



FOOD VISIONI DA BERE LIVING & CONVIVI LIFESTYLE & BEAUTY SALVA CON NOME

VISIONI DA BERE :: 22 APR 2024

NAUGURA LA SUA SECONDA BOUTIQUE DEL TÈ

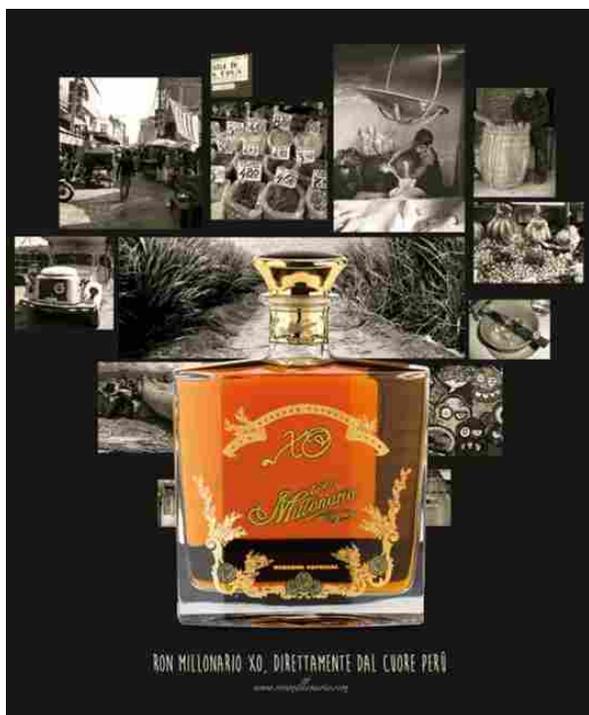
usto fra Francia e Piemonte

FMM

BY LA REDAZIONE

tra fragranze e rievoca immediatamente quel “memento” olfattivo che - ad
matiche da tutto il mondo: questa la sensazione di chi varca la soglia della
entralissima Piazza San Carlo a Torino accanto al punto vendita Domori,

ova con l'apertura di questo spazio fuori dal tempo. Qui, gli amanti del tè
he accoglie ben 133 varietà nelle eleganti “boite” di latta Dammann. Ma la
visitatori vengono attratti da un prezioso Orgue à thés, un allestimento di
re anche i meno esperti al mondo del tè, accompagnandoli in un percorso





Esperienza, creatività ed eleganza sono i valori che contraddistinguono Dammann Frères sin dalla sua nascita nel 1692. La prestigiosa Maison francese fa parte del Polo del Gusto, la holding di brand d'eccellenza del settore agroalimentare presieduta da Riccardo Illy. Oltre a Dammann Frères, ne fanno parte anche le aziende Achillea, Agrimontana, Domori e Pintaudi. L'azienda che è oggi la più importante case produttrici di tè francese a livello internazionale è tra le poche a gestire tutte le fasi di lavorazione: dalla coltivazione alla raccolta, dalla lavorazione alla distribuzione. È un lavoro che, da sempre, conserva e tramanda tradizioni artigianali trasmesse di generazione in generazione.

FMM HIGHLIGHTS



LIFESTYLE & BEAUTY :: 9 APR 2024
 Make up protettivo per un effetto shiny

Erika Le Noan, Presidente di Dammann Frères, ha commentato in occasione dell'inaugurazione del nuovo "salotto": "Nel negozio Dammann Frères troveremo spazio a tutto il mondo del tè che, per Dammann Frères significa coinvolgere le persone, coltivare una comunità che riguarda ogni aspetto di questo prodotto meraviglioso: dalla conoscenza dei raccolti, alla preparazione, agli accessori. Il mercato italiano si distingue per consumatori sempre più numerosi, ma soprattutto attenti, consapevoli, attratti dalla qualità e dall'originalità dei nostri prodotti. Per noi è un Paese importante, di grandissimo potenziale, così come è importante presentarci a Torino, dove il tè ha un ruolo di primo piano nel cuore della città per tutti gli appassionati del tè." Riccardo Illy, Presidente del Polo del Gusto, ha commentato: "Uno dei valori fondanti del Polo del Gusto è proprio quello di creare sinergie tra marche diverse, che condividano eccellenza, posizionamento alto e un ottimo potenziale di abbinamenti. Da oggi, il Polo del Gusto è presente a Torino con due nuovi punti vendita, ognuno caratterizzato da uno stile unico e distintivo sia nell'offerta, sia nell'esperienza d'acquisto. Da oggi, Dammann Frères e Domori condividono una vocazione alla qualità e una passione per la conoscenza, in cui l'esperienza diretta - assaggi, degustazioni guidate, eventi - diventa un passaggio fondamentale per fare scoprire, riconoscere e amare la qualità superiore".



VISIONI DA BERE :: 9 APR 2024
 un punto di riferimento



LIFESTYLE & BEAUTY :: 9 APR 2024
 Firenze, Galleria dell'Accademia
 I nuovi (stili) outfit del personale



LIVING & CONVIVI :: 8 APR 2024
 la tazza, l'expertise Damman Freres si è rinnovata nei secoli e conta oggi - con l'apertura torinese - ben 32 boutique retail in Italia. La gamma di tè rouge che unisce eleganza e ricercatezza, piacere e gusto, savoir faire e savoir vivre .



FOOD :: 3 APR 2024
 Centro Carni Company, il top passa di qui
 Formazione e rispetto per i consumers, i must

Address: Piazza San Carlo, 177 10123 Torino

Web: See More



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

BUONGIORNO

lifestyle magazine *online*



NUOVA BOUTIQUE DAMMANN FRÈRES IN PIAZZA SAN CARLO, L'ELEGANTE SALOTTO DI TORINO



Enogastronomia

Redazione 16/04/2024

NUOVA BOUTIQUE DAMMANN FRÈRES IN PIAZZA SAN CARLO, L'ELEGANTE SALOTTO DI TORINO

TRADUZIONE

CERCA

Cerca

ARTICOLI PIÙ LETTI



YAMAMAY E STUDIO X INSIEME PER LA DESIGN WEEK 2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Nuovo punto vendita della prestigiosa Maison di tè francese

Ha aperto a Torino la nuova boutique Dammann Frères, secondo punto vendita in Italia della prestigiosa Maison Francese, che fa parte del Polo del Gusto, la Holding di marche d'eccellenza dell'agroalimentare presieduta da Riccardo Illy – oltre a Dammann Frères ne fanno oggi parte le aziende Achillea, Agrimontana, Domori, Pintaudi.

Il nuovo negozio, inaugurato ufficialmente giovedì 11 aprile, si trova nella centralissima **Piazza San Carlo**, accanto al punto vendita Domori, che distribuisce in Italia i prodotti Dammann Frères (così come è distributore di tutti i prodotti delle Aziende della Holding).

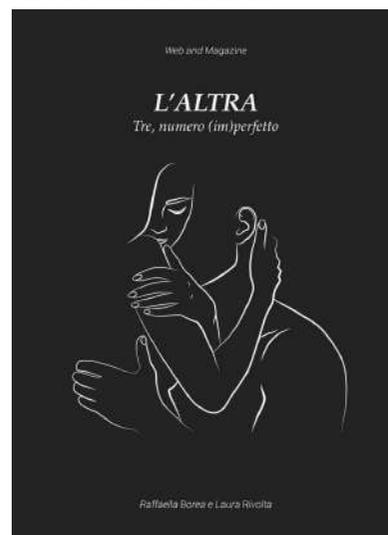
All'inaugurazione erano presenti il Presidente del Polo del Gusto Riccardo Illy, la Presidente di Dammann Frères Erika Le Noan e l'Amministratore Delegato di Domori Janluca de Waijer.



Il negozio Dammann Frères si presenta come uno spazio accogliente e raffinato, di circa 30 metri quadri, dall'inconfondibile stile della Maison, in cui il tè diventa protagonista degli spazi: come Boutique Dammann Frères, grande attenzione è data alle vendite del tè sfuso, cui è dedicata la parete che accoglie ben 133 varietà nelle eleganti scatole di latta Dammann. All'ingresso, i visitatori sono accolti da un prezioso *Orgue à thé*, un allestimento di piccoli dispenser per avvicinare i clienti al mondo del tè e accompagnarli in un viaggio sensoriale alla scoperta di raccolti preziosi ed aromi.



GIVI MAXIA 5, IL BAULETTO CHE VESTE LE MOTO PIÙ TRENDY DEL MONDO, PRESENTATO A MILANO AL FUORISALONE 2024



"L'ALTRA. TRE, NUMERO (IM)PERFETTO" DI RAFFAELLA BOREA E LAURA RIVOLTA



La Boutique offre la straordinaria varietà del mondo Dammann Frères – che conta 400 ricette in assortimento – ed è un luogo dove conoscere e assaggiare il tè, ogni giorno i clienti possono degustarne un tipo diverso. Dalla Boutique si può facilmente passare internamente sia al Domori Store che agli ampi spazi sotterranei – le due sale polifunzionali, attrezzate per degustazioni e masterclass – dove si svolgono le attività educational di Dammann Frères, da sempre uno dei tratti distintivi dell’Azienda.

