



Domori è un brand oggi internazionale, nato però a pochi chilometri da Torino.

Un riferimento per il cioccolato buono ed etico, con l'impegno nelle coltivazioni sudamericane e la tutela del cacao Criollo (raro e pregiato).

A settembre ha aperto in piazza San Carlo un bellissimo store

Domori x Piazza San Carlo

TO MAG PRONC

foto MARCO CARULLI

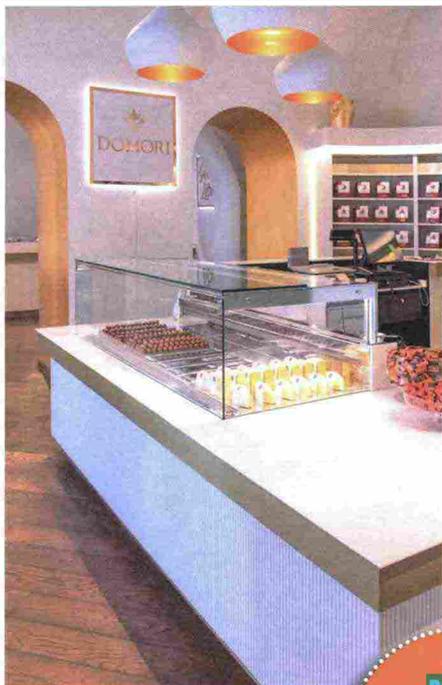
Nel 1493 il Senato della Serenissima decise che era giunto il momento per Venezia di costruire un nuovo orologio pubblico, per sostituire quello obsoleto di Sant'Alipio. Nacque così il progetto della **Torre dell'Orologio di piazza San Marco**.

Sulla sommità, due statue di bronzo battono il tempo: sono i due Mori, quello giovane e quello anziano, che un colpo alla volta scandiscono da secoli lo scorrere inesorabile di ore e minuti. I veneziani affettuosamente li chiamano "Do Mori", e proprio da qui viene il nome scelto nel 1997 dal presidente **Gianluca Franzoni**, l'inventore di **Domori**. Il sogno alla base di **Domori** era però nato nel 1993, con un viaggio in **Sud America**, più precisamente in Venezuela:

lavorare utilizzando solo un cacao extra-fine, il **Criollo**, lottando contro la sua estinzione e tutelando la biodiversità di un territorio incredibile. Il Criollo è infatti una delle varietà più rare di cacao al mondo (lo 0,01% del raccolto mondiale) nonché una delle più delicate e pregiate. I due mori scelti per il nome sono per **Gianluca Franzoni**: semi bruniti della tostatura per antonomasia, ovvero **cacao e caffè**, a enunciare fin da subito il forte legame con la natura su cui **Domori** ha fondato le proprie origini. Dalla sfida per salvare una varietà di incredibile valore a serio rischio estinzione, è nato poi un modello di business che comprende esclusivamente cacao di pregio, il cacao Criollo, punto di partenza di ogni preparazione di **Domori**.

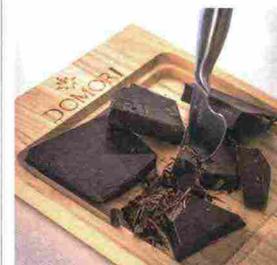
Oggi **Domori** è una **case history** mondiale, al cui centro vi sono **coraggio** e **rispetto**; il coraggio di aver intrapreso (con successo) una sfida mai affrontata da nessun altro, e il rispetto per la natura e le persone. Attualmente **Domori** gestisce direttamente coltivazioni di cacao in **Venezuela** ed **Ecuador**, un modo per valorizzare territori con gravi complessità economiche, **creare occupazione** e fornire **alternative di vita** alle popolazioni locali. Il risultato a cui auspica **Domori** è un cioccolato **eccellente** ed **etico**, che contribuisca a creare un futuro migliore per i territori in cui viene prodotto. **Domori** è oggi parte del **Polo del Gusto**, il gruppo "extra-caffè" creato da **illy**, che comprende storie e prodotti di eccellenza italiani e non solo. Un polo in cui la realtà nata a **None** si incastra alla perfezione, coniugando narrazione virtuosa e qualità della proposta.



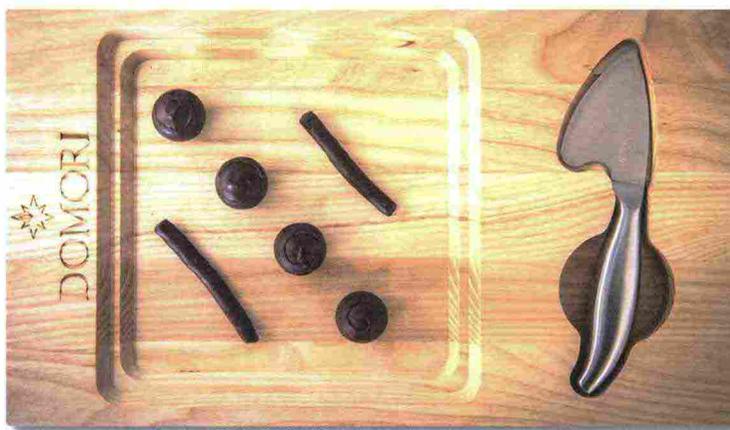


Domori
è un cioccolato
eccellente
ed etico

Settembre 2022 è stato per **Domori** un mese importante, quello dell'apertura del primo store fisico, scegliendo proprio Torino e il suo "salotto", **piazza San Carlo**. Una nuova apertura che ha attirato fin da subito molti curiosi: **Domori** ha sempre lavorato online con il proprio e-commerce – ci racconta lo store manager – quindi aprire questo punto è stata una bella sfida. L'idea era quella di avvicinare un pubblico sempre maggiore al cioccolato di qualità di **Domori**, spiegando anche cosa si cela dietro al prodotto finale. Una missione nella quale riponiamo molta fiducia perché il prodotto è vincente. Molti turisti si fermano incuriositi e tanti torinesi fanno lo stesso: questa piazza è sia un privilegio che una responsabilità». L'iconografia di **Domori** pone al centro il cioccolato fondente nelle sue più pure e golose declinazioni, ma non è unicamente questo. Ci sono le praline, gli altri dolci e poi c'è il **Gelato Libre**, nuovo e avanguardista. A una settimana dall'apertura, un collega ha definito questo gelato (senza latte ma fatto con acqua minerale naturale): «Il gelato al cioccolato più buono della città». Citiamo fedelmente. L'autunno torinese sarà la stagione degli eventi, del rinato movimento, delle **ATP Finals** e degli spettacoli: un fermento che non deve conoscere limiti: «Dopo l'insediamento, l'obiettivo è crescere un passo alla volta, sfruttando anche le due sale in cui ci occuperemo di degustazioni, lezioni di formazione sul cioccolato e su come viene lavorato, incontri tematici... Vogliamo che **Domori** non sia unicamente un luogo di vendita, ma un vero e proprio spazio di cultura. Il cacao è anche sapienza ed educazione, e Torino deve sfruttare al massimo questa sua vocazione». Info in più: nel 2019 **Domori** ha acquisito **Prestat**, uno dei brand di cioccolato più famosi del Regno Unito e fornitore della **Casa Reale Inglese**, le cui confezioni si trovano tra l'altro nello store di piazza San Carlo, super british e colorate, e ora anche con la qualità del cioccolato **Domori**. Molto interessanti. Insomma, siamo semplicemente felici perché non aspettavamo altro se non una bella e nuova apertura in questa piazza, che ha tanto bisogno di novità. Ed ecco **Domori**: elegante, curioso, con un progetto serio alle spalle. Scommettere sulla qualità che diventa cultura è probabilmente la sfida a cui Torino è chiamata oggi per costruire il proprio domani. **Domori** in piazza San Carlo è un esemplare passo verso la direzione più giusta.



DOMORI
Piazza San Carlo, 177 – Torino
Tel. 011.0243228
www.domori.com
Facebook: **DOMORI**
Instagram: domorichoc





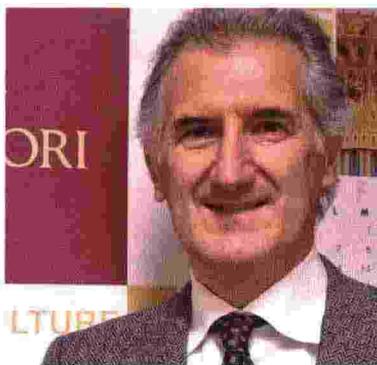
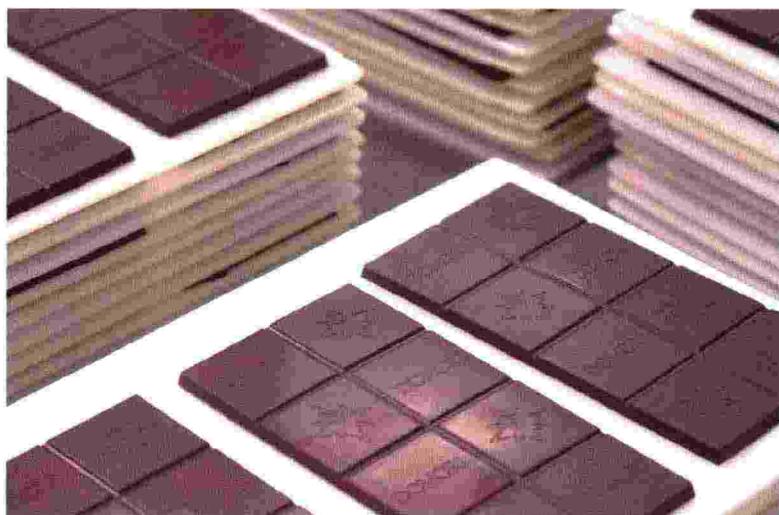
Domori

Domori è considerata una realtà d'eccellenza nel mondo del cioccolato super premium, portavoce di una vera e propria nuova cultura del cacao.

Fondata nel 1997 da Gianluca Franzoni, oggi presidente della Società, sin dalla nascita Domori ha portato avanti una vera e propria rivoluzione nel mondo del cioccolato, contribuendo a diffondere una nuova cultura del cacao. Domori ha sempre puntato sul recupero di tradizioni antiche, come l'uso di varietà di cacao e di ricette purissime, e sull'innovazione, creando un processo di trasformazione del cacao più efficace e delicato, al fine di valorizzare le sue qualità naturali.

Come brand specializzato nella qualità "dirompenza" del cacao fine, Domori può vantare una conoscenza diretta e senza eguali delle tecniche di coltivazione del cacao. La storia di Domori è legata alla varietà più pregiata e delicata di cacao, il Criollo. Inoltre, il cioccolato fondente Domori è prodotto da sempre secondo la ricetta più corta e semplice: solo pasta di cacao e zucchero di canna.

L'azienda ha sede a None (Torino), dove è situato lo stabilimento di produzione. Società benefit, Domori nel 2020 ha avviato la procedura per ottenere la certificazione B-Corp.



