



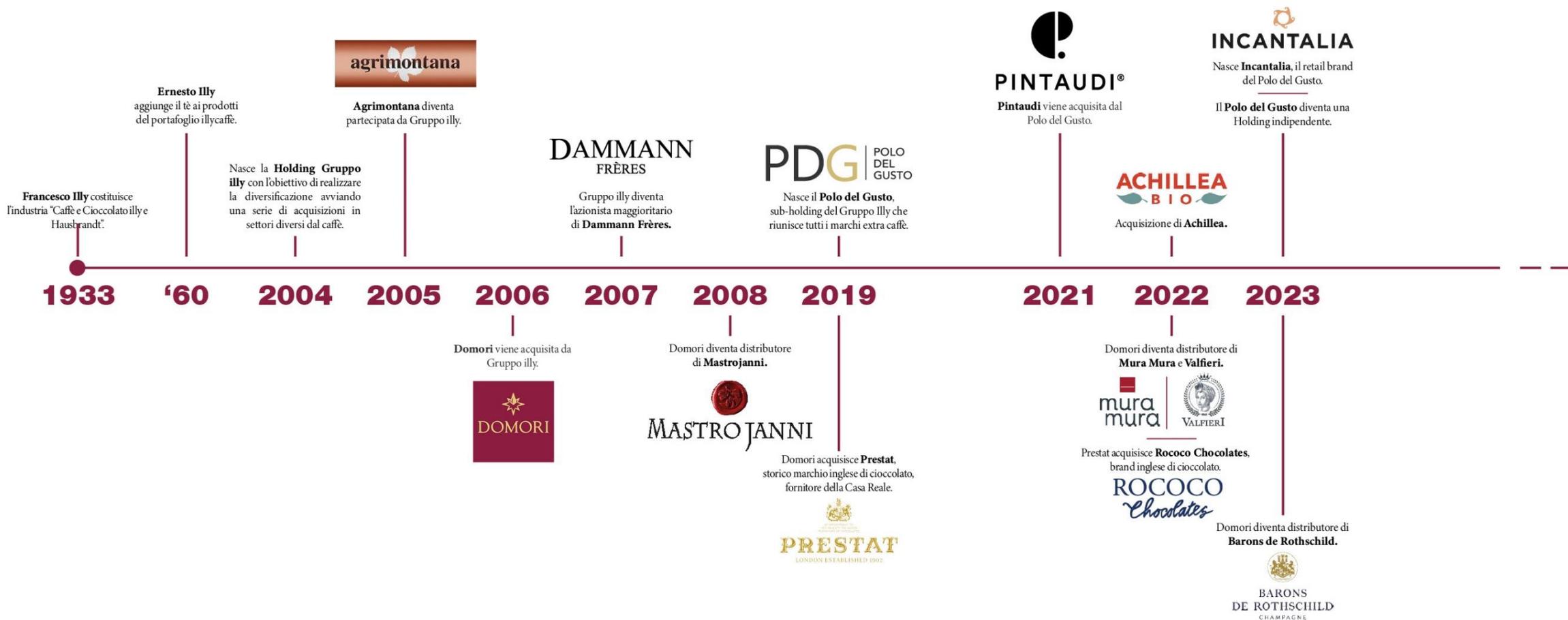
---

## RELAZIONE DI IMPATTO 2023



# AGENDA

- Il Polo del Gusto
- Domori, il primato dell'eccellenza
- Domori, Società Benefit
  1. Le persone e il territorio
  2. I prodotti e l'ambiente
  3. L'energia e le risorse
  4. La filiera e le materie prime





**P****D****G** | POLO  
DEL  
GUSTO

## VOCAZIONE

Il Polo del Gusto è la Holding fondata e presieduta da Riccardo Illy che riunisce eccellenze del settore Food&Beverage che si distinguono per la qualità assoluta del prodotto finale e per la spiccata sensibilità agli aspetti dell’impatto ambientale.