Ha commentato **Janluca de Waijer**, Amministratore Delegato Domori: *“Siamo orgogliosi di dare il benvenuto a Dammann Frères a Torino, in questa splendida piazza. È un progetto che unisce, nel cuore della città, due splendide marche d’eccellenza: due insegne distinte all’esterno, mentre all’interno i clienti avranno la possibilità di passare agevolmente tra due mondi che dialogano alla perfezione, cioccolato e tè. Proprio per celebrare questa bellissima sinergia, stiamo mettendo a punto la ricetta di una pralina di cioccolato fondente agli aromi del tè.”*

Fondata nel 1825, con sede a Dreux, Dammann Frères è una delle più antiche Maison di tè francese.

Specializzata nell’importazione, creazione e vendita di tè,

infusioni e accessori, l’Azienda distribuisce tradizionalmente i suoi prodotti nei caffè, negli hotel, nei ristoranti e nei negozi alimentari di lusso in Francia, paese dove è presente con 9 negozi di proprietà, 17 franchising e 250 corner più 6 negozi all’estero. In Italia, oltre al negozio in apertura domani a Torino, Dammann Frères è presente a Milano, con la Boutique situata in Piazza XXV Aprile.

Nel 2023, Dammann Frères ha registrato un fatturato di 44,3 milioni di Euro, segnando +9,5% rispetto all’esercizio precedente. Nel 2023 è diventata Azienda Benefit. Da fine marzo, l’Azienda è impegnata nella realizzazione di un nuovo stabilimento da 30mila metri quadri, sempre nell’area di Dreux, frutto di un investimento di 34 milioni di Euro, destinato a raddoppiare la capacità produttiva, che oggi si attesta su poco meno di mille tonnellate.



**JOOLZ DAY5 STYLE IT YOURSELF,
IL PASSEGGINO
PERSONALIZZABILE**

Quick links: [Beer&Food Attraction](#) [Nuove aperture](#) [Abbonati a Food Service](#) [Iscriviti alla Newsletter](#)

CIBUS PARMA.7|10 MAGGIO.2024

22° SALONE INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE

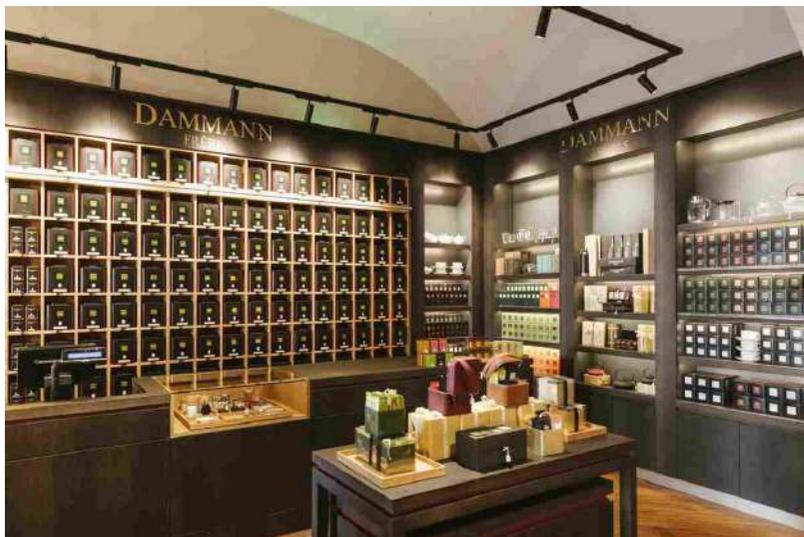
DAMMANN FRÈRES APRE A TORINO IL SECONDO STORE IN ITALIA

3 min.

16 Aprile 2024



Inaugura in Piazza San Carlo il nuovo pdv della maison francese specializzata in tè, parte della holding Polo del Gusto



Ha aperto a Torino il secondo punto vendita italiano di Dammann Frères, la Maison Francese facente parte del Polo del Gusto, holding di marche d'eccellenza del settore agroalimentare presieduta da Riccardo Illy. La nuova struttura è stata inaugurata in Piazza San Carlo, nel centro del capoluogo piemontese, e si posiziona di fianco al punto vendita Domori, distributore in Italia dei prodotti Dammann Frères.

Il nuovo punto vendita

Il negozio occupa circa 30mq e si contraddistingue per uno spazio

accogliente e raffinato dove il tè è il vero protagonista. La Boutique presenta infatti un'offerta di 133 diverse varietà di tè sfuso confezionate in eleganti scatole di latta Dammann. Ad accogliere i clienti ci sarà un Orgue à thés, un allestimento di piccoli dispenser per un viaggio sensoriale tra differenti aromi e fragranze.



Un dettaglio degli interni del nuovo store Dammann Frères in Piazza San Carlo a Torino

La Boutique sarà quindi un luogo ad hoc per conoscere e assaggiare il tè, degustando ogni giorno una delle 400 ricette in assortimento. Saranno inoltre presenti connessioni dirette sia al Domori Store sia alle due sale polifunzionali interrato, luoghi pensati per degustazioni e masterclass.

Dichiarazioni

All'inaugurazione erano presenti Riccardo Illy, Presidente del Polo del Gusto, Erika Le Noan, Presidente di Damann Frères, e Janluca de Waijer Ad di Domori. Proprio quest'ultimo si è così espresso: *“Siamo orgogliosi di dare il benvenuto a Dammann Frères a Torino, in questa splendida piazza. È un progetto che unisce, nel cuore della città, due splendide marche d'eccellenza: due insegne distinte all'esterno, mentre all'interno i clienti avranno la possibilità di passare agevolmente tra due mondi che dialogano alla perfezione, cioccolato e tè. Proprio per celebrare questa bellissima sinergia, stiamo mettendo a punto la ricetta di una pralina di cioccolato fondente agli aromi del tè”*.

Una soddisfazione che combacia con l'idea di business di Erika

Le Noan, Presidente di Dammann Frères, poiché: *“Nel negozio Dammann Frères di Torino daremo spazio a tutto il mondo del tè, che per Dammann Frères significa coinvolgere le persone, coltivare una comunità che riguarda ogni aspetto di questo prodotto meraviglioso: dalla conoscenza dei raccolti, alla preparazione, agli accessori.”*

Dammann Frères nel dettaglio

Fondata nel 1825, con sede a Dreux, Dammann Frères è una delle più antiche Maison di tè francese. Specializzata nell'importazione, creazione e vendita di tè, infusioni e accessori, l'Azienda distribuisce tradizionalmente i suoi prodotti nei caffè, negli hotel, nei ristoranti e nei negozi alimentari di lusso in Francia, paese dove è presente con 9 negozi di proprietà, 17 franchising e 250 corner più sei punti vendita all'estero. In Italia, oltre al negozio di Torino, Dammann Frères è presente a Milano, con la Boutique situata in Piazza XXV Aprile.

Nel 2023, Dammann Frères ha registrato un fatturato di 44,3 milioni di euro, segnando +9,5% rispetto all'esercizio precedente. Nel 2023 è diventata Azienda Benefit. Da fine marzo, l'Azienda è impegnata nella realizzazione di un nuovo stabilimento da 30mila metri quadri, sempre nell'area di Dreux, frutto di un investimento di 34 milioni di Euro, destinato a raddoppiare la capacità produttiva, che oggi si attesta su poco meno di mille tonnellate.

© Riproduzione riservata

ALTRO IN PRIMO PIANO

▼ MOSTRA TUTTI ▼



Via Mazzini, 6
43121 - Parma (ITALY)
P.IVA: 01756990345

Via Giuseppe Pecchio, 14
20131 - Milano (ITALY)



ABOUT

Chi siamo

Contatti –

REDAZIONE

Pubblicità

Abbonati a Food

Service

Iscriviti alla newsletter

Edicola

OUT OF HOME

Format | Locali | Nuove aperture in Italia

PRIMO PIANO DELIVERY DISTRIBUZIONE

#DIGITALFOOD PERSONE WEBINAR VENDING

EVENTI

T e |

r
OR PNPS

Tè verde e tè nero ma anche **bianco, giallo, pu'er, oolong**. Sono sei le famiglie di tè (anche se derivano da un'unica pianta), cui si aggiungono infinite miscele e possibilità. Anche Torino è innamorata del tè: nel “nobile salotto” della “nobile città sabauda”, in piazza San Carlo, l'inaugurazione della nuova boutique **Dammann Frères** (la seconda in Italia, dopo quella di Milano, in Piazza XXV Aprile) è stata l'occasione per riflettere sui gusti, nuovi ed antichi, dei tea lover.

Non più semplici acquirenti, i consumatori di oggi si dimostrano sempre più esperti, alla ricerca di tè che soddisfino pienamente le loro esigenze di qualità e varietà. Negli ultimi tempi, ad esempio, è molto ricercato il **tè bianco**, con il suo processo di produzione delicato e il sapore sottile, dovuto all'impiego delle giovani gemme e delle foglie più tenere della pianta.