LAMBERTO VALLARINO GANCIA

Lamberto Vallarino Gancia, ad di Domori e responsabile della CSR, è un enologo laureato all'University of California Davies, già presidente dell'azienda di famiglia, di Federvini e del Consorzio Alta Langa. Tra gli obiettivi del suo mandato ci sono l'avanzamento del processo di certificazione B-Corp e l'implementazione dell'investimento per la realizzazione di un sito produttivo all'avanguardia per efficienza energetica. d'investimento per la realizzazione di un nuovo sito produttivo a None, all'avanguardia per efficienza energetica.

IL PUNTO FORTE

Sin dalla sua fondazione Domori ha sviluppato il Progetto Criollo, che da 25 anni protegge la specie di cacao più preziosa e rara al mondo. Domori ha salvato il Criollo dall'estinzione, ponendo le basi in Venezuela di quella che è oggi considerata una tra le più importanti piantagioni al mondo, l'Hacienda San José. Nel 2017 è iniziato un nuovo capitolo per la storia del cacao con la fondazione in Ecuador dell'Hacienda San Cristobal, che rappresenta l'apice di 25 anni di ricerca, sviluppo e coltivazione del Criollo da parte di Domori. Da sempre Domori imposta i rapporti con i coltivatori locali come vere partnership, non come semplici relazioni tra fornitori. E protegge il costo della qualità, aggiungendo un margine equo al prezzo del mercato internazionale.

OBIETTIVI SDG



CONTATTI

Sede: Via Pinerolo 72/74,
10060 None (Torino)
Telefono: +39 0119863465
Email: info@domori.com
Sito: www.domori.com

Home > Gastroviaggiando > Food > I cioccolatini gourmet di Appennino Food e Domori

Gastroviaggiando Food

I CIOCCOLATINI GOURMET DI APPENNINO FOOD E DOMORI

Di redazione - 17 Novembre 2022 9 0



Gianluca Franzoni Foto AFG Domori

Tartufo e cioccolato: la prima collezione firmata da **Appennino Food Group S.p.A** e **Domori**

Tartufo e cioccolato, un binomio golosamente vincente. Lo sa bene **Appennino Food Group S.p.A.**, azienda italiana con sede a Savigno (Bo), nata nel 1985 da una passione di Luigi Dattilo. Rispetto per la terra, per il prodotto e di chi lo sa apprezzare sono i pilastri su cui Appennino Food Group fonda la propria filosofia, che l'ha resa tra le più importanti imprese del settore tartufo. A fianco di Luigi Dattilo, il fratello Angelo Dattilo, responsabile del comparto produttivo, che opera per garantire ai clienti standard qualitativi di alto livello e la possibilità di scegliere tra nuovi prodotti e

CATEGORIE POPOLARI

NEWS	3377
PRIMO PIANO	1501
DEGUSTAZIONI	1178
GASTROVIAGGIANDO	1022

MUST READ

Un Tunnel diVino

Si accendono i fornelli a Pitti Taste 2017!

Slow Food dalla Cina: con il cibo si può cambiare il mondo!

Concorso Enologico di Vinitaly: oro al Lycos di Cantina di Soave

Rinaldi distribuisce Vodka Sobieski

- Advertisement -



Roberto Fattore che si occupa nella selezione delle migliori materie prime.

La collaborazione con **Domori** scaturisce proprio dalla volontà di proporre al mercato un prodotto dove gli attori in gioco sono due eccellenze nei loro rispettivi campi, aziende di prima generazione, animate dalla stessa filosofia tesa a ricercare solo il massimo della qualità. **Domori** nasce nel 1997 per opera di **Gianluca Franzoni**, una mente creativa che ha letteralmente rivoluzionato il mondo del cioccolato.

E' stata la prima azienda a usare solo cacao pregiato puntando sull'alta qualità. La prima a produrre un cioccolato con il **cacao criollo**, il più raro e prezioso. Basti pensare che oggi rappresenta solo lo 0.001% di tutto il cacao prodotto nel mondo. Una scelta coraggiosa che consente di produrre un cioccolato con un'ampia gamma di profili aromatici e allo stesso tempo di rispettare e conservare la biodiversità.



Luigi Dattilo. Foto AFG **Domori**

"Un incontro fortunato quello con Gianluca Franzoni – afferma Luigi Dattilo, Presidente e Fondatore di Appennino Food Group – Siamo entrati in sintonia fin da subito e scegliere di creare qualcosa insieme è stato inevitabile. Siamo due imprenditori che abbiamo costruito le nostre aziende da zero, animati solo da una passione: io per la natura e i suoi frutti e lui per il cioccolato. Ed è stato stimolante, oltre che divertente, studiare le declinazioni e le migliori combinazioni possibili tra due prodotti d'eccellenza. Lanciamo sul mercato una linea di alta gamma, che spero non si esaurisca in queste prime cinque referenze" conclude.

Gli fa eco **Gianluca Franzoni**: *"Con Luigi Dattilo c'è una condivisione profonda, di intenti e di origini. Condividiamo un senso di appartenenza al territorio emiliano, un legame che si esprime con l'amore per la terra e i suoi frutti. Condividiamo anche l'amore per la perfezione, la ricerca per migliorare continuamente i prodotti, andando oltre le convenzioni. L'innovazione che cerchiamo si esprime soprattutto nella ricerca di una pienezza di gusto, di un'armonia di profumi, di aromi. Da questo gemellaggio nascono dei prodotti che rappresentano il meglio di questa ispirazione e della storia di eccellenza di **Domori** e Appennino Food."*

I prodotti

L'esperienza nella selezione del **tartufo** di Appennino Food Group unita all'impegno di **Domori** nella ricerca del **cioccolato** più pregiato hanno dato vita a una gamma di prodotti dal gusto unico e inimitabile. Coerentemente con il progetto **"Tartufo tutto l'anno"** sostenuto da Appennino Food Group sono state impiegate varie specie di tartufo e nello specifico le due aziende hanno prodotto:



– **Pralina di cioccolato bianco, nocciole e Tartufo Bianco:** un cioccolatino che unisce il tartufo più pregiato con la nocciola del Piemonte IGP. Caratteristiche: il cioccolato bianco 35% sprigiona sentori di crema, latte, biscotto e la vaniglia naturale dona rotondità e complessità al profilo aromatico. La nocciola del Piemonte IGP, con un basso contenuto di grassi, si distingue per il sapore fine e persistente, mentre il pregiato tartufo bianco crea un contrasto piacevole. Dalla combinazione di questi tre elementi nasce una deliziosa pralina, una vera eccellenza del territorio;

– **Pralina di cioccolato, nocciole e Tartufo**

Nero Pregiato: perfetto da gustare dopo un caffè o semplicemente per soddisfare un peccato di gola. Caratteristiche: questa pralina nasce dalla combinazione del cioccolato Arriba 32% e Arriba 62%, che si fonde con la nocciola e il tartufo nero pregiato. Le fave di questo straordinario cioccolato nascono nell'Hacienda Victoria di **Domori** nella Repubblica dell'Ecuador, dove grazie alla gestione sostenibile delle colture e alla consapevolezza dei produttori nelle fasi post-raccolta, si produce un cacao dall'aroma particolarmente fruttato. Questo cioccolato è conosciuto con il nome Arriba o Nacional, con un'estrema eleganza e una nota di fiori bianchi assoluta;



– **Pralina di cioccolato, pistacchio e Tartufo Nero Pregiato:** una vera novità. La granella di pistacchio, prodotto semplice e genuino, unita al tartufo nero racconta una ricetta come giusto mix di tradizione e creatività. Caratteristiche: anche in questa pralina si è utilizzato il cioccolato bianco 35% dai sentori di latte, crema, vaniglia e biscotto.



– **Tavoletta di cioccolato al latte e Tartufo**

Nero d'Estate: non più un cioccolatino, ma per la prima volta è stata creata una tavoletta con il tartufo tra i più diffusi. Caratteristiche: anche qui, per questa versione formato tavoletta, si è utilizzato il poliedrico e gustoso cioccolato Arriba. La percentuale del cioccolato Arriba è del 45%. La spiccata dolcezza del cioccolato al latte si unisce al Tartufo Nero d'Estate, che interrompe la linearità di gusto, creando così un contrasto

inaspettato, e interessante;

– **Tavoletta di cioccolato gianduia e Tartufo Nero d'Estate:** torna la pasta di nocciole IGP unita alla morbidezza del cioccolato gianduia, esaltate dalla delicatezza del Nero d'Estate. Caratteristiche: La creazione del gianduia si attribuisce ai pasticceri torinesi nel 1806, che sostituirono il cacao con una parte di nocciole. Il cioccolato qui utilizzato, con percentuale 34%, è un Costa d'Avorio, conosciuto anche come Vidamà. Proviene dalla provincia di Oulaidon e prende il nome dall'omonimo villaggio, collocato tra la regione delle Lagune, vicino a Tiassalè, e la provincia di Divo.

Il cacao della provincia di Oulaidon è un progetto di **filiera equosolidale** per tutelare la biodiversità delle piantagioni e il miglioramento delle pratiche post-raccolta. Questo particolare cacao aromatico si contraddistingue per le note primarie di cacao, legno e

spezie. Inoltre possiede una bassa amarezza, bassa acidità e astringenza, tutte caratteristiche che valorizzano al meglio il secondo protagonista di questa ricetta: il **Tartufo Nero d'Estate**.



Luigi Dattilo e **Gianluca Franzoni**, due visionari, due esploratori del gusto insieme per la prima volta, hanno ideato un prodotto unico, dove ogni ingrediente è sapientemente equilibrato. Ricette che denotano la grande attenzione rivolta al pubblico che vuole essere sempre sorpreso.

Cioccolatini gourmet creati per regalare un'esperienza sensoriale avvolgente dove i singoli ingredienti si svelano al palato in tutta la

loro bontà.

Le referenze sono state distribuite presso i negozi di "La Rinascente" di tutta Italia a partire da fine ottobre 2022.

Il prodotto verrà lanciato anche nei principali mercati esteri, tra cui Germania, Spagna e Stati Uniti.

APPENNINO FOOD GROUP

Da laboratorio artigianale a terza impresa italiana nel settore Tartufo, e Società per Azioni. Appennino Food Group S.p.A si trova a Savigno, borgo dell'Appennino Bolognese nel comune di Valsamoggia. Negli anni Appennino Food Group S.p.A. ha saputo costruire una forte cultura aziendale fatta di passione per il territorio e di ricerca di tradizioni gastronomiche tramandate nel tempo. Ha fatto del concetto di rispetto delle materie prima e della stagionalità un pilastro fondamentale per la selezione e l'attività produttiva quotidiana.

Grazie all'investimento in tecnologia, trasforma ogni ingrediente in prodotti di ottima qualità. Partendo dal tartufo, l'azienda è passata allo sviluppo di altri prodotti come condimenti per la pasta, dal Ragù Tradizionale Bolognese al Ragù di Selvaggina, dal Cacio e Pepe alla Carbonara, con l'obiettivo di conquistare i migliori ristoranti al mondo. Una azienda dove sono impiegati giovani del territorio, ma anche collaboratori che lavorano con i fondatori da oltre 20 anni.