Tutte le Aziende del Polo del Gusto condividono l’amore per le materie prime, il rispetto per la Terra, l’innovazione dei processi, l’impegno per rendere ogni passaggio della produzione virtuoso e sostenibile.

## QUALITÀ DIROMPENTE

- 01** – Valore percepibile, prodotti unici.
- 02** – L’eccellenza delle materie prime.
- 03** – L’arte delle lavorazioni.
- 04** – Il rispetto per l’uomo e la terra.



# L'ECCELLENZA

Una tavola rotonda di eccellenze che si prendono cura dei tesori che regala la natura e si ritrovano a crescere insieme. Hanno in comune la passione, il gusto straordinario, la cultura dei sapori e l'indimenticabile qualità di ciò che producono. Tutti e cinque i sensi sono appagati.





*"Il Polo del Gusto rappresenta il punto di arrivo di un lungo viaggio di ricerca dell'eccellenza nel mondo dell'agroalimentare e del vino. Abbiamo investito con convinzione nella selezione della qualità top di gamma, consapevoli di come fosse l'orientamento più a lungo termine e più vicino alla sensibilità contemporanea dei consumatori. Il Polo del Gusto sceglie produttori d'eccellenza, che condividono l'impegno per la qualità assoluta, con rigore e coerenza. Prodotti unici, realizzati sapientemente, e tra loro complementari, che dialogano facilmente tra di loro - cioccolato, tè, biscotti, succhi di frutta, vino. Per noi il cibo è appagamento, cultura, esperienza e autenticità".*

Riccardo Illy - Presidente del Polo del Gusto dalla sua fondazione



# DOMORI

Il primato dell'eccellenza



Domori nasce dalla mente creativa e dalla passione per la natura, la gastronomia e il cacao di Gianluca Franzoni che, nel 1993, dopo gli studi in Economia e Commercio, arriva in Venezuela e, affascinato dalla magia del cacao, decide di sviluppare un **modello di business per riposizionare il cacao fine**. Franzoni ha vissuto sul campo per tre anni sperimentando diverse varietà e lavorazioni post-raccolta per preservare la biodiversità del Venezuela e prevenire l'estinzione di un cacao di qualità particolarmente fine: **Criollo**.



Domori, fin dalla sua nascita nel 1997, è stata una vera e propria **rivoluzione per il mondo del cacao**. È stata la prima azienda produttrice di cioccolato ad utilizzare solo cacao pregiato puntando sull'alta qualità. La prima a produrre un cioccolato con il cacao criollo, il cacao più raro e pregiato. La prima a controllare l'intera filiera a partire dalle piantagioni situate in Centro & Sud & America. La prima a riscoprire e utilizzare per il cioccolato una formula antica e semplice: pasta di cacao e zucchero e a realizzare un Criollo puro al 100%. E infine, il primo cioccolatiere a creare un Codice di Degustazione del Cioccolato per scoprire le infinite sfumature del cacao.

# IL PROGETTO CRIOLLO

**Il cacao Criollo oggi rappresenta solamente lo 0,01% di tutto il cacao coltivato nel mondo.**

È stata Domori, nel 1994, a gettare le basi per un importante progetto di recupero di questo straordinario cacao: Gianluca Franzoni, fondatore e Presidente, ha iniziato a studiare le varietà di Criollo e le loro caratteristiche attraverso la collaborazione con coltivatori e centri di ricerca. Nello stesso anno, in Venezuela, fu allestito il primo vivaio che ha dato vita ad **Hacienda San Josè**: oggi con i suoi 185 ettari innestati a cacao rappresenta un vero e proprio patrimonio mondiale per il recupero della biodiversità di ben 7 varietà di Criollo.

Grazie all'impegno di Domori e alla collaborazione con Hacienda San Josè è stato compiuto un importantissimo passo per la salvaguardia di questa preziosa varietà: fino a pochi anni fa il quantitativo di cacao Criollo disponibile sul mercato sfiorava lo 0,001% della produzione mondiale mentre oggi possiamo considerarlo come lo 0,01%.