Grande attenzione anche alla **sostenibilità** e persino ai territori di provenienza. Dammann Frères, seguendo la filiera completa, dispone di esperti in tutto il mondo per selezionare costantemente le zone e i “giardini” di produzione. E così non è raro che venga richiesto dagli appassionati del tè dello **Yunnan** (proveniente dalla Cina), **Assam** (India) o **Dong Ding** (Taiwan) in purezza.

Il tè è usato in abbinamento ad alcuni piatti in molti ristoranti e anche a casa sempre più persone lo gradiscono, per accompagnare la cena con qualcosa di caldo e prezioso. A volte, poi, può essere impiegato direttamente come ingrediente. È il caso, ad esempio, del **tè nero Smokey Lapsang**, che con il suo aroma affumicato è perfetto come elemento liquido (anche al posto del brodo) per preparare risotti o arrostiti e per essere spolverato sulla carne prima di portarla a tavola.«



t

l

i

l

l

l

Q

l

l

Q

Q

s

G

r

t

J

Resetare il metabolismo: le 3 regole della nutrizionista

Cosa mangia l'uomo più anziano del mondo a 111 anni?

t

Dolci che non fanno alzare la glicemia?

Risponde l'esperto

t

Il negozio di piazza San Carlo, di circa 30 metri quadri, è dominato da **una parete interamente dedicata al tè sfuso**: 133 varietà, conservate in eleganti scatole di latta, proprio di fronte al prezioso *Orgue à thés*, un allestimento di piccoli dispenser per avvicinare i clienti al mondo del tè. La boutique offre l'intera gamma di tè proposte (circa **400 ricette in totale**, considerando le diverse declinazioni e gli infusi) ma anche la possibilità di seguire degustazioni e masterclass nelle sale polifunzionali sotterranee.

La nuova boutique è accanto al Domori store, l'innovativo brand di **cioccolato** che distribuisce in Italia anche i prodotti Dammann Frères. E da questa vicinanza è nata idealmente anche la suggestione della pralina di cioccolato fondente agli aromi del tè.

l

l

l

i

l

Q

-

G

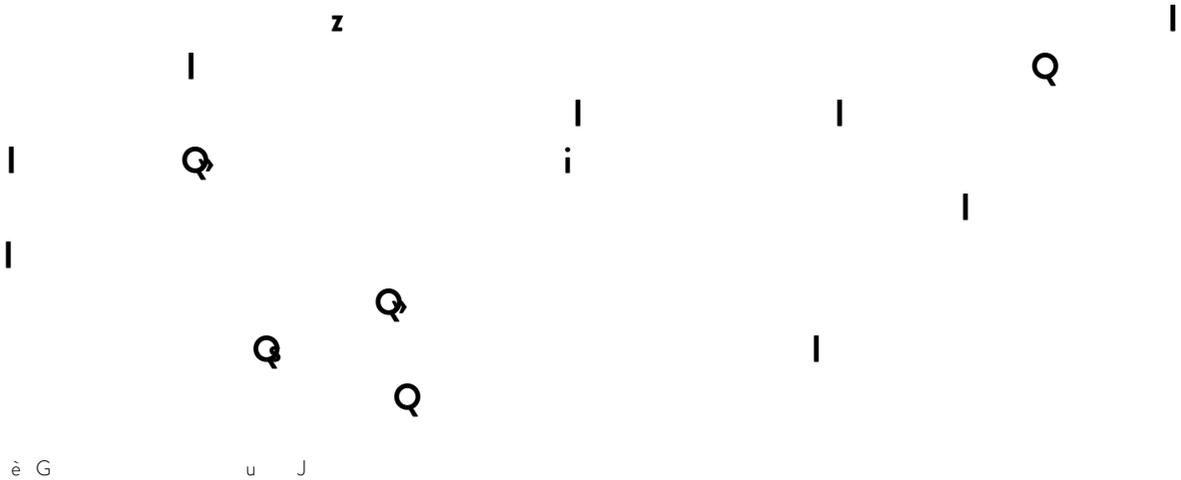
r

r

J



Un lavoro comune, basato sulla ricerca della qualità. Dammann Frères fa parte del **Polo del Gusto**, la Holding di marche d'eccellenza dell'agroalimentare che comprende anche le aziende Achillea, Agrimontana, Domori, Pintaudi.



TAGS te Piemonte cioccolato

SALUTE E NUTRIZIONE

i b

IN PRIMO PIANO

s ? w o t

SALUTE E NUTRIZIONE

t o ? t

SALUTE E NUTRIZIONE

r i o

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Cerca...

Abbonati

Notizie

La nuova Boutique Damman Frères a Torino spinge la città a diventare capitale del tè (oltre che del vermouth)

12 Apr 2024, 12:36 | a cura di [Rosalba Graglia](#)

Aprire a Torino la Boutique Damman Frères, nel Polo del Gusto di piazza San Carlo e in sinergia con Illy e Domori. Il capoluogo piemontese si candida così a diventare la capitale del tè

LOADING...

Non solo [capitale del vermouth](#): **Torino sta diventando una capitale del tè**. Dopo le degustazioni di tè al MAO, il Museo di Arti Orientali e all'Accademia delle Scienze sulle tracce di grandi viaggiatori, ha aperto in pieno centro la nuova **Boutique Dammann Frères**, il secondo punto vendita esclusivo in Italia dopo quello milanese della prestigiosa Maison francese di tè. Mentre parte la terza edizione del [festival dedicato invece al Vermouth](#).



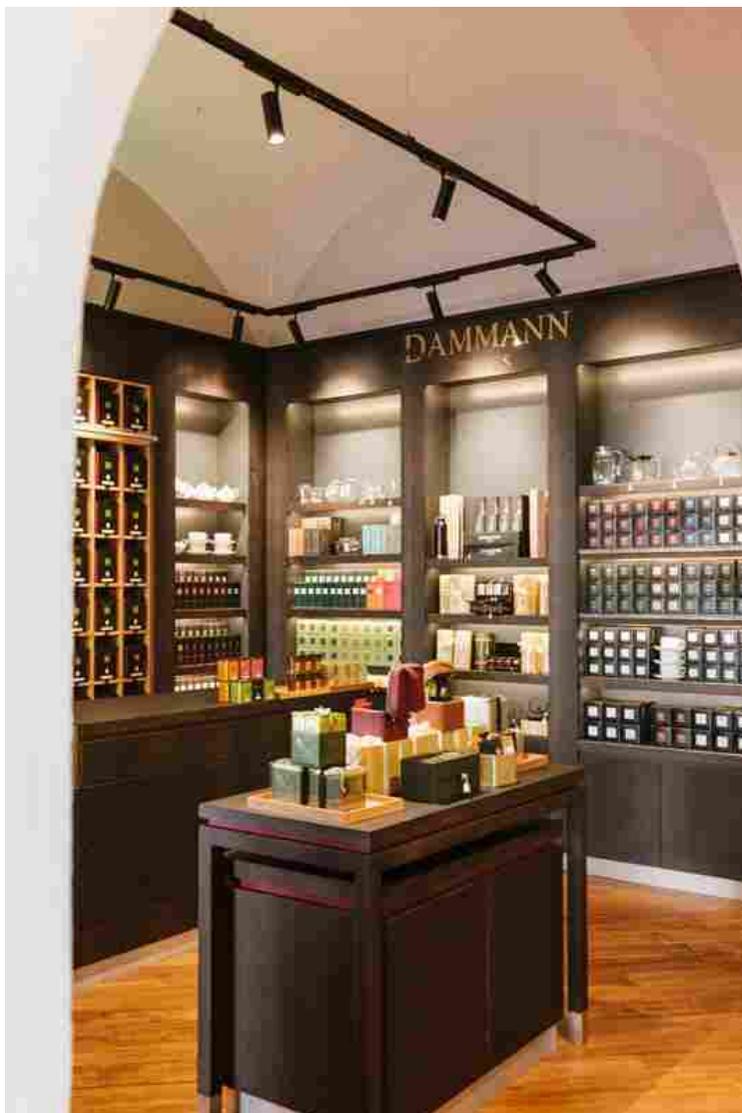
Il Noma cerca un capo giardiniere. Lo stipendio? È "negoziabile e basato sull'esperienza"



La nuova gaffe di Toninelli che critica Lollobrigida sul prezzo dell'olio, ma ignora il lavoro che c'è dietro per un Evo di qualità



La vera novità del gelato con poche calorie di Leclerc è il ritorno di Grom



Una Maison storica

Fondata nel 1825, sede a Dreux (dove sta realizzando un nuovo stabilimento da 30mila metri quadri), Dammann Frères è una delle **più antiche maison di tè francese**. E fa parte del Polo del Gusto, la Holding di marche d'eccellenza dell'agroalimentare – con Achillea, Agrimontana, Domori, Pintaudi - presieduta da Riccardo Illy. La nuova boutique apre proprio sotto i portici della piazza salotto di Torino accanto al punto vendita Domori. All'inaugurazione saranno presenti il Presidente del Polo del Gusto **Riccardo Illy**, la Presidente di Dammann Frères **Erika Le Noan** e l'Amministratore Delegato di Domori **Janluca de Waijer**.



