilancio 2020 che chiude con una lieve perdita di 306 mila euro (+22 mila euro), Ebitda a 336 mila euro (+ 667 mila) e con un miglioramento della posizione finanziaria netta.



B Economia

sabato, 08 maggio 2021

Domori (R.illy) cambia strategia e contiene Covid (-306mila)

Macchione, food ha tenuto, moderato ottimismo

08 maggio 2021



(ANSA) - TRIESTE, 08 MAG - La Domori, 'capofila' del Polo del Gusto (food) presieduto da Riccardo Illy cambia strategia e contiene i danni causati dal Covid: punta su grande distribuzione, e-commerce e mercati esteri e compensa il crollo del canale HORECA. L'Assemblea dei soci ha approvato il 28 aprile il Bilancio 2020 che chiude con una lieve perdita di 306 mila euro (+22 mila euro), Ebitda a 336 mila euro (+ 667 mila) e con un miglioramento della Posizione finanziaria netta che si riduce di quasi 2,3 milioni di euro (è oggi a - 8,1 milioni da -10,388). E' un segnale importante per il mercato, visto anche il minibond da 5mln emesso alla fine dello scorso anno. 'Tiene' anche l'intero Polo del Gusto e soprattutto il primo trimestre 2021 si è chiuso con tutte le aziende a budget, risultato che risveglia un moderato ottimismo nel gruppo triestino. Il Polo del Gusto ha registrato nel 2020 un volume di vendite di 18,6 milioni euro (-4,85%). "Assolutamente tiene. E' un settore importante quello del food e il posizionamento dei nostri brand ha permesso al Polo del Gusto di tenere in un anno così complicato". E' il commento di Andrea Macchione, a.d. di Domori e del Polo del Gusto presieduto da Riccardo Illy, sull'andamento del gruppo all'indomani dell'approvazione del bilancio 2020, chiuso con una leggera perdita ma un miglioramento della Posizione finanziaria. Inoltre, "il primo trimestre 2021 si è chiuso molto bene per il Polo del Gusto, con tutte le aziende a budget. Domori chiude assolutamente a budget, come Prestat, dunque siamo moderatamente ottimisti. Non abbiamo certezza dell'andamento delle aperture dei prossimi mesi, sarebbe devastante un eventuale nuovo stop-n-go, ma questo primo trimestre ci fa essere moderatamente ottimisti". (ANSA).

DO



Home > Ansa > Economia - Finanza

Domori (R. Illy) cambia strategia e contiene Covid (-306mila)

Di ANSA — 08/05/2021 in Economia - Finanza



(ANSA) – TRIESTE, 08 MAG – La **Domori**, 'capofila' del **Polo del Gusto** (food) presieduto da **Riccardo Illy** cambia strategia e contiene i danni causati dal Covid: punta su grande distribuzione, e-commerce e mercati esteri e compensa il crollo del canale HORECA. L'Assemblea dei soci ha approvato il 28 aprile il Bilancio 2020 che chiude con una lieve perdita di 306 mila euro (+22 mila euro), Ebitda a 336 mila euro (+ 667 mila) e con un miglioramento della Posizione finanziaria netta che si riduce di quasi 2,3 milioni di euro (è oggi a - 8,1 milioni da -10,388). E' un segnale importante per il mercato, visto anche il minibond da 5mln emesso alla fine dello scorso anno. 'Tiene' anche l'intero **Polo del Gusto** e soprattutto il primo trimestre 2021 si è chiuso con tutte le aziende a budget, risultato che risveglia un moderato ottimismo nel gruppo triestino. Il **Polo del Gusto** ha registrato nel 2020 un volume di vendite di 18,6 milioni euro (-4,85%). "Assolutamente tiene. E' un settore importante quello del food e il posizionamento dei nostri brand ha permesso al **Polo del Gusto** di tenere in un anno così complicato". E' il commento di Andrea Macchione, a.d. di **Domori** e del **Polo del Gusto** presieduto da **Riccardo Illy**, sull'andamento del gruppo all'indomani dell'approvazione del bilancio 2020, chiuso con una leggera perdita ma un miglioramento della Posizione finanziaria. Inoltre, "il primo trimestre 2021 si è chiuso molto bene per il **Polo del Gusto**, con tutte le aziende a budget. **Domori** chiude assolutamente a budget, come **Prestat**, dunque siamo moderatamente ottimisti. Non abbiamo certezza dell'andamento delle aperture dei prossimi mesi, sarebbe devastante un eventuale nuovo stop-n-go, ma questo primo trimestre ci fa

Contenuto sponsorizzato Outbrain



Zero. Nada. Niente. Inizia a investire in azioni con 0% commissioni!