Nel 2017 inizia un nuovo capitolo per la storia del cacao Criollo e viene fondata, in Ecuador, **Hacienda San Cristobal**, per rendere fruibile il cacao più pregiato a tutti gli amanti del cioccolato.

Hacienda San Cristobal rappresenta l'apice di 25 anni di Ricerca & Sviluppo e coltivazione del cacao Criollo da parte di Domori.

A hand holding coffee beans over a cardboard handprint with more beans scattered around. The background is a solid reddish-brown color. The text is centered in a white rectangular box.

# QUALITÀ DIROMPENTE

La nostra innovazione si basa su una combinazione perfetta:  
le migliori materie prime al mondo lavorate con tecnologie a basso impatto.

# I PILASTRI DELLA QUALITÀ DOMORI

1

## TOSTATURA DELICATA

Uno dei principali fattori che influenzano l'elevata acidità del cioccolato è la tostatura estensiva ad alte temperature. Domori tosta le fave di cacao ad una temperatura di 120° C, una temperatura di 30° C inferiore rispetto ai 150° C ai quali le fave di cacao vengono tradizionalmente tostate durante la produzione industriale del cioccolato.



2

## RAFFINAZIONE

Il metodo di lavorazione a basso impatto di Domori trasforma il grùè di cacao in liquore attraverso l'uso innovativo del mulino a sfere. Tradizionalmente, una volta raffinato, la pasta di cacao passa al processo di concaggio, necessario per l'emulsione e la riduzione dell'acidità del liquore. Avendo scelto di lavorare solo cacao aromatico e selezionando le migliori materie prime sottoposte a fermentazione controllata, Domori non utilizza il metodo del concaggio tradizionale. Vogliamo preservare tutte le proprietà aromatiche presenti nelle nostre varietà di cacao di alta qualità.

3

## ETICHETTA CORTA

Il cioccolato Domori contiene solo due ingredienti: pasta di cacao e zucchero di canna (gamma di cioccolato fondente – canale retail). Non c'è burro aggiuntivo rispetto a quello naturalmente contenuto nelle fave di cacao, non c'è aggiunta di aroma di vaniglia e non c'è lecitina di soia usata come emulsionante.



# DOMORI: LE DISTRIBUITE

Domori distribuisce i prodotti dei seguenti brand, con i quali ha in comune standard elevatissimi di qualità ed un amore incondizionato per i frutti della Natura.



# L'OFFERTA DOMORI

## RETAIL



Tavolette



Frutta ricoperta



Cioccolatini

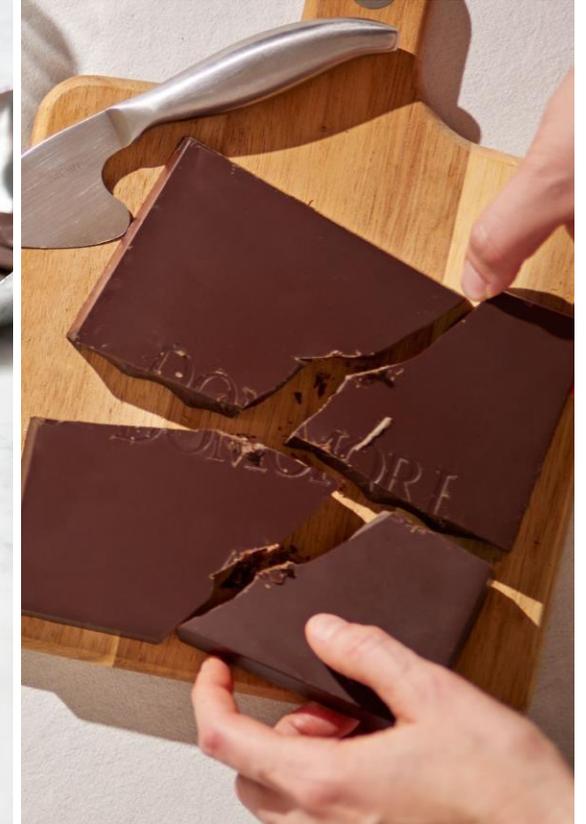


Regalistica e Ricorrenze

## PROFESSIONAL (Labo)



Pastiglie



Blocchi



## SOCIETÀ BENEFIT

Dal 23 Luglio 2020, Domori ha modificato la propria ragione sociale in Domori S.p.A. e ha deciso di diventare una Società Benefit.