Dove mangiare e bere a Milano durante la Design Week. I 20 migliori indirizzi scelti dal Gambero Rosso



Campo alla Sughera si allarga a Bolgheri e amplia la produzione: acquisiti tre nuovi ettari

Gambero Rosso Premium

☕☕☕ **000CAFFÈ & BAR**

Mexico

Nel quartiere Vomero, questo bar è il punto di riferimento per un espresso di qualità. Eseguito...
Napoli [NA]

STREET FOOD

Il Masetto

Un'ottima hamburgeria fin dagli albori, grazie a una formula vincente costruita a suon di carni di...
Genova [GE]

🍕🍕🍕 **PIZZERIA**

L' Oasi dell'Antica Quercia

È la famiglia Varricchio a tenere saldo il timone di una proposta golosa e genuina con...
Benevento [BN]

La Boutique torinese

Il fascino del luogo, uno spazio di circa 30 metri quadri, è riprendere **l'inconfondibile stile della Maison parigina di Place des Vosges**, e il tè nelle eleganti lattonere arreda la parete con ben **133 varietà**. All'ingresso, l'**Orgue à thés**, piccoli dispenser per avvicinare al mondo del tè che guidano i clienti in un viaggio sensoriale alla scoperta di raccolti preziosi ed aromi. La Boutique Dammann Frères diventa così uno spazio d'eccellenza dove conoscere e assaggiare il tè, ogni giorno si potrà degustarne uno diverso.



Il collegamento con Domori Store

WINE BAR

SottoSotto Cucina in cantina

Un'enotavola con focus specifico sui vini nazionali e stranieri e una predilezione per lo Champagne.

Arredo...

Milano [MI] € 45

VINO

Moscato d'Asti Canelli SiFaSol 2022

 Giacomo Scagliola

 Piemonte

spumante dolce bianco

VINO

Teroldego Rotaliano Lealbere 2021

 Roberto Zeni

 Trentino

rosso

VINO

Graminè 2021

 Longariva

 Trentino

rose

VINO

Trentino Marzemino Mas'Est 2022

 Conti Bossi Fedrigotti

 Trentino

rosso



SECONDI

Polpette di broccoli



PRIMI

Gnocchi di pane alle Peppes Guide

La Boutique è collegata internamente al Domori Store (e con Domori, anticipa l'Amministratore Delegato Janluca de Waijer, si sta già mettendo a punto la ricetta di **una pralina di cioccolato fondente agli aromi del tè**) e ai suggestivi spazi sotterranei, due sale attrezzate per degustazioni e masterclass di Dammann Frères. Gli obiettivi? Erika Le Noan, Presidente di *Dammann Frères*, punta a fare del negozio di Torino «uno spazio dedicato a tutto il mondo del tè, in ogni aspetto: dalla conoscenza dei raccolti, alla preparazione, agli accessori. Vogliamo diventare un punto di riferimento nel cuore della città per tutti gli appassionati del tè». E fare sinergia, come spiega Riccardo Illy: «Dammann Frères e Domori condividono una **vocazione alla qualità** e una passione per la conoscenza, in cui l'esperienza diretta - assaggi, degustazioni guidate, eventi - diventa un passaggio fondamentale per fare scoprire, riconoscere e amare la qualità superiore». Una bella novità per Torino, sotto i portici barocchi di Piazza San Carlo

ANTIPASTI
 **Gamberi al sale, profumi di erbe bruciate e agrumi**

 Gianfranco Pascucci
 Per i più esperti

PRIMI
 **Spaghetti allo scorfano, olive e bottarga**

 Gianfranco Pascucci
 Per i più esperti

da Gambero Rosso Video



Il cioccolato Domori incontra il tè francese

In piazza San Carlo arriva Dammann Frères

Torino diventa sempre più un punto di riferimento per il food and beverage di alta gamma, con Polo del Gusto che spinge sulle eccellenze e porta in città nuove proposte. La holding di Riccardo Illy ha investito 50 milioni sul circuito dei propri marchi, tra i quali si conta anche Domori. La fabbrica di cioccolato torinese ha ricevuto circa 15 milioni per il nuovo stabilimento, che verrà completato nel 2025. Sorgerà sempre a None, lì dove da 27 anni il cacao Criollo (che rappresenta lo 0,1% del coltivato nel mondo) viene trasformato in pralina. Gli investimenti di Polo del Gusto riguardano soprattutto la produzione delle proprie aziende, ma fanno leva anche sui punti vendita. E così, sotto i portici di piazza San Carlo, accanto al negozio Domori, sorgerà anche un'altra boutique del circuito di Illy. Si tratta del secondo flagship store italiano di Dammann Frères, tra i più importanti produttori di tè francese. Un marchio che arriva nel cuore di Torino per volontà dell'amministratore delegato di Domori, Janluca de Waijer. Oggi l'inaugurazione ufficiale. «La nostra azienda è già distributrice dei prodotti Dammann Frères — spiega de Waijer —. Ma aprire un punto vendita del marchio francese, proprio accanto al nostro, è una scelta strategica precisa. Il desiderio è quello di rendere sempre più forte il dialogo tra le realtà del Polo del Gusto. Inoltre, ci prepariamo a lanciare un nuovo prodotto in occasione di questa apertura torinese. Si tratterà di una pralina che farà incontrare le sfumature del tè e del cioccolato, in svariate proposte di gusto». E poi c'è una motivazione in più, che vede Torino come terreno fertile per il mercato dei prodotti premium. Tradizione e innovazione si sono

sempre incontrate, e questo vale ancora di più per il settore del food and beverage: «E, con un turismo in crescita, la città è ancora più attrattiva — dice Janluca de Waijer —. La cultura del tè si sta trasformando in trend, questo un po' ovunque. Invece, parlando del cioccolato, a Torino è di casa. Ma riteniamo che, per ogni prodotto, il punto di svolta sia sempre lo stesso: la qualità, che non conosce mai crisi». Ne è un esempio proprio Domori, che ha chiuso il 2023 con oltre 26 milioni di fatturato. E a Pasqua ha conquistato un +20% sulle vendite, rifornendo anche la casa reale inglese con uova di cioccolato rigorosamente biologico. «L'intera filiera del cacao è in crisi, è vero, ma viene maggiormente colpita la produzione di medio e bassa qualità — conclude l'amministratore delegato di Domori —. Si è realizzata un'esplosione dei prezzi che ha portato il cacao da 2 a 10 dollari al chilo. Ma noi, che proponiamo un prodotto diverso con la nostra produzione in Sud America, abbiamo accusato meno il colpo. E siamo pronti a nuove collaborazioni, sempre più stimolanti, con le realtà del Polo del Gusto».

Teresa Cloffi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'ad Janluca de Waijer
Il desiderio è quello di rendere sempre più forte il dialogo tra le realtà del Polo del Gusto

La vicenda

- Polo del Gusto, la holding di Riccardo Illy, spinge sulle eccellenze e porta a Torino nuove proposte

- La fabbrica di cioccolato Domori ha ricevuto circa 15 milioni per il nuovo stabilimento, che verrà completato nel 2025 e sorgerà sempre a None

- Intanto, sotto i portici di piazza San Carlo, accanto al negozio Domori, apre il secondo flagship store italiano di Dammann Frères



Le novità

Il nuovo stabilimento Domori verrà completato nel 2025; oggi in piazza San Carlo apre il flagship store di Dammann Frères



Aprire a Torino Dammann Frères: L'antica Maison del Tè e del Polo del Gusto

Nel cuore di Torino, Dammann Frères, la prestigiosa maison francese del tè sta per fare il suo debutto con una nuova boutique, diventando così il secondo punto vendita in Italia dopo quello di Milano. Questa elegante aggiunta al panorama del gusto torinese è parte integrante del Polo del Gusto, la rinomata holding di marche d'eccellenza dell'agroalimentare, presieduta dal visionario Riccardo Illy. Situata strategicamente in Piazza San Carlo, accanto al già rinomato punto vendita Domori, la nuova boutique Dammann Frères promette di essere un'esperienza unica. Con uno spazio di circa 30 metri quadri, il negozio accoglie i visitatori in un ambiente accogliente e raffinato, improntato allo stile inconfondibile della maison. Qui, il tè diventa indiscusso protagonista, con una parete dedicata esclusivamente alle 133 varietà di tè sfuso, custodite in eleganti scatole di latta Dammann. All'ingresso, un prezioso Orgue à thés accoglie i visitatori, invitandoli in un viaggio sensoriale alla scoperta di raccolti pregiati ed aromi unici. La boutique sarà il luogo ideale per scoprire la straordinaria varietà del mondo Dammann Frères, con ben 400 ricette disponibili. Ogni giorno, i clienti avranno l'opportunità di degustare un tipo diverso di tè, arricchendo così il loro palato con esperienze sensoriali uniche. Ma la boutique non è solo uno spazio di vendita; essa fungerà anche da ponte verso il mondo dell'educazione sensoriale. Gli ampi spazi sotterranei ospiteranno sale polifunzionali, attrezzate per degustazioni e masterclass, dove gli appassionati potranno approfondire la loro conoscenza del tè sotto la guida esperta dei maestri Dammann Frères. Il presidente Riccardo Illy ha commentato: Con l'apertura della boutique Dammann Frères a Torino, il Polo del Gusto si arricchisce di un altro gioiello nel suo percorso verso l'eccellenza. Questo nuovo spazio, insieme al punto vendita Domori, rappresenta un'opportunità unica per gli amanti del buon gusto di avvicinarsi alle eccellenze agroalimentari, immergendosi in un'esperienza unica e raffinata. L'inaugurazione ufficiale della boutique Dammann Frères è prevista per giovedì 11 aprile 2024, promettendo di essere un evento imperdibile per gli amanti del tè e del buon gusto. CRISTINA TAVERNITI Leggi qui le ultime notizie: [IL TORINESE](#) Your email address will not be published.