Sponsorizzato | eToro



Come trattare la perdita dell'udito dovuta all'età?

Scopri

Sponsorizzato | Sentire Meglio

In evidenza



Vaccinazioni, da lunedì le prenotazioni per gli over 50 e nuove regole per la seconda dose

01

0 CONDIVIDI

02

Turismo, Fermi: "L'annuncio del green pass ha fatto scattare le prime prenotazioni"

0 CONDIVIDI

essere moderatamente ottimisti". (ANSA).

Tags: Domori (R. Illy) cambia strategia e contiene Covid (-306mila)

Share
Tweet
Send

Contenuto sponsorizzato



- 03 Covid, l'ex allenatore del Como Dominissini in gravi condizioni
0 CONDIVIDI
- 04 Il tributo della Federazione Internazionale di canottaggio a Filippo Mondelli
0 CONDIVIDI

Cerca...

Commenti recenti

Michelle Rubino su Andrea Parodi presenta il suo ultimo disco "Zabala" che unisce i big della musica
 rosi su Rincarare i rifiuti a Como, via libera del consiglio: +15% per le utenze domestiche
 gian rino su Moratti alle Regioni: "Riaprire le visite nelle Rsa se in possesso di certificazione verde"
 rosi su Lutto nel mondo forense comasco: morto Roberto Simone
 roberto su Degrado e incuria al palazzetto di Muggiò, rimpallo di responsabilità tra assessori

Questo futuristico cerotto utilizza nanotecnologie innovative per alleviare il vostro dolore

Sponsorizzato | Kailo™

Intestini: un semplice trucco per svuotarli completamente

Domori (R.illy) cambia strategia e contiene Covid (-306mila)

Macchione, food ha tenuto, moderato ottimismo

08 maggio 2021



(ANSA) - TRIESTE, 08 MAG - La Domori, 'capofila' del Polo del Gusto (food) presieduto da Riccardo Illy cambia strategia e contiene i danni causati dal Covid: punta su grande distribuzione, e-commerce e mercati esteri e compensa il crollo del canale HORECA. L'Assemblea dei soci ha approvato il 28 aprile il Bilancio 2020 che chiude con una lieve perdita di 306 mila euro (+22 mila euro), Ebitda a 336 mila euro (+ 667 mila) e con un miglioramento della Posizione finanziaria netta che si riduce di quasi 2,3 milioni di euro (è oggi a - 8,1 milioni da -10,388). E' un segnale importante per il mercato, visto anche il minibond da 5mln emesso alla fine dello scorso anno. 'Tiene' anche l'intero Polo del Gusto e soprattutto il primo trimestre 2021 si è chiuso con tutte le aziende a budget, risultato che risveglia un moderato ottimismo nel gruppo triestino. Il Polo del Gusto ha registrato nel 2020 un volume di vendite di 18,6 milioni euro (-4,85%). "Assolutamente tiene. E' un settore importante quello del food e il posizionamento dei nostri brand ha permesso al Polo del Gusto di tenere in un anno così complicato". E' il commento di Andrea Macchione, a.d. di Domori e del Polo del Gusto presieduto da Riccardo Illy, sull'andamento del gruppo all'indomani dell'approvazione del bilancio 2020, chiuso con una leggera perdita ma un miglioramento della Posizione finanziaria. Inoltre, "il primo trimestre 2021 si è chiuso molto bene per il Polo del Gusto, con tutte le aziende a budget. Domori chiude assolutamente a budget, come Prestat, dunque siamo moderatamente ottimisti. Non abbiamo certezza dell'andamento delle aperture dei prossimi mesi, sarebbe devastante un eventuale nuovo stop-n-go, ma questo primo trimestre ci fa essere moderatamente ottimisti". (ANSA).