In qualità di Società Benefit, la società intende perseguire finalità di beneficio comune e operare in modo responsabile, sostenibile e trasparente nei confronti di persone, comunità, territori e ambiente, beni e attività culturali e sociali, enti e associazioni ed altri portatori di interesse.



## LE PERSONE E IL TERRITORIO

## 1. Le persone e il territorio



**Together  
To  
Shop**

Torna il charity shop di  
Fondazione TOG

**20-25  
novembre**

VIA DELL'ORSO 8 BERGA

Opening 20 novembre ore 15.00  
21-25 novembre dalle 10 alle 19  
orario continuo

info: [v.silvestri@fondazionetog.org](mailto:v.silvestri@fondazionetog.org)

Da sempre molto legata al proprio territorio di appartenenza, Domori si impegna per sviluppare nuove partnership con il mondo dall'associazionismo locale, per contribuire sempre con grande concretezza a progetti di supporto al territorio.

Per consolidare le relazioni con gli enti benefici operati sul territorio, nel corso del 2023 Domori S.p.A. ha donato prodotti in occasione di campagne ed eventi per un totale di più di 43.500 €.

Tra le collaborazioni si ricordano Banco Alimentare, Fondazione Francesca Rava, Make-a-Wish Italia Onlus, FORLIFE Onlus.

Domori inoltre, sostiene con particolare attenzione le attività di intrattenimento ed omaggio prodotti rivolte ai bambini del Comune di None, contribuendo con donazioni di prodotto per centri estivi ed eventi.

A novembre 2023, Domori ha partecipato donando i propri prodotti al mercatino solidale "Together To Shop" a Milano, realizzato dalla fondazione TOG – Together To Go a sostegno delle famiglie e dei bambini con patologie neurologiche complesse.

## 1. Le persone e il territorio



I dipendenti per Domori sono risorsa preziosa e la motivazione e il lavoro di ognuno sono fondamentali nel raggiungimento degli obiettivi aziendali.

Per questo, nei confronti dei propri dipendenti, riferito all'anno 2023, Domori S.p.A. ha riconfermato:

- Un Premio di Risultato di ammontare variabile a tutti i dipendenti. Il PdR è basato su parametri di Qualità, Presenza, Produttività.
- Credito Welfare pari al 2% della RAL del mese di dicembre 2022, messo a disposizione per il periodo 29/04/2023 – 28/04/2024.

L'accordo prevede, oltre al credito welfare, i seguenti punti:

1. Estensione del congedo matrimoniale;
2. Permessi baby week;
3. Banca ore solidale;
4. Staffetta generazionale.



Too Good To Go è un servizio nato in Danimarca nel 2015, che si impegna nella lotta allo spreco alimentare mettendo in contatto i clienti con negozi, bar, ristoranti, industrie che hanno **eccedenze alimentari invendute**.

Si tratta del più grande marketplace al mondo contro lo spreco alimentare: attivo in **17 Paesi tra Europa e America del Nord** con 150.000 partner attivi.



Domori è partner di Too Good To Go dal 2023 grazie alla partecipazione all'iniziativa **Box Dispensa**. Essa aiuta le imprese dell'industria alimentare nella lotta allo spreco e offre molteplici vantaggi sia per l'azienda stessa sia per il consumatore, garantendo un impatto positivo sul pianeta in termini di riduzione delle emissioni di CO2 e di alimenti salvati.