FOOD

 Attiva le notifiche

CRONACA POLITICA ECONOMIA JUVE TORO SPORT CULTURA TEMPO LIBERO METEO VIDEO PIEMONTE DOSSIER CUNEO

IN EVIDENZA

Suviana, la strage degli operai - I dispersi si cercano con i gommoni. La Cgil: «Non si sa per chi lavorassero le 3 vittime»

Torino, il cioccolato Domori e il tè francese chic si incontrano in piazza San Carlo

di Teresa Cioffi

Accanto alla bottega del cioccolato il secondo flagship store italiano di Dammann Frères, tra i più importanti produttori francesi. La nuova alleanza nell'ambito del Polo del gusto di Riccardo Illy cavalcando il nuovo trend



Torino diventa sempre più un punto di riferimento per il food and beverage di alta gamma, con [Polo del Gusto](#) che spinge sulle eccellenze e porta in città nuove proposte. La holding di Riccardo Illy ha investito 50 milioni sul



Torino, apre il primo bar robotizzato d'Italia. Ecco il «barman» in azione

Dirige cocktail e distillati, seleziona, compone, shakera, non sbaglia un colpo. L'unico bar robotizzato di Italia alza le serrande in via Carlo Alberto

circuito dei propri marchi, tra i quali si conta anche **Domori**. La fabbrica di cioccolato torinese ha ricevuto circa 15 milioni per il nuovo stabilimento, che verrà completato nel 2025. Sorgerà sempre a **None**, lì dove da 27 anni il cacao Criollo (che rappresenta lo 0,1% del coltivato nel mondo) viene trasformato in pralina.

Gli investimenti di Polo del Gusto riguardano soprattutto la produzione delle proprie aziende, ma fanno leva anche sui punti vendita. E così, sotto i portici di **piazza San Carlo, accanto al negozio Domori**, sorgerà anche un'altra boutique del circuito di Illy. Si tratta del secondo flagship store italiano di **Dammann Frères**, tra i più importanti produttori di tè francese.

Un marchio che arriva nel cuore di Torino per volontà dell'amministratore delegato di Domori, **Janluca de Waijer**. Oggi l'inaugurazione ufficiale. «La nostra azienda è già distributrice dei prodotti Dammann Frères — spiega de Waijer —. Ma aprire un punto vendita del marchio francese, proprio accanto al nostro, è una scelta strategica precisa. Il desiderio è quello di rendere sempre più forte il dialogo tra le realtà del Polo del Gusto. Inoltre, ci prepariamo a lanciare un nuovo prodotto in occasione di questa apertura torinese. Si tratterà di una pralina che farà incontrare le sfumature del tè e del cioccolato, in svariate proposte di gusto».

E poi c'è una motivazione in più, che vede Torino come terreno fertile per il mercato dei prodotti premium. Tradizione e innovazione si sono sempre incontrate, e questo vale ancora di più per il settore del food and beverage: «E, con un turismo in crescita, la città è ancora più attrattiva — dice Janluca de Waijer —. **La cultura del tè si sta trasformando in trend**, questo un po' ovunque. Invece, parlando del cioccolato, a Torino è di casa. Ma riteniamo che, per ogni prodotto, il punto di svolta sia sempre lo stesso: la qualità, che non conosce mai crisi». Ne è un esempio proprio Domori, che ha chiuso il 2023 con **oltre 26 milioni di fatturato**. E a Pasqua ha conquistato un +20% sulle vendite, **rifornendo anche la casa reale inglese** con uova di cioccolato rigorosamente biologico.

«L'intera filiera del cacao è in crisi, è vero, ma viene maggiormente colpita la produzione di medio e bassa qualità — conclude l'amministratore delegato di Domori —. Si è realizzata un'esplosione dei prezzi che ha portato il cacao da 2 a 10 dollari al chilo. Ma noi, che proponiamo un prodotto diverso con la nostra produzione in Sud America, abbiamo accusato meno il colpo. E siamo pronti a nuove collaborazioni, sempre più stimolanti, con le realtà del Polo del Gusto».

[Vai a tutte le notizie di Torino](#)

Su Instagram

Siamo anche su Instagram, seguici:

<https://www.instagram.com/corriere.torino/?hl=it>

La newsletter del Corriere Torino

Se vuoi restare aggiornato sulle notizie di Torino e del Piemonte iscriviti gratis alla newsletter del Corriere Torino. Arriva tutti i giorni direttamente

LA PRIMA PAGINA DI OGGI





AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

Iscriviti alla Piattaforma!
whitepress®

Piattaforma di Content Marketing

CHI SIAMO SERVIZI OFFERTI COLLABORAZIONE LOCAL TOURISM. ITCIBO & BEVANDE > AGRICOLTURA TURISMO > ISTITUZIONI TECNOLOGIE
APPROFONDIMENTI >



BEVANDE

[Home](#) > Apre a Torino la nuova Boutique Dammann Frères



Apre a Torino la nuova Boutique Dammann Frères

10/04/2024 12:15 [Redazione Agenfood](#) [BEVANDE, NL](#)

Tempo lettura: 4 minuti

(Agen Food) – Torino, 10 apr. – Apre a Torino la nuova boutique **Dammann Frères**, secondo punto vendita in Italia della prestigiosa **Maison Francese**, che fa parte del **Polo del Gusto**, la Holding di marche d'eccellenza dell'agroalimentare presieduta da **Riccardo Illy** – oltre a Dammann Frères ne fanno oggi parte le aziende **Achillea, Agrimontana, Domori, Pintaudi**.

Il nuovo negozio, che **s'inaugura ufficialmente giovedì 11 aprile**, si trova nella centralissima **Piazza San Carlo**, accanto al punto vendita **Domori**, che distribuisce in Italia i prodotti **Dammann Frères** (così come è distributore di tutti i prodotti delle Aziende della Holding).

All'inaugurazione di giovedì 11 aprile saranno presenti il **Presidente del Polo del Gusto Riccardo Illy**, la **Presidente di Dammann Frères Erika Le Noan** e l'**Amministratore Delegato di Domori Janluca de Waijer**.

Il negozio Dammann Frères si presenta come uno spazio accogliente e raffinato, di circa 30 metri quadri, dall'inconfondibile stile della Maison, in cui il tè diventa protagonista degli spazi: come in ogni Boutique Dammann Frères, grande attenzione è data alle vendite del **tè sfuso**, cui è dedicata la parete che accoglie ben **133 varietà** nelle eleganti **scatole di latta Dammann**. All'ingresso, i visitatori vengono accolti da un prezioso **Orgue à thés**, un allestimento di piccoli dispenser per avvicinare i clienti al mondo del tè, accompagnarli in un viaggio sensoriale alla scoperta di raccolti preziosi ed aromi.

La Boutique offrirà la straordinaria varietà del mondo Dammann Frères – che conta 400 ricette in assortimento – e sarà un luogo dove conoscere e assaggiare il tè, ogni giorno i clienti potranno degustarne un tipo diverso. Dalla Boutique si potrà facilmente passare internamente sia al Domori Store che agli ampi spazi sotterranei – le due sale polifunzionali, attrezzate per degustazioni e masterclass – dove si svolgeranno le attività educative di Dammann Frères, da sempre uno dei tratti distintivi dell'Azienda.

Commenta **Janluca de Waijer**, Amministratore Delegato Domori: "Siamo orgogliosi di dare il benvenuto a Dammann Frères a Torino, in questa splendida piazza. È un progetto che unisce, nel cuore della città, due splendide marche d'eccellenza: due insegne distinte all'esterno, mentre all'interno i clienti avranno la possibilità di passare agevolmente tra due mondi che dialogano alla perfezione, cioccolato e tè. Proprio per celebrare questa bellissima sinergia, stiamo mettendo a punto la ricetta di una pralina di cioccolato fondente agli aromi del tè".

Fondata nel 1825, con sede a Dreux, Dammann Frères è una delle più antiche Maison di tè francese. Specializzata nell'importazione, creazione e vendita di tè, infusioni e accessori, l'Azienda distribuisce tradizionalmente i suoi prodotti nei caffè, negli hotel, nei ristoranti e nei negozi alimentari

di lusso in Francia, paese dove è presente con 9 negozi di proprietà, 17 franchising e 250 corner più 6 negozi all'estero. In Italia, oltre al negozio in apertura domani a Torino, Dammann Frères è presente a Milano, con la Boutique situata in Piazza XXV Aprile.