DOMORI

Domori è stata fondata nel 1997 da **Gianluca Franzoni**, che ne è oggi Presidente. È parte del Gruppo **illy** dal 2006, e oggi fa parte del **Polo del Gusto**, la sub-holding del Gruppo **illy** che riunisce tutti i marchi extra caffè.

Domori, con sede a None (Torino), è considerata una realtà d'eccellenza nel mondo del cioccolato, portavoce di una vera e propria nuova cultura del cacao, che ha reso il marchio competitivo a livello mondiale.



Sin dalla sua fondazione **Domori** ha sviluppato il Progetto Criollo, che da 25 anni protegge il Criollo, la specie di cacao più preziosa e rara. Il modello **Domori**, basato su filiera e ricette "corte", di qualità rigorosa e senza compromessi, è oggi largamente ripreso dai produttori di tutto il mondo.

<http://www.afoodgroup.it/>

<https://domori.com/it/>

A cura di Adele Bandera e Erika Del Largo

TAGS **Appennino Food Group** **Domori** **Tartufo e cioccolato**



Articolo precedente

**DALLA VALLE VINEYARDS E ORNELLAIA
PRESENTANO: DVO 2019**

Articolo successivo

**TORINO WINE WEEK TORNA CON
"NATURALMENTE VINO"**



REDAZIONE

<http://www.corrieredelvino.it>

Tutte le news dal mondo del vino, le nostre degustazioni, i ristoranti più famosi, food, enoturismo, eventi, fiere e molto altro

f

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE



**COME SI DIVENTA OLIO
NUTRACEUTICO?**



**IL PALMARÈ DI
MIONETTO SI
ARRICCHISCE DI NUOVI
PRESTIGIOSI
RISCONOSCIMENTI**



**OSTERIA GRANDE: UNA
NUOVA E PIACEVOLE
ESPERIENZA
POLISENSORIALE**



Tartufo e Cioccolato. Nasce la prima collezione firmata **Domori** e Appennino Food Group

L'unione tra il pregiato cioccolato **Domori** e l'esclusivo tartufo di Appennino Food Group ha dato vita a una collezione golosa ed elegante, tutta da scoprire. Tartufo e cioccolato, un binomio golosamente vincente. Lo sa bene Appennino Food Group SpA, azienda italiana con sede a Savigno (Bo), nata nel 1985 da una passione di Luigi Dattilo. Rispetto per la terra, per il prodotto e di chi lo sa apprezzare sono i pilastri su cui Appennino Food Group fonda la propria filosofia, che l'ha resa tra le più importanti imprese del settore tartufo. A fianco di Luigi Dattilo, il fratello Angelo Dattilo, responsabile del comparto produttivo, che opera per garantire ai clienti standard qualitativi di alto livello e la possibilità di scegliere tra nuovi prodotti e Roberto Fattore che si occupa nella selezione delle migliori materie prime. La collaborazione con **Domori** scaturisce proprio dalla volontà di proporre al mercato un prodotto dove gli attori in gioco sono due eccellenze nei loro rispettivi campi, aziende di prima generazione, animate dalla stessa filosofia tesa a ricercare solo il massimo della qualità. **Domori** nasce nel 1997 per opera di **Gianluca Franzoni**, una mente creativa che ha letteralmente rivoluzionato il mondo del cioccolato. È stata la prima azienda a usare solo cacao pregiato puntando sull'alta qualità. La prima a produrre un cioccolato con il cacao criollo, il più raro e prezioso. Basti pensare che oggi rappresenta solo lo 0,001% di tutto il cacao prodotto nel mondo. Una scelta coraggiosa che consente di produrre un cioccolato con un'ampia gamma di profili aromatici e allo stesso tempo di rispettare e conservare la biodiversità. Un incontro fortunato quello con **Gianluca Franzoni** afferma Luigi Dattilo, Presidente e Fondatore di Appennino Food Group. Siamo entrati in sintonia fin da subito e scegliere di creare qualcosa insieme è stato inevitabile. Siamo due imprenditori che abbiamo costruito le nostre aziende da zero, animati solo da una passione: io per la natura e i suoi frutti e lui per il cioccolato. Ed è stato stimolante, oltre che divertente, studiare le declinazioni e le migliori combinazioni possibili tra due prodotti d'eccellenza. Lanciamo sul mercato una linea di alta gamma, che spero non si esaurisca in queste prime cinque referenze. Gli fa eco **Gianluca Franzoni**: Con Luigi Dattilo c'è una condivisione profonda, di intenti e di origini. Condividiamo un senso di appartenenza al territorio emiliano, un legame che si esprime con amore per la terra e i suoi frutti. Condividiamo anche l'amore per la perfezione, la ricerca per migliorare continuamente i prodotti, andando oltre le convenzioni. L'innovazione che cerchiamo si esprime soprattutto nella ricerca di una pienezza di gusto, di un'armonia di profumi, di aromi. Da questo gemellaggio nascono dei prodotti che rappresentano il meglio di questa ispirazione e della storia di eccellenza di **Domori** e Appennino Food. L'esperienza nella selezione del tartufo di Appennino Food Group unita all'impegno di **Domori** nella ricerca del cioccolato più pregiato hanno dato vita a una gamma di prodotti dal gusto unico e inimitabile. Coerentemente con il progetto Tartufo tutto l'anno sostenuto da Appennino Food Group sono state impiegate varie specie di tartufo e nello specifico le due aziende hanno prodotto le seguenti referenze. Pralina di Un cioccolatino che unisce il tartufo più pregiato con la nocciola del Piemonte IGP. Caratteristiche: il cioccolato bianco 35% sprigiona sentori di crema, latte, biscotto e la vaniglia naturale dona rotondità e complessità al profilo aromatico. La nocciola del Piemonte IGP, con un basso contenuto di grassi, si distingue per il sapore fine e persistente, mentre il pregiato tartufo bianco crea un contrasto piacevole. Dalla combinazione di questi tre elementi nasce una deliziosa pralina, una vera eccellenza del territorio.



Tartufo e cioccolato: la prima collezione firmata da Appennino Food Group S.p.A e Domori

Wine&Food Tartufo e cioccolato: la prima collezione firmata da Appennino Food Group S.p.A e Domori

Tartufo e cioccolato: la prima collezione firmata da Appennino Food Group S.p.A e Domori

17 Ottobre 2022

BOLOGNA - Tartufo e cioccolato, un binomio golosamente vincente. Lo sa bene Appennino Food Group S.p.A., azienda italiana con sede a Savigno (Bo), nata nel 1985 da una passione di Luigi Dattilo. Rispetto per la terra, per il prodotto e di chi lo sa apprezzare sono i pilastri su cui Appennino Food Group fonda la propria filosofia, che l'ha resa tra le più importanti imprese del settore tartufo. A fianco di Luigi Dattilo, il fratello Angelo Dattilo, responsabile del comparto produttivo, che opera per garantire ai clienti standard qualitativi di alto livello e la possibilità di scegliere tra nuovi prodotti e Roberto Fattore che si occupa nella selezione delle migliori materie prime. La collaborazione con Domori scaturisce proprio dalla volontà di proporre al mercato un prodotto dove gli attori in gioco sono due eccellenze nei loro rispettivi campi, aziende di prima generazione, animate dalla stessa filosofia tesa a ricercare solo il massimo della qualità. Domori nasce nel 1997 per opera di Gianluca Franzoni, una mente creativa che ha letteralmente rivoluzionato il mondo del cioccolato. E' stata la prima azienda a usare solo cacao pregiato puntando sull'alta qualità. La prima a produrre un cioccolato con il cacao criollo, il più raro e prezioso. Basti pensare che oggi rappresenta solo lo 0.001% di tutto il cacao prodotto nel mondo. Una scelta coraggiosa che consente di produrre un cioccolato con un'ampia gamma di profili aromatici e allo stesso tempo di rispettare e conservare la biodiversità.

Visualizzazioni articolo: 31

Ecosistema Urbano 2022: bocciate le città campane

7 Novembre 2022

Tartufo e cioccolato: la prima collezione firmata da Appennino Food Group S.p.A e Domori

Confindustria Moda: 94mila assunzioni entro il 2026, allarme formazione

7 Novembre 2022

i-Talicom è una testata giornalistica on line dedicata all'informazione on line, televisiva e radiofonica sui temi legati al "Made in Italy".

Alla sua pubblicazione giornaliera contribuisce uno staff di giornalisti dislocati in tutta Italia e che puntualmente informa i propri lettori sulle novità del "Made in Italy" in tutti i suoi aspetti, dall'export, all'industria, alla moda, al design ed ovviamente al wine e food.

Ma i-Talicom è anche web tv e web radio. E quindicinalmente produce un format televisivo, il "Tg Made in Italy" che va in onda sia sul digitale terrestre, che sulla piattaforma delle smart tv che sul web.

Bruxelles/Ixelles, Avenue Louise 440

#HASHTAG

Copyright © 2022 I-TALICOM - Testata giornalistica registrata al Tribunale di Napoli n. 1958/19 del 18/03/2019.

Iscrizione al R.O.C. n.32754 I-TALICOM s.r.l. - P.Iva: 09156211212 - DIRETTORE RESPONSABILE: Paolo Picone

Sede Legale: Napoli, Via Giovanni Porzio, Centro Direzionale di Napoli, IS. G2

Chiudi

Privacy Overview

This website uses cookies to improve your experience while you navigate through the website. Out of these, the cookies that are categorized as necessary are stored on your browser as they are essential for the working of basic functionalities of the website. We also use third-party cookies that help us analyze and understand how you use this website. These cookies will be stored in your browser only with your consent. You also have the option to opt-out of these cookies. But opting out of some of these cookies may affect your browsing experience.

Necessary

Sempre abilitato

Necessary cookies are absolutely essential for the website to function properly. These cookies ensure basic functionalities and security features of the website, anonymously.

Cookie

cookielawinfo-checkbox-analytics

11 months

This cookie is set by GDPR Cookie Consent plugin. The cookie is used to store the user consent for the cookies in the category "Analytics".

cookielawinfo-checkbox-functional

11 months

The cookie is set by GDPR cookie consent to record the user consent for the cookies in the category "Functional".

cookielawinfo-checkbox-necessary

11 months

This cookie is set by GDPR Cookie Consent plugin. The cookies is used to store the user consent for the cookies in the category "Necessary".

cookielawinfo-checkbox-others

11 months

This cookie is set by GDPR Cookie Consent plugin. The cookie is used to store the user consent for the cookies in the category "Other".

cookielawinfo-checkbox-performance

11 months

This cookie is set by GDPR Cookie Consent plugin. The cookie is used to store the user consent for the cookies in the category "Performance".

viewed_cookie_policy

11 months

The cookie is set by the GDPR Cookie Consent plugin and is used to store whether or not user has consented to the use of cookies. It does not store any personal data.