Metti sotto l'albero

la felicità di un bambino

il regalo più prezioso:

Per aiutare migliaia di bambini in grave difficoltà in Italia, in Haiti e nelle Case NPH in America Latina.

CATALOGO DONI SOLIDALI  
PERSONALIZZABILI  
PER AZIENDE E PRIVATI



FONDAZIONE  
Francesca Rava  
N.P.H. Italia

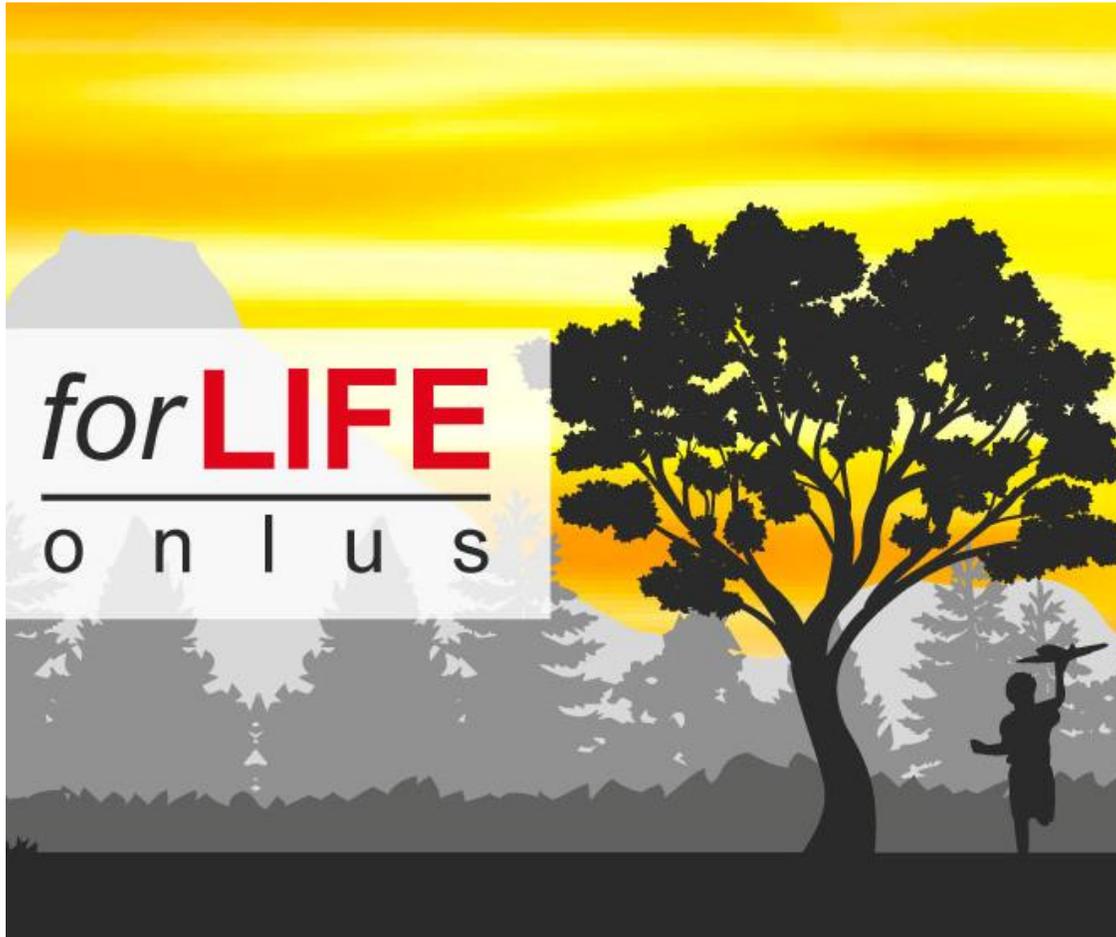
20 anni in Italia, 65 nel mondo

Fondazione Francesca Rava — NPH Italia ETS nasce nel 2000 per aiutare l'infanzia in condizioni di disagio in Italia e nel mondo (con particolare rilevanza ad Haiti), tramite adozioni a distanza, progetti ed attività di sensibilizzazione sui diritti dei bambini, diffusione della cultura del volontariato.