Nel 2023, Dammann Frères ha registrato un fatturato di 44,3 milioni di Euro, segnando +9,5% rispetto all'esercizio precedente. Nel 2023 è diventata Azienda Benefit. Da fine marzo, l'Azienda è impegnata nella realizzazione di un nuovo stabilimento da 30mila metri quadri, sempre nell'area di Dreux, frutto di un investimento di 34 milioni di Euro, destinato a raddoppiare la capacità produttiva, che oggi si attesta su poco meno di mille tonnellate.

Erika Le Noan, Presidente di Dammann Frères, commenta: "Nel negozio Dammann Frères di Torino daremo spazio a tutto il mondo del tè, che per Dammann Frères significa coinvolgere le persone, coltivare una comunità che riguarda ogni aspetto di questo prodotto meraviglioso: dalla conoscenza dei raccolti, alla preparazione, agli accessori. Il mercato italiano si distingue per consumatori sempre più numerosi, ma soprattutto attenti, consapevoli, attratti dalla qualità e dall'eticità dei nostri prodotti. Per noi è un Paese importante, di grandissimo potenziale, così come per noi è importante presentarci a Torino, diventare un punto di riferimento nel cuore della città per tutti gli appassionati del tè".

Commenta **Riccardo Illy**, Presidente del Polo del Gusto: "Uno dei valori fondanti del Polo del Gusto è proprio quello di creare sinergie tra marche diverse, che condividono eccellenza, posizionamento alto e un ottimo potenziale di abbinamenti. Da oggi, il Polo del Gusto è presente a Torino con due prestigiosi punti vendita, ognuno caratterizzato da uno stile unico e distintivo sia nell'offerta che nell'esperienza d'acquisto. Dammann Frères e Domori condividono una vocazione alla qualità e una passione per la conoscenza, in cui l'esperienza diretta – assaggi, degustazioni guidate, eventi – diventa un passaggio fondamentale per fare scoprire, riconoscere e amare la qualità superiore".

Visualizzato da: 2

[Dammann Frères](#) [Domori](#) [Polo del Gusto](#) [Primo Piano](#) [tè](#)



Promuovere un nuovo modello di sviluppo basato sulla Coesione territoriale.



Share This



Redazione Agenfood



Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.

Articoli correlati



[Vinality: Coravin presenta "Dare to Compare", unCantina Sant'Andrea presenta a Verona "253 ciclo di masterclass a suon di bollicine](#)

(Agen Food) - Verona, 09 apr. - Per il prossimo Vinality, Coravin, Inc. - leader...



[giorni", il nuovo Vermentino omaggio a Sabaudia](#)

(Agen Food) - Verona, 09 apr. - Le cose belle richiedono pazienza e arrivano solo...



[L'eleganza di Centinari Franciacorta sbarca al Vinality 2024](#)

(Agen Food) - Serra San Quirico (AN), 09 apr. - Il Gruppo Togni porta le novità...

DALLE ISTITUZIONI

Menu

Siti Internazionali

Abbonati

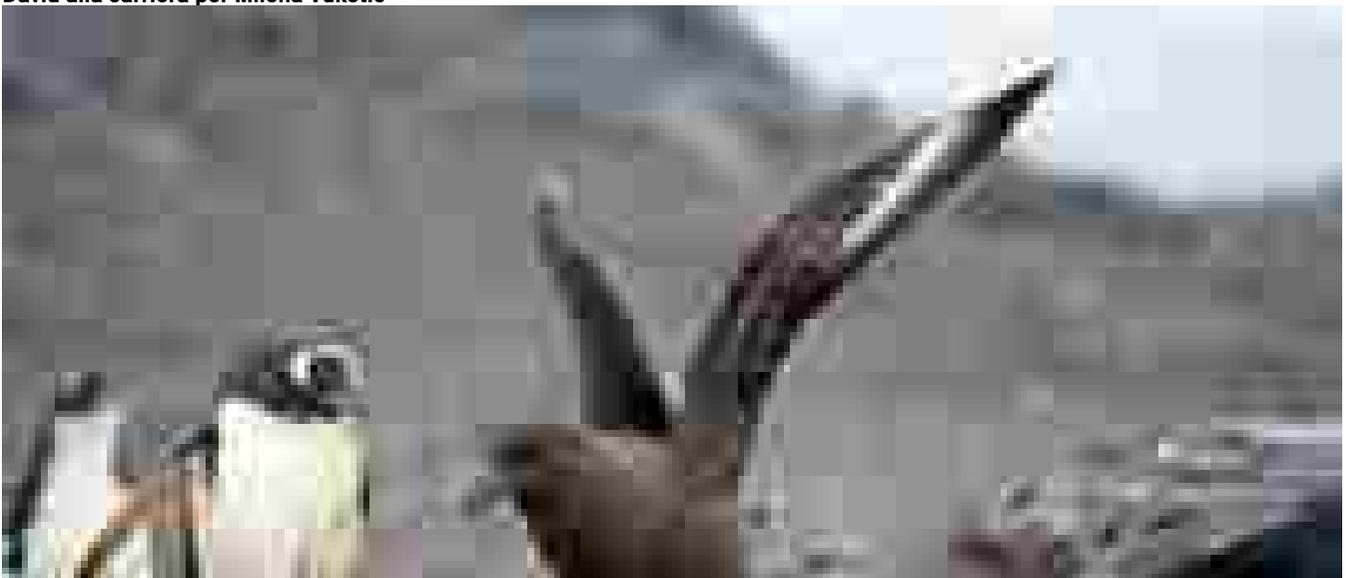


Amadeus, voci sempre più fitte di divorzio dalla Rai

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



David alla carriera per Milena Vukotic



La minaccia dell'influenza aviaria si allunga sull'Antartide



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Abruzzo, i cuccioli dell'orsa Amarena escono dal letargo



E' morta l'attrice Paola Gassman

Temi caldi [Esplosione Suviana](#) [Israele](#) [Ucraina](#) [Sinner](#) [Chicago](#)
/ [Regione Piemonte](#)

[Naviga](#)

Dammann Frères (Polo del Gusto) apre a Torino

Fatturato a 44mln, è tra le più antiche maison di tè di Francia

TRIESTE, 10 aprile 2024, 20:58

Redazione ANSA



↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

Apre domani a Torino la nuova boutique Dammann Frères, secondo punto vendita in Italia di una delle più importanti case produttrici di tè francese a livello internazionale e tra le poche ultime a gestire tutte le fasi di lavorazione.

Damman Frères è una delle aziende del Polo del Gusto, la holding di marche d'eccellenza dell'agroalimentare presieduta da Riccardo Illy e di cui fanno parte anche Achillea, Agrimontana, Domori, Pintaudi.

Il nuovo negozio si trova in Piazza San Carlo, accanto al punto vendita Domori, e dà molto spazio alla vendita del tè sfuso con 133 varietà e proponendo 400 ricette in assortimento.

Oltre alla Boutique propriamente detta, il negozio è costituito anche da due sale sotterranee polifunzionali attrezzate per degustazioni e masterclass, dove si svolgeranno le attività educative di Dammann Frères. All'inaugurazione saranno presenti il presidente del Polo del Gusto Riccardo Illy, la residente di Dammann Frères Erika Le Noan e l'a.d. di Domori Janluca de Waijer.

Per Riccardo Illy, presidente del Polo del Gusto, "Dammann Frères e Domori condividono una vocazione alla qualità e una passione per la conoscenza, in cui l'esperienza diretta diventa un passaggio fondamentale per fare scoprire, riconoscere e amare la qualità superiore".

Fondata nel 1825, con sede a Dreux, Dammann Frères è una delle più antiche maison di tè della Francia, dove è presente con 9 negozi, 17 franchising e 250 corner, più 6 negozi all'estero. In Italia, oltre a Torino, è presente a Milano. Nel 2023, Dammann Frères ha registrato un fatturato di 44,3 milioni di Euro (+9,5%). Nel 2023 è diventata Azienda Benefit. Da fine marzo, l'Azienda è impegnata nella realizzazione di un nuovo stabilimento da 30mila metri quadri, sempre nell'area di Dreux, per un investimento di 34 milioni di Euro, destinato a raddoppiare la capacità produttiva, che oggi si attesta su poco meno di mille tonnellate.