DO

01 05 2021 Flash: Ichino: "Primo Maggio, il lavoro nell'era del Recovery Plan" 2 ore fa

CERCA NEL SITO...



Presidente: Ernesto Auci Direttore: Franco Locatelli



ECONOMIA E IMPRESE • FINANZA E MERCATI • RISPARMIO • PENSIONI • TASSE • LAVORO • TECH • CULTURA • SPORT • POLITICA • MONDO

NEWS INTERVISTE COMMENTI ARTE FOOD TUTORIAL TUTTE LE NOTIZIE

f FACEBOOK t TWITTER in LINKEDIN RSS

HOME > FOOD, NEWS > TAVOLETTE DI CIOCCOLATO: LE MIGLIORI 2021 PREMIATE AD USO DEI GOLOSI

CONDIVIDI

TWITTER FACEBOOK LINKEDIN STAMPA EMAIL

Tavolette di cioccolato: le migliori 2021 premiate ad uso dei golosi

1 Maggio 2021, 8:10 | di Redazione Food | 0

I premi della Compagnia del Cioccolato 2021 per le categorie: fondente e origini, latte e latte ad alta percentuale di cacao, gianduia, aromatizzati e speziati, spalmabili, frutta ricoperta, praline, cremini e cioccolati grezzi.



Una tavoletta di cioccolato per addolcire un momento della nostra giornata, per dare soddisfazione al nostro palato, per il piacere di una piccola trasgressione? Per andare a colpo sicuro la **Compagnia del Cioccolato**, associazione di consumatori esperti e appassionati di cioccolato, fondata nel 1995 a Perugia da Eugenio Guarducci, Roberto Bava e altri ventidue soci, ha girato per l'Italia andando alla ricerca delle migliori tavolette di

cioccolato ed ha assegnato il premio Tavoletta d'oro 2021 ai migliori prodotti in commercio. Ne è nata una vera e propria guida all'acquisto ragionato a uso di appassionati e golosi.

Per dare un punteggio i giurati si sono riferiti all'aspetto del cioccolato, al suono che produce quando si spezza, al suo profumo, all'aspetto fisico che ha durante la degustazione dal quale risalta la sua lavorazione, al gusto e al retrogusto che lascia.

Secondo il regolamento del concorso sono arrivati in finale i **cioccolati che hanno superato gli ottantacinque centesimi** suddivisi per **categorie: fondente e origini, latte e latte ad alta percentuale di cacao, gianduia, aromatizzati e speziati, spalmabili, frutta ricoperta, praline, cremini e cioccolati grezzi.**

I vincitori per il 2021 sono risultati:

Premio miglior Cioccolato Fondente: ex aequo Fondente Criollo 80 % dell'azienda **Domori** di None (TO); GranCacao al 73% della Slitti (PI)

Premio Cioccolato aromatizzato: Ex aequo: Affinato al Finocchietto – Sabadi (Modica) e Bianco Caramello e sale delle Hawaii – T'a Milano

IN EVIDENZA



Covid, Regioni: Sardegna torna arancione, solo Val d'Aosta in rosso

FIRSTONLINE | 30 Aprile 2021, 16:20

Dopo il monitoraggio settimanale sono 5 le Regioni arancioni, tutte al Sud, una in rosso e le altre 14 tutte in giallo

COMMENTI ED EDITORIALI



Maria Teresa Scorzoni

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

Premio Cioccolato Fondente d'Origine: Chuao 70% di **Domori** – None (TO)

Premio Cioccolato al latte con cacao > 40%: ex aequo Slitti con Lattenero 45% e Maglio (Maglie – Lecce) con Cuyagua 55%.

Premio Creme spalmabili: ex aequo la Riccosa 51% nocciole di Slitti e Nocciole e Cacao di Marco Colzani (Carate Brianza).