Domori è partner di Fondazione Rava dal 2021 per la fornitura di:

- ✓ Donazioni (omaggiati prodotti della Pasqua);
- ✓ Doni Solidali.



For Life Onlus è un'organizzazione impegnata nella solidarietà nei confronti dell'infanzia con un target prevalentemente scolastico e sanitario, con la finalità di potenziare lo sviluppo futuro e la crescita umana e professionale delle popolazioni disagiate. L'organizzazione è attiva nell'ambito della salute e nutrizione, educazione, sostegno ai comuni, lotta alla povertà, supporto all'emergenza e protezione dei diritti dei bambini.



Domori è partner di FOR LIFE Onlus dal 2022 per la fornitura di:

- ✓ Donazioni (omaggiati prodotti della Pasqua);
- ✓ Doni Solidali.

## 1. Le persone e il territorio



Make-A-Wish® Italia Onlus è un'organizzazione che si occupa di sostenere i desideri dei bambini e dei ragazzi fra i 3 e i 17 anni. In particolare si occupa dei minori che sono affetti da gravi patologie e il suo obiettivo è quello di ridare loro forza e speranza, attraverso il “potere terapeutico” di un desiderio che si realizza.

L'organizzazione è attiva in 50 Paesi, con oltre 43.000 volontari e ad oggi ha realizzato 500.000 desideri.



Domori è partner di Make-A-Wish Italia Onlus dal 2022 per la fornitura di:

- ✓ **Donazioni** (omaggiati prodotti della Pasqua);



## I PRODOTTI E L'AMBIENTE

## 2. I prodotti e l'ambiente

Domori riconferma l'impegno nella realizzazione di packaging sostenibile e porta avanti un processo di revisione completa degli imballaggi, puntando sull'abbattimento degli sprechi, sulla riduzione dei materiali e la preservazione della "qualità dirompente" Domori.



### Per l'anno 2023:

- Domori ha presentato nuovamente la linea regalistica confezionata in latta, confermando l'impegno verso packaging riutilizzabile e sostenibile.
- Per la Pasqua, Domori ha realizzato una sorpresa originale e sostenibile: un sapone esfoliante ricavato dalle bucce di cacao lavorato da Domori, in collaborazione con **Ethical Grace**, realtà specializzata nella produzione di cosmetici ecosostenibili. Inoltre, anche il packaging interno è stato prodotto attraverso la lavorazione delle bucce di cacao Domori in ottica di evitare gli scarti alimentari.



The image is a conceptual composition. In the foreground, there is a glowing incandescent lightbulb on the left, a stack of several coins in the bottom left corner, and a small green plant with three leaves on the right. The background is a soft-focus green with a bright, circular light source in the upper left, creating a bokeh effect. A semi-transparent white horizontal band is overlaid across the middle of the image, containing the text 'L'ENERGIA E LE RISORSE' in a dark red, serif font.

# L'ENERGIA E LE RISORSE

### 3. L'energia e le risorse

Il processo produttivo Domori richiede un fabbisogno energetico più contenuto rispetto a produzioni analoghe in quanto è caratterizzato da cicli produttivi veloci e a basse temperature per preservare le caratteristiche aromatiche proprie del cacao fine.

L'azienda monitora i propri consumi energetici di acqua, elettricità e gas metano, in modo da valutare la propria impronta ecologica e migliorare, compatibilmente alle proprie dimensioni, i consumi di energia.

All'interno del nuovo stabilimento, il magazzino è costruito in ottica di contenere la dispersione di calore ed energia. Inoltre, si stanno incrementando i carrelli con batterie a litio che non comportano alcuna emissione nell'ambiente circostante e hanno una durata maggiore nel corso del tempo.