Functional

Functional

Functional cookies help to perform certain functionalities like sharing the content of the website on social media platforms, collect feedbacks, and other third-party features.

Performance

Performance

Performance cookies are used to understand and analyze the key performance indexes of the website which helps in delivering a better user experience for the visitors.

Analytics

Analytics

Analytical cookies are used to understand how visitors interact with the website. These cookies help provide information on metrics the number of visitors, bounce rate, traffic source, etc.

Advertisement

Advertisement

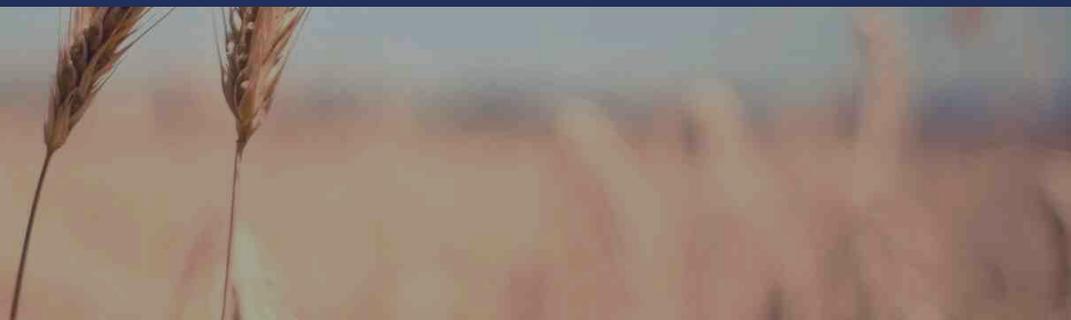
Advertisement cookies are used to provide visitors with relevant ads and marketing campaigns. These cookies track visitors across websites and collect information to provide customized ads.

Others

Others

Other uncategorized cookies are those that are being analyzed and have not been classified into a category as yet.

07/11/2022 13:04



CIBO&BEVANDE

AGRICOLTURA

TURISMO

ISTITUZIONI

TECNOLOGIE

APPROFONDIMENTI

CHI SIAMO

SERVIZI OFFERTI

Tartufo e cioccolato: Appennino Food Group e Domori

© NOV 7, 2022 Appennino Food Group, cioccolato, [Domori](#), [Gianluca Franzoni](#), Luigi Dattilo, tartufo

(Agen Food) – Valsamoggia (BO), 07 nov. – Tartufo e cioccolato, un binomio golosamente vincente. Lo sa bene Appennino Food Group S.p.A., azienda italiana con sede a Savigno (BO), nata nel 1985 da una passione di Luigi Dattilo. Rispetto per la terra, per il prodotto e di chi lo sa apprezzare sono i pilastri su cui Appennino Food Group fonda la propria filosofia, che l'ha resa tra le più importanti imprese del settore tartufo. A fianco di Luigi Dattilo, il fratello Angelo Dattilo, responsabile del comparto produttivo, che opera per garantire ai clienti standard qualitativi di alto livello e la possibilità di scegliere tra nuovi prodotti e Roberto Fattore che si occupa nella selezione delle migliori materie prime.

La collaborazione con [Domori](#) scaturisce proprio dalla volontà di proporre al mercato un prodotto dove gli attori in gioco sono due eccellenze nei loro rispettivi campi, aziende di prima generazione, animate dalla stessa filosofia tesa a ricercare solo il massimo della qualità. [Domori](#) nasce nel 1997 per opera di [Gianluca Franzoni](#), una mente creativa che ha letteralmente rivoluzionato il mondo del cioccolato. E' stata la prima azienda a usare solo cacao pregiato puntando sull'alta qualità. La prima a produrre un cioccolato con il cacao criollo, il più raro e prezioso. Basti pensare che oggi rappresenta solo lo 0.001% di tutto il cacao prodotto nel mondo. Una scelta coraggiosa che consente di produrre un cioccolato con un'ampia gamma di profili aromatici e allo stesso tempo di rispettare e conservare la biodiversità.

“Un incontro fortunato quello con [Gianluca Franzoni](#) – afferma Luigi Dattilo, Presidente e Fondatore di Appennino Food Group – Siamo entrati in sintonia fin da subito e scegliere di creare qualcosa insieme è stato inevitabile. Siamo due imprenditori che abbiamo costruito le

RICERCA

[Avvia ricerca](#)

PARLIAMO DI



LE INTERVISTE DI

[Intervista al Presidente di Confeuro Andrea Michele Tiso \(7 ottobre 2022\)](#)

nostre aziende da zero, animati solo da una passione: io per la natura e i suoi frutti e lui per il cioccolato. Ed è stato stimolante, oltre che divertente, studiare le declinazioni e le migliori combinazioni possibili tra due prodotti d'eccellenza. Lanciamo sul mercato una linea di alta gamma, che spero non si esaurisca in queste prime cinque referenze" conclude.

Gli fa eco **Gianluca Franzoni**: "Con Luigi Dattilo c'è una condivisione profonda, di intenti e di origini. Condividiamo un senso di appartenenza al territorio emiliano, un legame che si esprime con l'amore per la terra e i suoi frutti. Condividiamo anche l'amore per la perfezione, la ricerca per migliorare continuamente i prodotti, andando oltre le convenzioni. L'innovazione che cerchiamo si esprime soprattutto nella ricerca di una pienezza di gusto, di un'armonia di profumi, di aromi. Da questo gemellaggio nascono dei prodotti che rappresentano il meglio di questa ispirazione e della storia di eccellenza di **Domori** e Appennino Food."

L'esperienza nella selezione del tartufo di Appennino Food Group unita all'impegno di **Domori** nella ricerca del cioccolato più pregiato hanno dato vita a una gamma di prodotti dal gusto unico e inimitabile. Coerentemente con il progetto "Tartufo tutto l'anno" sostenuto da Appennino Food Group sono state impiegate varie specie di tartufo e nello specifico le due aziende hanno prodotto le seguenti referenze:

Pralina di cioccolato bianco, nocciole e Tartufo Bianco: un cioccolatino che unisce il tartufo più pregiato con la nocciola del Piemonte IGP. Caratteristiche: il cioccolato bianco 35% sprigiona sentori di crema, latte, biscotto e la vaniglia naturale dona rotondità e complessità al profilo aromatico. La nocciola del Piemonte IGP, con un basso contenuto di grassi, si distingue per il sapore fine e persistente, mentre il pregiato tartufo bianco crea un contrasto piacevole. Dalla combinazione di questi tre elementi nasce una deliziosa pralina, una vera eccellenza del territorio;

Pralina di cioccolato, nocciole e Tartufo Nero Pregiato: perfetto da gustare dopo un caffè o semplicemente per soddisfare un peccato di gola. Caratteristiche: questa pralina nasce dalla combinazione del cioccolato Arriba 32% e Arriba 62%, che si fonde con la nocciola e il tartufo nero pregiato. Le fave di questo straordinario cioccolato nascono nell'Hacienda Victoria di **Domori** nella Repubblica dell'Ecuador, dove grazie alla gestione sostenibile delle colture e alla consapevolezza dei produttori nelle fasi post-raccolta, si produce un cacao dall'aroma particolarmente fruttato. Questo cioccolato è conosciuto con il nome Arriba o Nacional, con un'estrema eleganza e una nota di fiori bianchi assoluta;

Pralina di cioccolato, pistacchio e Tartufo Nero Pregiato: una vera novità. La granella di pistacchio, prodotto semplice e genuino, unita al tartufo nero racconta una ricetta come giusto mix di tradizione e creatività. Caratteristiche: anche in questa pralina si è utilizzato il cioccolato bianco 35% dai sentori di latte, crema, vaniglia e biscotto.

Tavoletta di cioccolato al latte e Tartufo Nero d'Estate: non più un cioccolatino, ma per la prima volta è stata creata una tavoletta con il tartufo tra i più diffusi. Caratteristiche: anche qui, per questa versione formato tavoletta, si è utilizzato il poliedrico e gustoso cioccolato Arriba. La percentuale del cioccolato Arriba è del 45%. La spiccata dolcezza del cioccolato al latte si unisce al Tartufo Nero d'Estate, che interrompe la linearità di gusto, creando così un contrasto inaspettato, e interessante;

Tavoletta di cioccolato gianduia e Tartufo Nero d'Estate: torna la pasta di nocciole IGP unita alla morbidezza del cioccolato gianduia, esaltate dalla delicatezza del Nero d'Estate. Caratteristiche: La creazione del gianduia si attribuisce ai pasticceri torinesi nel 1806, che sostituirono il cacao con una parte di nocciole. Il cioccolato qui utilizzato, con percentuale 34%, è un Costa d'Avorio,



Intervista allo chef Lorenzo Cogo: "La mia cucina istintiva, tecnica moderna e puro prodotto (1 ottobre 2022)"



Intervista all'imprenditore Domenico Napoletano: Madò, la prima pasticceria italiana online (22 aprile 2022)



Intervista a Giorgio Frasca e Alice Bergomi, responsabili del progetto Tre di Oro (25 marzo 2022)



Intervista al Presidente

conosciuto anche come Vidamà. Proviene dalla provincia di Oulaidon e prende il nome dall'omonimo villaggio, collocato tra la regione delle Lagune, vicino a Tiassalé, e la provincia di Divo. Il cacao della provincia di Oulaidon è un progetto di filiera equosolidale per tutelare la biodiversità delle piantagioni e il miglioramento delle pratiche post-raccolta. Questo particolare cacao aromatico si contraddistingue per le note primarie di cacao, legno e spezie. Inoltre possiede una bassa amarezza, bassa acidità e astringenz, tutte caratteristiche che valorizzano al meglio il secondo protagonista di questa ricetta: il Tartufo Nero d'Estate.

Luigi Dattilo e [Gianluca Franzoni](#), due visionari, due esploratori del gusto insieme per la prima volta, hanno ideato un prodotto unico, dove ogni ingrediente è sapientemente equilibrato. Ricette che denotano la grande attenzione rivolta al pubblico che vuole essere sempre sorpreso.

Cioccolatini gourmet creati per regalare un'esperienza sensoriale avvolgente dove i singoli ingredienti si svelano al palato in tutta la loro bontà.

Le referenze saranno distribuite presso i negozi di La Rinascente di tutta Italia a partire da fine ottobre. Il prodotto verrà lanciato anche nei principali mercati esteri, tra cui Germania, Spagna e Stati Uniti.