Premio Cioccolato al latte: Toscano Brown 32% – Amedei

Premio Cioccolato al latte con cacao meno 40%: Ex aequo: Lattenero 45%- Slitti e Cuyagua 55% – Maglio

Premio Gianduia: Tourinot Maximo – Guido Gobino

Premio Frutta candita e canditi ricoperti: Filetti d'arancia ricoperti – Maglio

Premio Cioccolati con ripieno: Tiramisù con mascarpone e caffè – Venchi

Premio Praline: Pralina alle Olive – Gardini

Premio Cioccolati grezzi: Arancia e maggiorana- Sabadi

Premio Cremini: Inca Maracaibo – Majani

Premio Cioccolato internazionale: Heart of darkness 85%-marou faiseurs de chocolat.

La Compagnia del Cioccolato da vent'anni organizza Corsi per Chocolate Taster (per la figura di degustatori professionisti); Serate di degustazione e abbinamento vini e distillati; Convegni di studio e aggiornamento; Eventi tematici. Pubblica inoltre una Guida con l'analisi specifica dei cioccolati in vendita in Italia e i Quaderni del cacao e del cioccolato, uno strumento di divulgazione sui vari aspetti di questo mondo.

Il suo proposito è di coinvolgere la fascia più ampia di coloro che vivono il cacao come un rifugio psicologico "comunque interessati a saperne di più per una fruizione immediata dell'irresistibile cibo degli dei", ma anche alla fascia più ristretta che riguarda i consumatori consapevoli i quali hanno seguito la grande rivoluzione del mondo gastronomico ed esigono addentrarsi nel mondo cacaotero in maniera specifica".



Publicato in: [Food](#), [News](#)

Tag: [Cioccolato](#), [Dolci](#), [pasticceria](#)



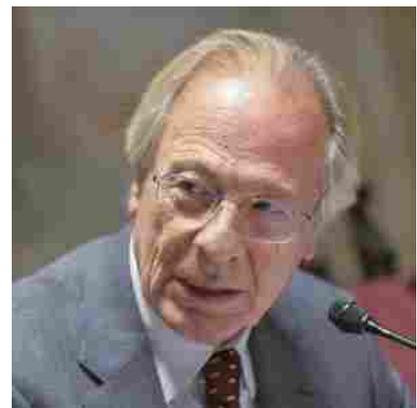
Redazione Food

Food si occupa dell'Italian Food, ma anche di ciò che sta a monte del cibo e della cucina italiana e cioè dei gioielli della nostra agricoltura e della nostra industria agro-alimentare in una visione globale e sistemica di tutta la filiera che va dalle campagne al sistema

industriale per arrivare alle tavole dei gourmet e che lo distingue nettamente da altri siti. La sezione Food è una vetrina sull'eccellenza del made in Italy con l'obiettivo di alzare la qualità dell'offerta informativa e proporre approfondimenti ai professionisti, alle aziende e agli amanti della buona cucina. È curato da Giuliano De Risi, professionista di collaudata esperienza e già direttore di agenzia di stampa nazionale, e da un team di collaboratori specializzati di elevata professionalità e indipendenza.



Ugo Bertone



Ernesto Auci

ARCHIVIO

Seleziona il mese



Assemblea Terna: ritorno totale del 9,3% agli azionisti

FIRSTONLINE | 30 Aprile 2021, 13:13

I soci hanno approvato il bilancio 2020 chiuso con ottimi risultati nonostante la pandemia. Ok al dividendo, stacco cedola...

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE...



La ricetta di Antonio Ziantoni, una crème brûlée trionfo di erbe di primavera



Covid, Regioni: Sardegna torna arancione, solo Val d'Aosta in rosso



Banche europee sui massimi da 13 mesi, grazie al rialzo dei tassi



Made in Italy agroalimentare: al via la webserie di Assocamerestero

Commenta

Commento

Nome *

Email *



Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati per il prossimo commento.

Aggiungi il mio indirizzo di posta elettronica alla mailing list della newsletter

Commenta

Ti potrebbe interessare anche



Mobilità elettrica: è operativa la nuova App "Acea e-mobility"

VALENTINA NUBOLA | 30 Aprile 2021, 5:24

La multiutility romana ha lanciato un'App che permette di ottimizzare la ricerca di colonnine elettriche e il processo di...