Per la lotta allo spreco, Domori utilizza un sistema di magazzino basato sul monitoraggio costante delle scadenze dei prodotti. In aggiunta, i pallet utilizzati per le spedizioni sono realizzati con materiali in legno di recupero.



## Bando GSE Parco Agrisolare

L'ente **Gestore Servizi Energetici** (GSE) ha emesso un bando con l'obiettivo di sostenere gli investimenti per la realizzazione di impianti di produzione di energia elettrica solare fotovoltaica nel settore agricolo e agroindustriale. La misura prende il nome di "Parco Agrisolare" e fa parte della Missione 2 "Rivoluzione verde e transizione ecologica" del PNRR, Componente 1 "Economia circolare e agricoltura sostenibile", Investimento 2.2.

Nel 2023, Domori ha vinto tale bando che permetterà l'installazione di pannelli solari nel nuovo stabilimento. I pannelli avranno una capacità di 772,135 kWp e un sistema di accumulo di 208,800 kWh. Essi verranno installati nel biennio 2024 - 2025.



A close-up photograph of several cocoa pods (cacao beans) attached to a tree trunk. The pods are reddish-brown and have a textured, slightly wrinkled surface. The background is a blurred forest scene with green foliage and brown leaves on the ground. A semi-transparent white banner is overlaid at the bottom of the image, containing the text "LA FILIERA E LE MATERIE PRIME" in a dark red, serif font.

## LA FILIERA E LE MATERIE PRIME

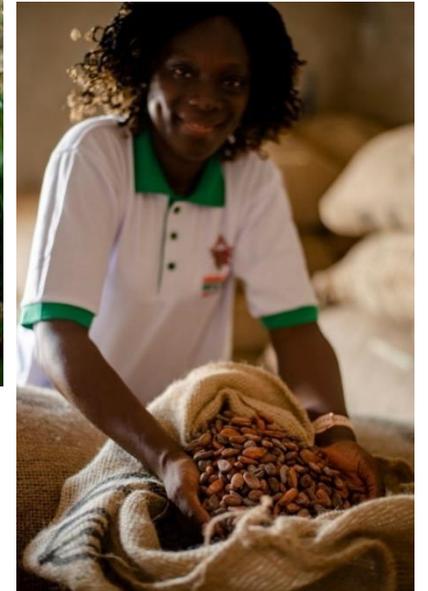
### Le piantagioni di proprietà di Domori

Domori nel 1994 ha gettato le basi per un importante progetto di recupero della più pregiata varietà di cacao: il Criollo.

In collaborazione con i centri di ricerca e i coltivatori, Gianluca Franzoni, fondatore e Presidente, ha iniziato a studiare le varietà di Criollo e le loro caratteristiche. In Venezuela, è nata l'Hacienda San José che rappresenta il patrimonio mondiale attraverso la preservazione di ben sette varietà di Criollo. Nel 2017 inizia un nuovo

capitolo per la storia del cacao Criollo e viene fondata, in Ecuador, Hacienda San Cristobal, per rendere fruibile il cacao più pregiato a tutti gli amanti del cioccolato. Essa rappresenta l'apice di 25 anni di Ricerca & Sviluppo e coltivazione del cacao criollo da parte di Domori. Sono state applicate innovative tecniche di innesto, densità,

fertirrigazione e architettura della pianta che hanno condotto ad un raggiungimento, ancora una volta, dell'eccellenza come modello agricolo e organolettico. Una pietra miliare per la salvaguardia del cacao criollo.



### Una filiera per il cacao «Buono e Solidale»

Domori S.p.A. è specializzata nella trasformazione del cacao fine e aromatico.



Domori eroga un “bonus” concordato sul prezzo di acquisto della materia prima incentivando i propri partners al fine di raggiungere determinati standard qualitativi e preservare le biodiversità del cacao Criollo. In questo modo, si promuove il mantenimento delle coltivazioni di cacao a minor resa agricola e che richiedono maggior impegno dal punto di vista della cura in fase di coltivazione e raccolto.