[#domori](#) [#appenninofoodgroup](#) [#tartufo](#) [#cioccolato](#) [#luigidattilo](#) [#gianlucafranzoni](#)

Visualizzato da: 14



« Cerreto entra nel mercato della COP27: Prandini (Coldiretti), clima si abbatte sulle tavole »

della Commissione
**Agricoltura Filippo
 Gallinella (15 febbraio
 2022)**



[Leggi le altre interviste](#)

ADV

RESTA AGGIORNATO

Nome

Email

[Procedendo accetti la privacy policy](#)

[Iscriviti](#)

COLLABORA CON NOI



Scrivi a

redazione@agenfood.it

Tartufo E Cioccolato: La Prima Collezione Firmata Da Appennino Food Group S.p.A E Domori

Condividi

Tartufo e cioccolato, un binomio golosamente vincente. Lo sa bene Appennino Food Group S.p.A., azienda italiana con sede a Savigno (Bo), nata nel 1985 da una passione di Luigi Dattilo.

Rispetto per la terra, per il prodotto e di chi lo sa apprezzare sono i pilastri su cui Appennino Food Group fonda la propria filosofia, che l'ha resa tra le più importanti imprese del settore tartufo. A fianco di Luigi Dattilo, il fratello Angelo Dattilo, responsabile del comparto produttivo, che opera per garantire ai clienti standard qualitativi di alto livello e la possibilità di scegliere tra nuovi prodotti e Roberto Fattore che si occupa nella selezione delle migliori materie prime.

La collaborazione con Domori scaturisce proprio dalla volontà di proporre al mercato un prodotto dove gli attori in gioco sono due eccellenze nei loro rispettivi campi, aziende di prima generazione, animate dalla stessa filosofia tesa a ricercare solo il massimo della qualità. Domori nasce nel 1997 per opera di Gianluca Franzoni, una mente creativa che ha letteralmente rivoluzionato il mondo del cioccolato. E' stata la prima azienda a usare solo cacao pregiato puntando sull'alta qualità. La prima a produrre un cioccolato con il cacao criollo, il più raro e prezioso. Basti pensare che oggi rappresenta solo lo 0.001% di tutto il cacao prodotto nel mondo. Una scelta coraggiosa che consente di produrre un cioccolato con un'ampia gamma di profili aromatici e allo stesso tempo di rispettare e conservare la biodiversità.

“Un incontro fortunato quello con Gianluca Franzoni – afferma Luigi Dattilo, Presidente e Fondatore di Appennino Food Group – Siamo entrati in sintonia fin da subito e scegliere di creare qualcosa insieme è stato inevitabile. Siamo due imprenditori che abbiamo costruito le nostre aziende da zero, animati solo da una passione: io per la natura e i suoi frutti e lui per il cioccolato. Ed è stato stimolante, oltre che divertente, studiare le declinazioni e le migliori combinazioni possibili tra due prodotti d'eccellenza. Lanciamo sul mercato una linea di alta gamma, che spero non si esaurisca in queste prime cinque referenze” conclude.

Gli fa eco Gianluca Franzoni: “Con Luigi Dattilo c'è una condivisione profonda, di intenti e di origini. Condividiamo un senso di appartenenza al territorio emiliano, un legame che si esprime con l'amore per la terra e i suoi frutti. Condividiamo anche l'amore per la perfezione, la ricerca per migliorare continuamente i prodotti, andando oltre le convenzioni. L'innovazione che cerchiamo si esprime soprattutto nella ricerca di una pienezza di gusto, di un'armonia di profumi, di aromi. Da questo gemellaggio nascono dei prodotti che rappresentano il meglio di questa ispirazione e della storia di eccellenza di Domori e Appennino Food.”

L'esperienza nella selezione del tartufo di Appennino Food Group unita all'impegno di Domori nella ricerca del cioccolato più pregiato hanno dato vita a una gamma di prodotti dal gusto unico e inimitabile. Coerentemente con il progetto “Tartufo tutto l'anno” sostenuto da Appennino Food Group sono state impiegate varie specie di tartufo e nello specifico le due aziende hanno prodotto le seguenti referenze: Pralina di cioccolato bianco, nocciole e Tartufo Bianco: un cioccolatino che unisce il tartufo più pregiato con la noccia del Piemonte IGP. Caratteristiche: il cioccolato bianco 35% sprigiona sentori di crema, latte, biscotto e la vaniglia naturale dona rotondità e complessità al profilo aromatico. La noccia del Piemonte IGP, con un basso contenuto di grassi, si distingue per il sapore fine e persistente, mentre il pregiato tartufo bianco crea un contrasto piacevole. Dalla combinazione di questi tre elementi nasce una deliziosa pralina, una vera eccellenza del territorio;

Pralina di cioccolato, nocciole e Tartufo Nero Pregiato: perfetto da gustare dopo un caffè o semplicemente per soddisfare un peccato di gola. Caratteristiche: questa pralina nasce dalla combinazione del cioccolato Arriba 32% e Arriba 62%, che si fonde con la noccia e il tartufo nero pregiato. Le fave di questo straordinario cioccolato nascono nell'Hacienda Victoria di Domori nella Repubblica dell'Ecuador, dove grazie alla gestione sostenibile delle colture e alla consapevolezza dei produttori nelle fasi post-raccolta, si produce un cacao dall'aroma particolarmente fruttato. Questo cioccolato è conosciuto con il nome Arriba o Nacional, con un'estrema eleganza e una nota di fiori bianchi assoluta;

Pralina di cioccolato, pistacchio e Tartufo Nero Pregiato: una vera novità. La granella di pistacchio, prodotto semplice e genuino, unita al tartufo nero racconta una ricetta come giusto mix di tradizione e creatività. Caratteristiche: anche in questa pralina si è utilizzato il cioccolato bianco 35% dai sentori di latte, crema, vaniglia e biscotto.

Tavoletta di cioccolato al latte e Tartufo Nero d'Estate: non più un cioccolatino, ma per la prima volta è stata creata una tavoletta con il tartufo tra i più diffusi.

Caratteristiche: anche qui, per questa versione formato tavoletta, si è utilizzato il poliedrico e gustoso cioccolato Arriba. La percentuale del cioccolato Arriba è del 45%. La spiccata dolcezza del cioccolato al latte si unisce al Tartufo Nero d'Estate, che interrompe la linearità di gusto, creando così un contrasto inaspettato, e interessante;

Tavoletta di cioccolato gianduia e Tartufo Nero d'Estate: torna la pasta di nocciole IGP unita alla morbidezza del cioccolato gianduia, esaltate dalla delicatezza del Nero d'Estate. Caratteristiche: La creazione del gianduia si attribuisce ai pasticceri torinesi nel 1806, che sostituirono il cacao con una parte di nocciole. Il cioccolato qui utilizzato, con percentuale 34%, è un Costa d'Avorio, conosciuto anche come Vidamà. Proviene dalla provincia di Oulaidon e prende il nome dall'omonimo villaggio, collocato tra la regione delle Lagune, vicino a Tiassalè, e la provincia di Divo. Il cacao della provincia di Oulaidon è un progetto di filiera equosolidale per tutelare la biodiversità delle piantagioni e il miglioramento delle pratiche post-raccolta. Questo particolare cacao aromatico si contraddistingue per le note primarie di cacao, legno e spezie. Inoltre possiede una bassa amarezza, bassa acidità e astringenz, tutte caratteristiche che valorizzano al meglio il secondo protagonista di questa ricetta: il Tartufo

Nero d'Estate.

Luigi Dattilo e [Gianluca Franzoni](#), due visionari, due esploratori del gusto insieme per la prima volta, hanno ideato un prodotto unico, dove ogni ingrediente è sapientemente equilibrato. Ricette che denotano la grande attenzione rivolta al pubblico che vuole essere sempre sorpreso. Cioccolatini gourmet creati per regalare un'esperienza sensoriale avvolgente dove i singoli ingredienti si svelano al palato in tutta la loro bontà.

Le referenze saranno distribuite presso i negozi di La Rinascente di tutta Italia a partire da fine ottobre. Il prodotto verrà lanciato anche nei principali mercati esteri, tra cui Germania, Spagna e Stati Uniti.

[Condividi](#)

Publicato 7 Novembre 2022 in [Agroalimentare](#)

da Redazione

Tag:

Commenti

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

Nome

Email

Sito web



Home > Eccellenze Made in Italy

Tartufo e cioccolato: la prima collezione firmata da **Appennino Food Group S.p.A** e **Domori**

by Redaz1one — 7 Novembre 2022 in Eccellenze Made in Italy
 Tempo di lettura: 2 min lettura

AA 0

[Condividi su Facebook](#)
[Condividi su Twitter](#)
[inviola](#)
[inviola](#)

Tartufo e cioccolato, un binomio golosamente vincente. Lo sa bene Appennino Food Group S.p.A., azienda italiana con sede a Savigno (Bo), nata nel 1985 da una passione di Luigi Dattilo. Rispetto per la terra, per il prodotto e di chi lo sa apprezzare sono i pilastri su cui Appennino Food Group fonda la propria filosofia, che l'ha resa tra le più importanti imprese del settore tartufo. A fianco di Luigi Dattilo, il fratello Angelo Dattilo, responsabile del comparto produttivo, che opera per garantire ai clienti standard qualitativi di alto livello e la possibilità di scegliere tra nuovi prodotti e Roberto Fattore che si occupa nella selezione delle migliori materie prime.

La collaborazione con **Domori** scaturisce proprio dalla volontà di proporre al mercato un prodotto dove gli attori in gioco sono due eccellenze nei loro rispettivi campi, aziende di prima generazione, animate dalla stessa filosofia tesa a ricercare solo il massimo della qualità. **Domori** nasce nel 1997 per opera di **Gianluca Franzoni**, una mente creativa che ha letteralmente rivoluzionato il mondo del cioccolato. E' stata la prima azienda a usare solo cacao pregiato puntando sull'alta qualità. La prima a produrre un cioccolato con il cacao criollo, il più raro e prezioso. Basti pensare che oggi rappresenta solo lo 0.001% di tutto il cacao prodotto nel mondo. Una scelta coraggiosa che consente di produrre un cioccolato con un'ampia gamma di profili aromatici e allo stesso tempo di rispettare e conservare la biodiversità.

L'esperienza nella selezione del tartufo di Appennino Food Group unita all'impegno di **Domori** nella ricerca del cioccolato più pregiato hanno dato vita a una gamma di prodotti dal gusto unico e inimitabile. Coerentemente con il



Tartufo e cioccolato: la prima collezione firmata da Appennino Food Group S.p.A e **Domori**



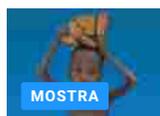
Nell'immaginario collettivo Europass è il curriculum vitae formato europeo.