Dammann Frères (Polo del Gusto) apre a Torino - Notizie - Ansa.it

Fatturato a 44mln, è tra le più antiche maison di tè di Francia. Apre domani a Torino la nuova boutique Dammann Frères, secondo punto vendita in Italia di una delle più importanti case produttrici di tè francese a livello internazionale e tra le poche ultime a gestire tutte le fasi di lavorazione. Dammann Frères è una delle aziende del Polo del Gusto, la holding di marche d'eccellenza dell'agroalimentare presieduta da Riccardo Illy e di cui fanno parte anche Achillea, Agrimontana, Domori, Pintaudi. Il nuovo negozio si trova in Piazza San Carlo, accanto al punto vendita Domori, e dà molto spazio alla vendita del tè sfuso con



133 varietà e proponendo 400 ricette in assortimento. Oltre alla Boutique propriamente detta, il negozio è costituito anche da due sale sotterranee polifunzionali attrezzate per degustazioni e masterclass, dove si svolgeranno le attività educative di Dammann Frères. All'inaugurazione saranno presenti il presidente del Polo del Gusto Riccardo Illy, la residente di Dammann Frères Erika Le Noan e l'a.d. di Domori Janluca de Waijer. Per Riccardo Illy, presidente del Polo del Gusto, "Dammann Frères e Domori condividono una vocazione alla qualità e una passione per la conoscenza, in cui l'esperienza diretta diventa un passaggio fondamentale per fare scoprire, riconoscere e amare la qualità superiore". Fondata nel 1825, con sede a Dreux, Dammann Frères è una delle più antiche maison di tè della Francia, dove è presente con 9 negozi, 17 franchising e 250 corner, più 6 negozi all'estero. In Italia, oltre a Torino, è presente a Milano. Nel 2023, Dammann Frères ha registrato un fatturato di 44,3 milioni di Euro (+9,5%). Nel 2023 è diventata Azienda Benefit. Da fine marzo, l'Azienda è impegnata nella realizzazione di un nuovo stabilimento da 30mila metri quadri, sempre nell'area di Dreux, per un investimento di 34 milioni di Euro, destinato a raddoppiare la capacità produttiva, che oggi si attesta su poco meno di mille tonnellate. Riproduzione riservata © Copyright ANSA



mercoledì 10 Aprile 2024

Comunicaffè



OCTOBER 24 - 26 2024
Trieste, Italy
Coffee Industry *on show*

COMUNICATI STAMPA | TÈ INFUSI

Dammann Frères: a Torino apre la seconda boutique in Italia

Riccardo Illy, presidente del Polo del Gusto: "Uno dei valori fondanti del Polo è proprio quello di creare sinergie tra marche diverse, che condividono eccellenza, posizionamento alto e un ottimo potenziale di abbinamenti. Da oggi, il Polo del Gusto è presente a Torino con due prestigiosi punti vendita, ognuno caratterizzato da uno stile unico e distintivo sia nell'offerta che nell'esperienza d'acquisto. Dammann Frères e Domori condividono una vocazione alla qualità e una passione per la conoscenza, in cui l'esperienza diretta - assaggi, degustazioni guidate, eventi - diventa un passaggio fondamentale per fare scoprire, riconoscere e amare la qualità superiore"

10 Aprile 2024



Il nuovo store a Piazza San Carlo (immagine concessa)

Da leggere

Simonelli Group all'Expo di Chicago con la macchina per espresso Aurelia Wave, 12-14/04



TORINO - Apre a Torino la nuova boutique **Dammann Frères**, secondo punto vendita in Italia della prestigiosa Maison Francese, che fa parte del **Polo del Gusto**, la holding di marche d'eccellenza dell'agroalimentare presieduta da Riccardo Illy - oltre a Dammann Frères ne fanno oggi parte le aziende Achillea, Agrimontana, Domori, Pintaudi.



Ultime Notizie

L'operazione di push strategy da 500 milioni di Sace con ofi per sostenere le torrefazioni: l'obiettivo è quello di garantire la fornitura di caffè...



10 Aprile 2024

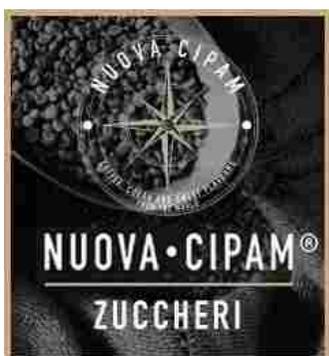
10 Aprile 2024



Specialty Coffee Expo: a Chicago Zaccheddu e Pezzaioli si giocano i mondiali cup tasters e brewers cup



10 Aprile 2024



Il nuovo store Dammann Frères

Il nuovo negozio, che s'inaugura ufficialmente l'11 aprile, si trova nella centralissima Piazza San Carlo, accanto al punto vendita Domori, che distribuisce in Italia i prodotti Dammann Frères (così come è distributore di tutti i prodotti delle Aziende della Holding).

All'inaugurazione di giovedì 11 aprile saranno presenti il presidente del Polo del Gusto **Riccardo Illy**, la presidente di Dammann Frères **Erika Le Noan** e l'amministratore delegato di Domori **Janluca de Waijer**.



OCTOBER 24 - 26 2024

Trieste, Italy

Coffee Industry on show

Il negozio Dammann Frères si presenta come uno spazio accogliente e raffinato, di circa 30 metri quadri, dall'inconfondibile stile della Maison, in cui il tè diventa protagonista degli spazi: come in ogni boutique Dammann Frères, grande attenzione è data alle vendite del tè sfuso, cui è dedicata la parete che accoglie ben 133 varietà nelle eleganti scatole di latta Dammann.

All'ingresso, i visitatori vengono accolti da un prezioso Orgue à thés, un allestimento di piccoli dispenser per avvicinare i clienti al mondo del tè, accompagnarli in un viaggio sensoriale alla scoperta di raccolti preziosi ed aromi.

La Boutique offrirà la straordinaria varietà del mondo Dammann Frères – che conta 400 ricette in assortimento – e sarà un luogo dove conoscere e



Nespresso: in Italia le prime capsule compostabili in carta dai 47 ai 49 cent per dose, stesso prezzo di quelle in alluminio



10 Aprile 2024



Piero Giovannacci, cuore dell'omonima torrefazione a Finale Ligure, spento a 92 anni

10 Aprile 2024



assaggiare il tè, ogni giorno i clienti potranno degustarne un tipo diverso . Dalla Boutique si potrà facilmente passare internamente sia al Domori Store che agli ampi spazi sotterranei – le due sale polifunzionali, attrezzate per degustazioni e masterclass – dove si svolgeranno le attività educational di Dammann Frères, da sempre uno dei tratti distintivi dell'Azienda.

Commenta **Janluca de Waijer**, amministratore delegato Domori: “Siamo orgogliosi di dare il benvenuto a Dammann Frères a Torino, in questa splendida piazza. È un progetto che unisce, nel cuore della città, due splendide marche d'eccellenza: due insegne distinte all'esterno, mentre all'interno i clienti avranno la possibilità di passare agevolmente tra due mondi che dialogano alla perfezione, cioccolato e tè. Proprio per celebrare questa bellissima sinergia, stiamo mettendo a punto la ricetta di una pralina di cioccolato fondente agli aromi del tè.”

Fondata nel 1825, con sede a Dreux, Dammann Frères è una delle più antiche Maison di tè francese. Specializzata nell'importazione, creazione e vendita di tè, infusioni e accessori, l'Azienda distribuisce tradizionalmente i suoi prodotti nei caffè, negli hotel, nei ristoranti e nei negozi alimentari di lusso in Francia, paese dove è presente con 9 negozi di proprietà, 17 franchising e 250 corner più 6 negozi all'estero. In Italia, oltre al negozio in apertura domani a Torino, Dammann Frères è presente a Milano, con la Boutique situata in Piazza XXV Aprile.

Nel 2023, Dammann Frères ha registrato un fatturato di 44,3 milioni di euro, segnando +9,5% rispetto all'esercizio precedente. Nel 2023 è diventata azienda benefit.

Da fine marzo, l'Azienda è impegnata nella realizzazione di un nuovo stabilimento da 30mila metri quadri, sempre nell'area di Dreux, frutto di un investimento di 34 milioni di euro, destinato a raddoppiare la capacità produttiva, che oggi si attesta su poco meno di mille tonnellate.

Erika Le Noan, presidente di Dammann Frères, commenta: “Nel negozio Dammann Frères di Torino daremo spazio a tutto il mondo del tè, che per Dammann Frères significa coinvolgere le persone, coltivare una comunità che riguarda ogni aspetto di questo prodotto meraviglioso: dalla conoscenza dei raccolti, alla preparazione, agli accessori. Il mercato italiano si distingue per consumatori sempre più numerosi, ma soprattutto attenti, consapevoli, attratti dalla qualità e dall'eticità dei nostri prodotti. Per noi è un Paese importante, di grandissimo potenziale, così come per noi è importante presentarci a Torino, diventare un punto di riferimento nel cuore della città per tutti gli appassionati del tè.”

Commenta **Riccardo Illy**, presidente del Polo del Gusto: “Uno dei valori fondanti del Polo del Gusto è proprio quello di creare sinergie tra marche diverse, che condividono eccellenza, posizionamento alto e un ottimo potenziale di abbinamenti. Da oggi, il Polo del Gusto è presente a Torino con due prestigiosi punti vendita, ognuno caratterizzato da uno stile unico e distintivo sia nell'offerta che nell'esperienza d'acquisto. Dammann Frères e Domori condividono una vocazione alla qualità e una passione per la conoscenza, in cui l'esperienza diretta – assaggi,



La Marzocco e Rimowa insieme per la limited edition della Linea Mini

10 Aprile 2024



Analisi, R&S, consulenza e formazione sul caffè.

Segafredo Zanetti lancia il concorso a premi: in palio un viaggio alle Hawaii

10 Aprile 2024



illycaffè celebra la Biennale di Venezia con il concerto del pianista Alessandro Martire, 17/04

10 Aprile 2024



La San Marco al Coffee Lab di IMA per la masterclass sul caffè con Andrej Godina e Mauro Illiano

10 Aprile 2024



BWT water+more è sponsor dell'acqua per The London Coffee Festival

10 Aprile 2024



Dalla Corte Espresso presente alla Specialty Coffee Expo di Chicago, 12-14/04

10 Aprile 2024



degustazioni guidate, eventi – diventa un passaggio fondamentale per fare scoprire, riconoscere e amare la qualità superiore”.