Inoltre, si svolgono continue attività di formazione con i partners per permettere di costruire e mantenere solide relazioni e reciproca fiducia con i fornitori. Domori si impegna nella valorizzazione della manodopera altamente specializzata garantendo un’equa remunerazione per il lavoro svolto e la dedizione fornita dagli agricoltori per ottenere un prodotto finito di alta qualità.

### Supply Chain Policy

Per la selezione dei fornitori di materie prime, servizi e imballaggi, l'Azienda attua una politica di **Environmental Preferable Purchasing** (EPP, acquisti ecologici preferibili), preferendo l'acquisto, a parità di resa, di beni a minor impronta ambientale e/o, laddove possibile, selezionando fornitori stanziati sul territorio in modo da ridurre l'impronta ecologica dettata dai trasporti.

#### Nel corso del 2023:

- Il consumo di cacao Criollo è stato pari a 25 tons Domori ha avviato il progetto «Cacao Sostenibile» in collaborazione con Altromercato ed Esselunga con l'obiettivo di certificare tutte le filiere utilizzate per i prodotti a marchio Esselunga Top.
- Inoltre, sono state implementate le filiere della block-chain: ad oggi, Domori gestisce a portale Ecuador, Togo, Perù e Madagascar con Altromercato.



**Trusty** è una piattaforma che permette di condividere i dati della filiera produttiva attraverso la block-chain, garantendo l'autenticità e la verificabilità delle informazioni.

La block-chain offre la condivisione di informazioni trasparenti e immediate, permettendo di tracciare l'intera filiera produttiva a partire dalla materia prima fino al prodotto finale. Inoltre, digitalizzando tali informazioni, esse sono facilmente reperibili e controllabili dagli enti preposti al fine di garantire al consumatore finale sicurezza, qualità e trasparenza della filiera e del prodotto finito.

Nel 2022, Domori aveva avviato una collaborazione con il portale **Trusty** per la gestione della Block-chain con l'obiettivo di rendere tutti i lotti di cacao acquistati completamente tracciabili dal campo di coltivazione fino allo scaffale di vendita.

Fino ad oggi, sono stati attivati i lotti provenienti dalla Costa D'Avorio e il Cacao Criollo; l'obiettivo da raggiungere entro il 2024 è di attivare e tracciare tutte le origini.

### La gestione degli scarti alimentari

Gli scarti alimentari rappresentano uno dei più grandi ostacoli dell'economia circolare. Pertanto, in ottica di sostenibilità, è necessario intervenire lungo tutta la filiera produttiva andando a creare processi di gestione degli scarti alimentari con lo scopo di ridurre al minimo la produzione di sprechi.

Domori si impegna nella lotta contro gli sprechi alimentari cedendo le bucce di cacao e gli scarti produttivi (ad eccezione del cioccolato derivante dai lavaggi delle cisterne di produzione) alla società **Borgo Campagna**.

Tale impresa si occupa della produzione di biogas attraverso il riutilizzo degli scarti alimentari industriali permettendo una riduzione dei rifiuti industriali e il riciclo delle materie prime.



### Certificazioni

- Certificazioni BRC/IFS: Sono entrambe certificazioni riconosciute a livello globale/internazionale volte a garantire la sicurezza alimentare del consumatore. Abbiamo ottenuto queste certificazioni da partire dal 2014 ottenendo sempre Ottimi risultati (DoppiaA per BRC e punteggi > 99% per IFS).
- Certificazioni Biologico / Fair Trade: Sono certificazioni di Prodotto relative alla gestione delle materie prime utilizzate e della lorocatena di fornitura.
- Certificazione Kosher: tale certificazione riguarda solamente la copertura delle gocce di cioccolato.





---

© **Domori S.p.A.** - Via Pinerolo 72-74 10060  
None (Torino)  
Tel: +39 011 98.63.465 - PI: 03785920103