"That Night", il nuovo singolo di Bobby Solo, distribuito dall'etichetta discografica "Sorrìdi Music"



Humanity 1: "Papa, salvare vite ma Ue non lasci Italia sola. Orban: grazie Meloni per difendere i confini dell'Europa"



progetto "Tartufo tutto l'anno" sostenuto da Appennino Food Group sono state impiegate varie specie di tartufo e nello specifico le due aziende hanno prodotto le seguenti referenze

Tags: Appennino Food Group S.p.A. Domori tartufo

Condividi
Tweet
Condividi
Invia

Altri Articoli



Cioccolato di Modica IGP: Una barretta con incarto dedicato all'evento, per festeggiare l'apertura del Ristorante "10 e Lode"

02 NOVEMBRE 2022



Panettone senza Confini 2022: la settima edizione si è svolta a bordo di Costa Toscana

01 NOVEMBRE 2022



Il formaggio Asiago cresce nella ristorazione fuori casa: al via la collaborazione con Löwengrube

31 OTTOBRE 2022



"Raccogli Conosci e Degusta": imprudente, "Zafferano eccellenza made in Italy da difendere"

31 OTTOBRE 2022



Durello & Friends: un fine settimana nel segno del vulcano

29 OTTOBRE 2022

"THE LAST DROP": la mostra fotografica che, attraverso oltre 100 scatti, racconta i drammi e i conflitti sociali del nostro tempo

Da oggi al 20 novembre 2022 torna la campagna di sensibilizzazione e raccolta fondi #salvALI di Flyng Angels Foundation



METEO: +18°C

IL PICCOLO VIDEO

Noi

GEDI SMILE

EVENTI

NEWSLETTER

LEGGI IL QUOTIDIANO

ABBONATI

VIDEO: CRONACA LOCALE POLITICA CRONACA MONDO ECONOMIA SPORT SPETTACOLI GREEN&BLUE SALUTE ALTRI Cerca

Video » C'è Più Gusto A Bologna

I protagonisti del festival "C'è più Gusto a Bologna": l'idea di cucina dello chef Enrico Bartolini

ORA IN HOMEPAGE

Noi

"Bologna è l'appuntamento per condividere opinioni, ma anche per fare insieme una bella chiacchierata". Enrico Bartolini (che ha al suo attivo ben nove stelle Michelin complessive) sarà protagonista della grande festa del cibo "C'è più Gusto a Bologna", a Palazzo Re Enzo il 5 e 6 novembre, organizzata dall'hub del Gruppo Gedi il Gusto. Lo chef sarà alla Sala degli Atti, per il primo talk che apre il festival, dal titolo "Cibo e territori: come vivere e convivere con l'enogastronomia". Con lui Alberto Cirio, presidente della Regione Piemonte, Matteo Lepore, sindaco di Bologna, Roberto Illy, presidente Polo del Gusto, Roberta Garibaldi, amministratore delegato Enit, che dialogheranno con il direttore de La Stampa Massimo Giannini.

In questa video-intervista, Bartolini racconta la sua idea di cucina, rimarcando la centralità del territorio e la sua volontà di condividere sogni e visioni con i propri clienti.

Di Jacopo Fontaneto

03 NOVEMBRE 2022

GLI ALTRI VIDEO DI C'È PIÙ GUSTO A BOLOGNA

Così Wärrtsilä ha svuotato la fabbrica di Trieste in gran segreto

DIEGO D'AMELIO

Prorogata fino al 31 ottobre la chiusura al traffico della galleria di piazza Foraggi a Trieste

Noi

Ipotesi inquinamento per la centrale A2A di Monfalcone: cade il reato di disastro ambientale

LAURA BORSANI



22/10/2022

I protagonisti di C'è più Gusto a Bologna, Niederkofler: "Vi racconto il sapore della montagna"



20/10/2022

"C'è più Gusto a Bologna": il Festival per scrivere insieme il futuro della cucina



19/10/2022

C'è più Gusto a Bologna: i 70 anni della carbonara, ecco la prima ricetta



06/10/2022

"C'è più Gusto a Bologna": iniziamo il viaggio con l'assaggio dei tortellini "eretici"



24/09/2022

I protagonisti di "C'è più Gusto a Bologna": la filosofia di Cristiano Tomei



16/10/2022

I protagonisti di C'è più Gusto a Bologna: ritratto di Giada Zhang



18/10/2022

Dal cioccolato al vino, obiettivo "qualità dirompente": intervista all'ad del [Polo del Gusto](#)



METEO: +15°C

la Provincia VIDEO
PAVESE

Noi GEDI SMILE EVENTI NEWSLETTER LEGGI IL QUOTIDIANO ABBONATI

VIDEO: CRONACA LOCALE POLITICA CRONACA MONDO ECONOMIA SPORT SPETTACOLI GREEN&BLUE SALUTE ALTRI Cerca

Video » [C'è Più Gusto A Bologna](#)

I protagonisti del festival "C'è più Gusto a Bologna": l'idea di cucina dello chef Enrico Bartolini

ORA IN HOMEPAGE

Noi

"Bologna è l'appuntamento per condividere opinioni, ma anche per fare insieme una bella chiacchierata". Enrico Bartolini (che ha al suo attivo ben nove stelle Michelin complessive) sarà protagonista della grande festa del cibo "C'è più Gusto a Bologna", a Palazzo Re Enzo il 5 e 6 novembre, organizzata dall'hub del Gruppo Gedi il Gusto. Lo chef sarà alla Sala degli Atti, per il primo talk che apre il festival, dal titolo "Cibo e territori: come vivere e convivere con l'enogastronomia". Con lui Alberto Cirio, presidente della Regione Piemonte, Matteo Lepore, sindaco di Bologna, Roberto Illy, presidente Polo del Gusto, Roberta Garibaldi, amministratore delegato Enit, che dialogheranno con il direttore de La Stampa Massimo Giannini.

In questa video-intervista, Bartolini racconta la sua idea di cucina, rimarcando la centralità del territorio e la sua volontà di condividere sogni e visioni con i propri clienti.

Di Jacopo Fontaneto

03 NOVEMBRE 2022

GLI ALTRI VIDEO DI C'È PIÙ GUSTO A BOLOGNA

Accoltellato per strada a Chignolo dopo una lite, arrestato l'aggressore

Noi **La moto vola fuori strada, due feriti gravi**

ADRIANO AGATTI

Noi **Campagne denigratorie via Facebook, la procura di Pavia chiude le indagini su Santamaria e Palumbo**



22/10/2022

I protagonisti di C'è più Gusto a Bologna, Niederkofler: "Vi racconto il sapore della montagna"



20/10/2022

"C'è più Gusto a Bologna": il Festival per scrivere insieme il futuro della cucina



19/10/2022

C'è più Gusto a Bologna: i 70 anni della carbonara, ecco la prima ricetta



06/10/2022

"C'è più Gusto a Bologna": iniziamo il viaggio con l'assaggio dei tortellini "eretici"



24/09/2022

I protagonisti di "C'è più Gusto a Bologna": la filosofia di Cristiano Tomei



16/10/2022

I protagonisti di C'è più Gusto a Bologna: ritratto di Giada Zhang



18/10/2022

Dal cioccolato al vino, obiettivo "qualità dirompente": intervista all'ad del [Polo del Gusto](#)



METEO: +15°C

la Sentinella VIDEO
del Canavese

Noi GEDI SMILE EVENTI NEWSLETTER LEGGI IL QUOTIDIANO ABBONATI

VIDEO: CRONACA LOCALE POLITICA CRONACA MONDO ECONOMIA SPORT SPETTACOLI GREEN&BLUE SALUTE ALTRI Cerca

Video » C'è Più Gusto A Bologna

I protagonisti del festival "C'è più Gusto a Bologna": l'idea di cucina dello chef Enrico Bartolini

ORA IN HOMEPAGE

Noi

"Bologna è l'appuntamento per condividere opinioni, ma anche per fare insieme una bella chiacchierata". Enrico Bartolini (che ha al suo attivo ben nove stelle Michelin complessive) sarà protagonista della grande festa del cibo "C'è più Gusto a Bologna", a Palazzo Re Enzo il 5 e 6 novembre, organizzata dall'hub del Gruppo Gedi il Gusto. Lo chef sarà alla Sala degli Atti, per il primo talk che apre il festival, dal titolo "Cibo e territori: come vivere e convivere con l'enogastronomia". Con lui Alberto Cirio, presidente della Regione Piemonte, Matteo Lepore, sindaco di Bologna, Roberto Illy, presidente Polo del Gusto, Roberta Garibaldi, amministratore delegato Enit, che dialogheranno con il direttore de La Stampa Massimo Giannini.

In questa video-intervista, Bartolini racconta la sua idea di cucina, rimarcando la centralità del territorio e la sua volontà di condividere sogni e visioni con i propri clienti.

Di Jacopo Fontaneto

03 NOVEMBRE 2022

GLI ALTRI VIDEO DI C'È PIÙ GUSTO A BOLOGNA

Con la pandemia il boom degli interinali in Canavese: sono precari 4 assunti su 5

ANDREA SCUTELLÀ

Saint-Vincent, tenta di uccidere la compagna: «E' arrivata la tua ora»**Noi Ivrea, dopo l'accoltellamento in pieno giorno torna la questione sicurezza in stazione**

ANDREA SCUTELLÀ



22/10/2022

I protagonisti di C'è più Gusto a Bologna, Niederkofler: "Vi racconto il sapore della montagna"



20/10/2022

"C'è più Gusto a Bologna": il Festival per scrivere insieme il futuro della cucina



19/10/2022

C'è più Gusto a Bologna: i 70 anni della carbonara, ecco la prima ricetta



06/10/2022

"C'è più Gusto a Bologna": iniziamo il viaggio con l'assaggio dei tortellini "eretici"



24/09/2022

I protagonisti di "C'è più Gusto a Bologna": la filosofia di Cristiano Tomei



16/10/2022

I protagonisti di C'è più Gusto a Bologna: ritratto di Giada Zhang



18/10/2022

Dal cioccolato al vino, obiettivo "qualità dirompente": intervista all'ad del [Polo del Gusto](#)





C'È PIÙ GUSTO A BOLOGNA

VIDEO HOME CULTURA · EDIZIONI LOCALI SPORT ▾ CRONACA ESTERI LA ZAMPA POLITICA SALUTE GREEN&BLUE



03 novembre 2022

I protagonisti del festival "C'è più Gusto a Bologna": l'idea di cucina dello chef Enrico Bartolini

“Bologna è l'appuntamento per condividere opinioni, ma anche per fare insieme una bella chiacchierata”. Enrico Bartolini (che ha al suo attivo ben nove stelle Michelin complessive) sarà protagonista della grande festa del cibo "C'è più Gusto a Bologna", a Palazzo Re Enzo il 5 e 6 novembre, organizzata dall'hub del Gruppo Gedi il Gusto. Lo chef sarà alla Sala degli Atti, per il primo talk che apre il festival, dal titolo “Cibo e territori: come vivere e convivere con l'enogastronomia”. Con lui Alberto Cirio, presidente della Regione Piemonte, Matteo Lepore, sindaco di Bologna, Roberto Illy, presidente Polo del Gusto, Roberta Garibaldi, amministratore delegato Enit, che dialogheranno con il direttore de La Stampa Massimo Giannini.

In questa video-intervista, Bartolini racconta la sua idea di cucina, rimarcando la centralità del territorio e la sua volontà di condividere sogni e visioni con i propri clienti.

Di Jacopo Fontaneto

C'È PIÙ GUSTO A BOLOGNA



I protagonisti di C'è più Gusto a Bologna, Niederkofler: "Vi racconto il sapore della montagna"



"C'è più Gusto a Bologna": il Festival per scrivere insieme il futuro della cucina



C'è più Gusto a Bologna: i 70 anni della carbonara, ecco la prima ricetta



I protagonisti di "C'è più Gusto a Bologna": la filosofia di Cristiano Tomei



I protagonisti di C'è più Gusto a Bologna: ritratto di Giada Zhang



Dal cioccolato al vino, obiettivo "qualità dirompente": intervista all'ad del [Polo del Gusto](#)

I VIDEO PIÙ VISTI DI IERI

"Ragazzaccio, il virus più contagioso è ancora l'amore": il backstage del film di Paolo Ruffini

A Venezia l'artista belga che indossa un'oasi

Festival Salute 2022. Carpino (associazione Pancrazio): "Mangiare bene per invecchiare bene"

Lucca Comics, la spettacolare sfilata dei cosplayer per celebrare Assassin's Creed

"Ragazzaccio", la vita dal punto di vista del bullo: il trailer

La "corbicyclette", un carro funebre a pedali nelle strade di Parigi

IL VIDEO PIÙ VISTO DELLA SETTIMANA

METEO: +18°C

di Padova
il mattino VIDEO

Noi GEDI SMILE EVENTI NEWSLETTER LEGGI IL QUOTIDIANO ABBONATI

VIDEO: CRONACA LOCALE POLITICA CRONACA MONDO ECONOMIA SPORT SPETTACOLI GREEN&BLUE SALUTE ALTRI Cerca

Video » [C'è Più Gusto A Bologna](#)

I protagonisti del festival "C'è più Gusto a Bologna": l'idea di cucina dello chef Enrico Bartolini

ORA IN HOMEPAGE

Noi

"Bologna è l'appuntamento per condividere opinioni, ma anche per fare insieme una bella chiacchierata". Enrico Bartolini (che ha al suo attivo ben nove stelle Michelin complessive) sarà protagonista della grande festa del cibo "C'è più Gusto a Bologna", a Palazzo Re Enzo il 5 e 6 novembre, organizzata dall'hub del Gruppo Gedi il Gusto. Lo chef sarà alla Sala degli Atti, per il primo talk che apre il festival, dal titolo "Cibo e territori: come vivere e convivere con l'enogastronomia". Con lui Alberto Cirio, presidente della Regione Piemonte, Matteo Lepore, sindaco di Bologna, Roberto Illy, presidente Polo del Gusto, Roberta Garibaldi, amministratore delegato Enit, che dialogheranno con il direttore de La Stampa Massimo Giannini.

In questa video-intervista, Bartolini racconta la sua idea di cucina, rimarcando la centralità del territorio e la sua volontà di condividere sogni e visioni con i propri clienti.

Di Jacopo Fontaneto

03 NOVEMBRE 2022

GLI ALTRI VIDEO DI C'È PIÙ GUSTO A BOLOGNA

Scuola, a Padova oltre 105 mila studenti tornano sui banchi. Presidi in corsa per cercare 150 supplenti

FELICE PADUANO

Noi **Maltratta la madre ottantenne, arrestato un 60enne padovano**

ALICE FERRETTI

Noi **Padova, in centro riapre Ivo Milan. "Dobbiamo tutto agli amici"**

ELVIRA SCIGLIANO



22/10/2022

I protagonisti di C'è più Gusto a Bologna, Niederkofler: "Vi racconto il sapore della montagna"



20/10/2022

"C'è più Gusto a Bologna": il Festival per scrivere insieme il futuro della cucina



19/10/2022

C'è più Gusto a Bologna: i 70 anni della carbonara, ecco la prima ricetta



06/10/2022

"C'è più Gusto a Bologna": iniziamo il viaggio con l'assaggio dei tortellini "eretici"



24/09/2022

I protagonisti di "C'è più Gusto a Bologna": la filosofia di Cristiano Tomei



16/10/2022

I protagonisti di C'è più Gusto a Bologna: ritratto di Giada Zhang



18/10/2022

Dal cioccolato al vino, obiettivo "qualità dirompente": intervista all'ad del [Polo del Gusto](#)



Rep tv



Cerca un video



HOME POLITICA MONDO CRONACA SPORT MOTORI SPETTACOLI SALUTE GREEN&BLUE ALTRE CATEGORIE ▾ EDIZIONI LOCALI ▾ D



03 novembre 2022

[Link](#) [Embed](#)

I protagonisti del festival "C'è più Gusto a Bologna": l'idea di cucina dello chef Enrico Bartolini

"Bologna è l'appuntamento per condividere opinioni, ma anche per fare insieme una bella chiacchierata". Enrico Bartolini (che ha al suo attivo ben nove stelle Michelin complessive) sarà protagonista della grande festa del cibo "C'è più Gusto a Bologna", a Palazzo Re Enzo il 5 e 6 novembre, organizzata dall'hub del Gruppo Gedi il Gusto. Lo chef sarà alla Sala degli Atti, per il primo talk che apre il festival, dal titolo "Cibo e territori: come vivere e convivere con l'enogastronomia". Con lui Alberto Cirio, presidente della Regione Piemonte, Matteo Lepore, sindaco di Bologna, Roberto Illy, presidente Polo del Gusto, Roberta Garibaldi, amministratore delegato Enit, che dialogheranno con il direttore de La Stampa Massimo Giannini.

In questa video-intervista, Bartolini racconta la sua idea di cucina, rimarcando la centralità del territorio e la sua volontà di condividere sogni e visioni con i propri clienti.

Di Jacopo Fontaneto

METEO: +18°C

IL PICCOLO VIDEO

Noi

GEDI SMILE

EVENTI

NEWSLETTER

LEGGI IL QUOTIDIANO

ABBONATI

 VIDEO: [CRONACA LOCALE POLITICA](#) [CRONACA MONDO](#) [ECONOMIA](#) [SPORT](#) [SPETTACOLI](#) [GREEN&BLUE](#) [SALUTE](#) [ALTRI](#)
Video » [C'è Più Gusto A Bologna](#)

Festival Gusto 2022- Con Domori nello scrigno del cacao: la masterclass

ORA IN HOMEPAGE

Noi

Dal Criollo nasce il cioccolato che si è meritato il nome di "cibo degli dei". [Gianluca Franzoni](#), fondatore e presidente [Domori](#) dialoga con Lara Loreti, de il Gusto. La masterclass nel corso del festival "C'è più Gusto a Bologna", che si è svolto il 5 e 6 novembre Palazzo Re Enzo. L'evento è stato organizzato da il Gusto, l'hub del Gruppo Gedi diretto da Luca Ferrua.

06 NOVEMBRE 2022

GLI ALTRI VIDEO DI C'È PIÙ GUSTO A BOLOGNA



07/11/2022

Festival Gusto 2022, la grande festa finale fra musica e



06/11/2022

Con lo Stato Sociale e Bandakadabra l'ultimo talk diventa



06/11/2022

Lo Stato Sociale show: ecco il nostro "Gusto" per la

Così Wärrtsilä ha svuotato la fabbrica di Trieste in gran segreto

DIEGO D'AMELIO

Prorogata fino al 31 ottobre la chiusura al traffico della galleria di piazza Foraggi a Trieste

Noi

Ipotesi inquinamento per la centrale A2A di Monfalcone: cade il reato di disastro ambientale

LAURA BORSANI

METEO: +14°C

la Provincia VIDEO
PAVESE

Noi GEDI SMILE EVENTI NEWSLETTER LEGGI IL QUOTIDIANO ABBONATI

VIDEO: CRONACA LOCALE POLITICA CRONACA MONDO ECONOMIA SPORT SPETTACOLI GREEN&BLUE SALUTE ALTRI Cerca

Video » C'è Più Gusto A Bologna

Festival Gusto 2022- Con Domori nello scrigno del cacao: la masterclass

ORA IN HOMEPAGE

Noi

Dal Criollo nasce il cioccolato che si è meritato il nome di "cibo degli dei". Gianluca Franzoni, fondatore e presidente Domori dialoga con Lara Loreti, de il Gusto. La masterclass nel corso del festival "C'è più Gusto a Bologna", che si è svolto il 5 e 6 novembre Palazzo Re Enzo. L'evento è stato organizzato da il Gusto, l'hub del Gruppo Gedi diretto da Luca Ferrua.

06 NOVEMBRE 2022

Accoltellato per strada a Chignolo dopo una lite, arrestato l'aggressore

Noi La moto vola fuori strada, due feriti gravi

ADRIANO AGATTI

Noi Campagne denigratorie via Facebook, la procura di Pavia chiude le indagini su Santamaria e Palumbo

GLI ALTRI VIDEO DI C'È PIÙ GUSTO A BOLOGNA



07/11/2022

Festival Gusto 2022, la grande festa finale fra musica e



06/11/2022

Con lo Stato Sociale e Bandakadabra l'ultimo talk diventa



06/11/2022

Lo Stato Sociale show: ecco il nostro "Gusto" per la

METEO: +12°C

la Sentinella VIDEO
del Canavese

Noi GEDI SMILE EVENTI NEWSLETTER LEGGI IL QUOTIDIANO ABBONATI

VIDEO: CRONACA LOCALE POLITICA CRONACA MONDO ECONOMIA SPORT SPETTACOLI GREEN&BLUE SALUTE ALTRI Cerca

Video » C'è Più Gusto A Bologna

Festival Gusto 2022- Con Domori nello scrigno del cacao: la masterclass

ORA IN HOMEPAGE

Noi

Dal Criollo nasce il cioccolato che si è meritato il nome di "cibo degli dei". Gianluca Franzoni, fondatore e presidente Domori dialoga con Lara Loreti, de il Gusto. La masterclass nel corso del festival "C'è più Gusto a Bologna", che si è svolto il 5 e 6 novembre Palazzo Re Enzo. L'evento è stato organizzato da il Gusto, l'hub del Gruppo Gedi diretto da Luca Ferrua.

06 NOVEMBRE 2022

GLI ALTRI VIDEO DI C'È PIÙ GUSTO A BOLOGNA



07/11/2022

Festival Gusto 2022, la grande festa finale fra musica e



06/11/2022

Con lo Stato Sociale e Bandakadabra l'ultimo talk diventa



06/11/2022

Lo Stato Sociale show: ecco il nostro "Gusto" per la

Con la pandemia il boom degli interinali in Canavese: sono precari 4 assunti su 5

ANDREA SCUTELLÀ

Saint-Vincent, tenta di uccidere la compagna: «E' arrivata la tua ora»

Ivrea, dopo l'accoltellamento in pieno giorno torna la questione sicurezza in stazione

ANDREA SCUTELLÀ

METEO: +15°C

di Padova
il mattino VIDEO

Noi GEDI SMILE EVENTI NEWSLETTER LEGGI IL QUOTIDIANO ABBONATI

VIDEO: CRONACA LOCALE POLITICA CRONACA MONDO ECONOMIA SPORT SPETTACOLI GREEN&BLUE SALUTE ALTRI Cerca

Video » [C'è Più Gusto A Bologna](#)

Festival Gusto 2022- Con **Domori** nello scrigno del cacao: la masterclass

ORA IN HOMEPAGE

Noi

Dal Criollo nasce il cioccolato che si è meritato il nome di "cibo degli dei". **Gianluca Franzoni**, fondatore e presidente **Domori** dialoga con Lara Loreti, de il Gusto. La masterclass nel corso del festival "C'è più Gusto a Bologna", che si è svolto il 5 e 6 novembre Palazzo Re Enzo. L'evento è stato organizzato da il Gusto, l'hub del Gruppo Gedi diretto da Luca Ferrua.

06 NOVEMBRE 2022

GLI ALTRI VIDEO DI C'È PIÙ GUSTO A BOLOGNA

Scuola, a Padova oltre 105 mila studenti tornano sui banchi. Presidi in corsa per cercare 150 supplenti

FELICE PADUANO

Noi **Maltratta la madre ottantenne, arrestato un 60enne padovano**

ALICE FERRETTI

Noi **Padova, in centro riapre Ivo Milan. "Dobbiamo tutto agli amici"**

ELVIRA SCIGLIANO



07/11/2022

Festival Gusto 2022, la grande festa finale fra musica e



06/11/2022

Con lo Stato Sociale e Bandakadabra l'ultimo talk diventa



06/11/2022

Lo Stato Sociale show: ecco il nostro "Gusto" per la



5-6
NOVEMBRE

2022

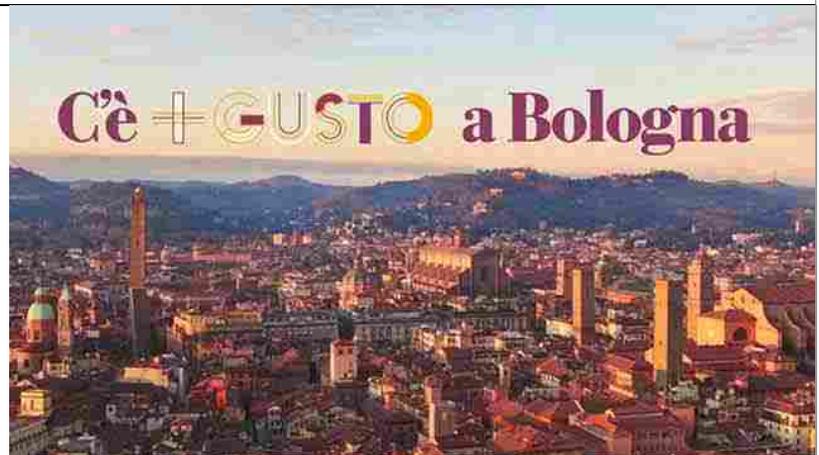
BOLOGNA

adv



Per conoscere, scoprire e incuriosirsi: ecco tutte le masterclass

a cura di Lara De Luna



Il programma di tutti i momenti di approfondimento che il 5 e il 6 novembre avranno luogo a Palazzo Re Enzo in occasione di "C'è + Gusto a Bologna"

26 OTTOBRE 2022 AGGIORNATO 28 OTTOBRE 2022 ALLE 09:27

3 MINUTI DI LETTURA

Un grande scrigno, il palazzo Re Enzo di Bologna. Una festa golosa, **C'è più Gusto**, ovvero il primo Festival de ilGusto, hub



verticale del gruppo Gedi dedicato all'enogastronomia. Due giorni per cogliere decine di occasioni per conoscere, incontrare, imparare: il 5 e il 6 novembre prossimi.

Il palinsesto del festival è, esattamente come il cibo: trasversale e democratico. Non c'è argomento che non venga toccato e non c'è tabù che non possa essere sfatato. Ne sono prova le **Masterclass**, uno dei pilastri della programmazione della due giorni bolognese. Guidati dalle firme del nostro giornale (e non solo), si potrà viaggiare attraverso mondi apparentemente lontani, mettendo a confronto, per esempio, l'Ayurveda con il prosciutto San Daniele. E allora il cioccolato, il cibo degli dei, può essere affiancato sì alla marmellata, ma anche essere l'apripista di una giornata in cui si arriva a parlare dell'antica cultura del burro e dello stato dell'arte della critica enogastronomica. E se un cibo semplice come un biscotto può essere il punto di partenza di un racconto poetico e gustoso e la colazione un campo di battaglia, allora anche la birra può arrivare sulle tavole dei ristoranti stellati, dove può prendersi di diritto il posto che gli spetta tra gli ingredienti più nobili.

Questo e molto altro avverrà nella Sala Re Enzo, il cui programma completo delle Masterclass raccontiamo qui di seguito. Per prenotare gli appuntamenti preferiti (di questa parte e delle altre sezioni del programma), basta cliccare [Qui](#)

Sala Re Enzo - Le Masterclass

Sabato 5 novembre

10:00 - Con Domori nello scrigno del cacao - Dal Criollo nasce il cioccolato che si è meritato il nome di "cibo degli dei"

Con: [Gianluca Franzoni](#), fondatore e presidente [Domori](#)

Dialoga con: Lara Loreti, Il Gusto

10:15 - Colazione con il San Daniele - Un viaggio nel prosciutto per cominciare bene la giornata

Con: Nicola Sivilotti, pubbliche relazioni, marketing e



God of War: Ragnarok, la prova di Italian Tech

DI ALESSANDRA CONTIN



Leggi anche

Giada Zhang a Bologna: quando l'integrazione culturale passa dal cibo

Mozzarella di Bufala Campana Dop: storia di un'eccellenza

Giada Zhang lancia la sfida: "Io, guerriera del cibo"

IL GUSTO



Dallo chef antropologo all'ayurveda: a Bologna il cibo tra scienza e filosofia

DI ELEONORA COZZELLA

Lezioni di tè: un decalogo per la degustazione perfetta

DI LARA LORETI

Il gusto della solidarietà nel segno di Specchio d'Italia

DI STEFANO VECELLIO

comunicazione Consorzio del prosciutto di San Daniele
Dialoga con: Jacopo Fontaneto, Il Gusto

La bistecca che rallenta il
declino della carne (grazie
alla frollatura)

DI CARLO BERTONE

[leggi tutte le notizie di Il Gusto >](#)

**11:20 - Marmellata comfort food per l'anima - La storia di
un'azienda che trasforma in lusso la quotidianità**

Con: Lisa Lombardo, marketing manager [Agrimontana](#)

Dialoga con: Francesco Seminara, Il Gusto

**11:35 - Impastare, impastare qualche cosa resterà - Fulvio
Marino vi insegna i segreti della panificazione dal forno a casa
vostra**

Con: Fulvio Marino, autore

Dialoga con: Martina Liverani, Il Gusto con saluto in chiusura di
Luca Ferrua, direttore Il Gusto

**15:00 - Rito del Te - [Dammann Frères](#) la più elegante casa di
produzione di Tea in Europa vi insegna come gustare e
preparare i Tea più preziosi**

Con: Cristina Poncini, store manager [Dammann Frères](#)

Dialoga con: Lara Loreti, Il Gusto

**15:15 - Dal burro al Gran Moravia un viaggio indimenticabile
- Roberto Brazzale ci accompagna nelle storie e nei prodotti di
un'azienda combattente**

Con: Roberto Brazzale, presidente Brazzale

Dialoga con: Luca Ferrua, direttore Il Gusto

**16:35 - Impariamo a criticare - Tre maestri della critica
gastronomica ci raccontano da cosa si giudica un ristorante**

Con: Eleonora Cozzella, giornalista, scrittrice e

gastronoma; Luciano Pignataro, giornalista, scrittore e

gastronomo; Edoardo Raspelli, giornalista, scrittore e gastronomo

**17:55 - L'ora dell'aperitivo - Degustiamo i cocktail di Giulia
Castellucci da portare a casa**

Con: Giulia Castellucci, bartender

Dialoga con: Lara De Luna, Il Gusto

Sala Re Enzo - Le Masterclass

Domenica 6 novembre

10:00 - Ayurvedica, la cucina che cura - Ilaria Palmas esperta de Il Gusto con il Dr. Rajesh Shrivadtava propongono ricette semplici e raccontano una storia millenaria

Con: Ilaria Palmas, giornalista e presidente Janani-Ayurveda srl e Rajesh Shrivadtava, dottore

10:15 Dolce e salata, quale colazione vince? Una tifosa della colazione salata e una sostenitrice di quella dolce si sfidano assaggiando i prodotti della nuova collezione a marchio Coop

Con: Antonella Donato, direzione qualità Coop Italia; Giulia Mancini, Il Gusto e Lara De Luna, Il Gusto

11:20 Come il pane con il cioccolato Le dolcezze di Forno Brisa: una storia bolognese

Con: Pasquale Polito, fondatore Forno Brisa; Riccardo Orlandi, responsabile produzione Forno Brisa; Clementina Verrocchio, responsabile rendering Forno Brisa
Dialogano con: Luca Cesari, Il Gusto

11:35 - Assaggiare i campioni svizzeri - Direttamente dal più importante concorso internazionale una selezione di prodotti di un Paese dove il formaggio è una questione di Stato

Con: Giovanna Frova, Country Manager Switzerland Cheese Marketing Italia; Filippo Belletti, Ambassador Formaggi dalla Svizzera
Dialogano con: Manuela Zennaro, Il Gusto

12:40 - Quando la bolla incontra la bomba - I gioielli del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP in abbinamento con lo Champagnes di Nicolas Feuillatte

Con: Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di Tutela
Mozzarella di Bufala Campana DOP
Dialoga con: Lara Loreti, Il Gusto

**12:55 Lasciatevi stupire dalla birra - Lezioni di cucina dove la
birra non è solo accompagnamento ma essenza del piatto**

Con: Nicola di Tarsia, chef
Dialoga con: Lara De Luna, Il Gusto

**15:00 - Il lusso di un biscotto - Dalle frolle ai biscottoni fino al
panettone, tutte le emozioni della dolcezza**

Con: Giuseppe Pintaudi, fondatore Pintaudi e mastro pasticciere
Dialoga con: Lara De Luna, Il Gusto

**15:15 È sempre l'ora del San Daniele - Come si taglia, si serve e si
assaggia un capolavoro Made in Italy**

Con: Nicola Sivilotti, pubbliche relazioni, marketing e
comunicazione Consorzio del prosciutto di San Daniele
Dialoga con: Lorenzo Cresci, Il Gusto

**16:20 - La Cucina vegetale - Con le chef di Altatto apriamo le
porte sul mondo che ci cambierà la vita**

Con: Sara Nicolosi e Cinzia De Lauri, chef ristorate Altatto
Dialoga con: Martina Liverani, Il Gusto

**17:40 - Dove batte il cuore della Toscana - Una degustazione
esclusiva dei grandi vini della cantina **Mastrojanni****

Con: Giulia Härr, enologa **Mastrojanni**
Dialoga con: Lara Loreti, Il Gusto