TAGS [Il Polo del gusto](#) [tè tisane infusi](#)



Articolo precedente

Quamar, dall'azienda piccola al grande marchio: "Eleviamo i rapporti con i nostri clienti"

Articolo successivo

Riccardo Illy, Polo del Gusto: "Investimento di 50 mln tra Domori, Dammann Frères e Pintaudi"



Comunicaffè

© Copyright 2024 - Editoriale
Comunicaffè
P.IVA 05752870963 |
info@comunicaffe.it



Chi siamo

Sin dal primo numero, il 1° maggio 2001, l'obiettivo del quotidiano Comunicaffè è stato quello di fornire tutti i giorni un servizio d'informazione aggiornato, puntuale ed essenziale agli operatori del settore. L'idea è quella di essere utili, fornendo notizie sulle filiere di caffè, cacao e tè in modo da sviluppare il senso critico e il dibattito. Comunicaffè è anche una newsletter quotidiana inviata a oltre 38.000 addetti ai lavori in Italia e a più di 85.000 in tutto il mondo. Seguiteci. Contattaci: info@comunicaffe.it | telefono 335 5967702

Sezioni

AZIENDE	8318
BAR CAFFETTERIA	8074
COMUNICATI STAMPA	6484
TORREFATTORI	5310
NOTIZIE	4094
EVENTI	3387

Scelti dalla redazione

L'operazione di push strategy da 500 milioni di Sace con ofi per sostenere le torrefazioni: l'obiettivo è quello di garantire la fornitura di caffè...

10 Aprile 2024



Nespresso: in Italia le prime capsule compostabili in carta dai 47 ai 49 cent per dose, stesso prezzo di quelle in alluminio

10 Aprile 2024





mercoledì 10 Aprile 2024

Comunicaffè



AFFARI & MERCATI AZIENDE

Riccardo Illy, Polo del Gusto: “Investimento di 50 mln tra Domori, Dammann Frères e Pintaudi”

Illy: "È un anno difficile per l'agroalimentare. Gli aumenti delle materie prime restano e si sommano ai problemi logistici dati dalla criticità dei trasporti sul canale di Panama e sul canale di Suez. Le ripercussioni delle due guerre, in Ucraina e in Israele, si sentono. Investire è più che mai necessario, nei momenti difficili bisogna reagire"

10 Aprile 2024



Riccardo Illy



Ultime Notizie

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Da leggere

Simonelli Group all'Expo di Chicago con la macchina per espresso Aurelia Wave, 12-14/04

10 Aprile 2024



Specialty Coffee Expo: a Chicago Zaccheddu e Pezzaioli si giocano i mondiali cup tasters e brewers cup

10 Aprile 2024



Riccardo Illy, presidente del **Polo del Gusto** che racchiude marchi d'eccellenza del food&beverage come Domori, Dammann Frères e Pintaudi, **ha affermato di voler investire circa 50 milioni di euro entro il 2025 destinati alla crescita della holding**. Le aree maggiormente interessate saranno quelle del cioccolato con Domori, del tè con Dammann Frères in Francia e della pasticceria con Pintaudi. Leggiamo di seguito la prima parte dell'articolo di Alessandra Puato per **Il Corriere della Sera**.

Il piano di investimento del Polo del Gusto

MILANO – Un investimento “di circa 50 milioni tra il 2022 e il 2025”, principalmente sugli stabilimenti: una quindicina di milioni per Domori in Piemonte (cioccolato), 34 milioni su Dammann Frères in Francia (tè), un paio di milioni su Pintaudi nel Friuli Venezia Giulia (pasticceria).



OCTOBER 24 - 26 2024
Trieste, Italy
Coffee Industry on show

E nuove acquisizioni quest'anno: “Sul tavolo c'è il dossier di un'azienda che produce caramelle, nel centro nord Italia”. Così Riccardo Illy vuole far crescere il Polo del Gusto, di cui è presidente e primo azionista con il 95% attraverso Exgi (il resto è per metà del gruppo Illy e per metà della famiglia Ponti).

Investire è anche un modo per contrastare le difficoltà contingenti. “È un anno difficile per l'agroalimentare — dice Illy —. Gli aumenti delle materie prime restano e si sommano ai problemi logistici dati dalla criticità dei trasporti sul canale di Panama e sul canale di Suez. Le ripercussioni delle due guerre, in Ucraina e in Israele, si sentono. Investire è più che mai necessario, nei momenti difficili bisogna reagire”.

La rete distributiva e gli impianti

La strategia è rafforzare i marchi del Polo: oltre a Domori, Dammann Frères e Pintaudi anche Agrimontana, confetture e frutta candita; Achillea, succhi di frutta; Prestat e Rococò Chocolates (praline). Il mezzo è da un lato l'espansione della rete di negozi, sia monomarca per Domori e Damman Frères nella grandi città, sia con la nuova insegna Incantalia già avviata a Trieste, che comprende tutti i prodotti del Polo, nei centri medi. Dall'altro, l'apertura del capitale.

I nuovi negozi e l'apertura del capitale

“Vogliamo aprire con Incantalia in quattro anni una decina di negozi diretti e un centinaio in licenza”, dice Illy che a proposito dell'azionariato annuncia: “Siamo aperti ad accogliere partner sia nelle società operative sia nella holding”.

L'operazione di push strategy da 500 milioni di Sace con ofi per sostenere le torrefazioni: l'obiettivo è quello di garantire la fornitura di caffè...

10 Aprile 2024



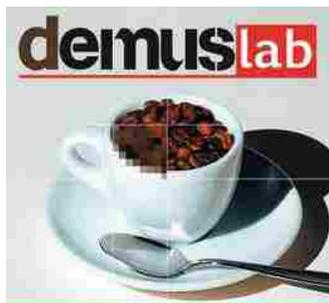
Nespresso: in Italia le prime capsule compostabili in carta dai 47 ai 49 cent per dose, stesso prezzo di quelle in alluminio

10 Aprile 2024



Piero Giovannacci, cuore dell'omonima torrefazione a Finale Ligure, spento a 92 anni

10 Aprile 2024



Analisi, R&S, consulenza e formazione sul caffè.



La Marzocco e Rimowa insieme per la limited edition della Linea Mini

10 Aprile 2024





Segafredo Zanetti lancia il concorso a premi: in palio un viaggio alle Hawaii



10 Aprile 2024

L'esempio è Dammann dove lo scorso anno sono entrati con il 24,2% il fondo Idia Capital (Ambition Agri Agro Investissement) e con lo 0,80% Val de France Expansion, entrambe società del Crédit Agricole. Il Polo del Gusto oggi controlla Dammann al 71,13% (il resto è di due manager).

illycaffè celebra la Biennale di Venezia con il concerto del pianista Alessandro Martire, 17/04



10 Aprile 2024

“Abbiamo trovato un partner per questa società, è stato un aumento di capitale con parziale cessione di quote. Non escludo di replicare per altre controllate”.

Per leggere la notizia completa basta cliccare [qui](#).

FONTE [corriere.it](#)

TAGS [Il Polo del gusto](#) [Riccardo Illy](#)



Articolo precedente

Quamar, dall'azienda piccola al grande marchio: "Eleviamo i rapporti con i nostri clienti"

Articolo successivo

illycaffè celebra la Biennale di Venezia con il concerto del pianista Alessandro Martire, 17/04



La San Marco al Coffee Lab di IMA per la masterclass sul caffè con Andrej Godina e Mauro Illiano



10 Aprile 2024

BWT water+more è sponsor dell'acqua per The London Coffee Festival



10 Aprile 2024

Dalla Corte Espresso presente alla Specialty Coffee Expo di Chicago, 12-14/04



10 Aprile 2024



Comunicaffè

© Copyright 2024 - Editoriale Comunicaffè
P.IVA 05752870963 | info@comunicaffe.it



Chi siamo

Sin dal primo numero, il 1° maggio 2001, l'obiettivo del quotidiano Comunicaffè è stato quello di fornire tutti i giorni un servizio d'informazione aggiornato, puntuale ed essenziale agli operatori del settore. L'idea è quella di essere utili, fornendo notizie sulle filiere di caffè, cacao e tè in modo da sviluppare il senso critico e il dibattito. Comunicaffè è anche una

Sezioni

AZIENDE	8318
BAR CAFFETTERIA	8074
COMUNICATI STAMPA	6483
TORREFATTORI	5310
NOTIZIE	4094
EVENTI	3387

Scelti dalla redazione

L'operazione di push strategy da 500 milioni di Sace con ofi per sostenere le torrefazioni: l'obiettivo è quello di garantire la fornitura di caffè...



10 Aprile 2024

Nespresso: in Italia le prime capsule compostabili in carta dai 47 ai 49 cent per dose, stesso prezzo di quelle in alluminio



10 Aprile 2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ClassificheSmallGiantsFood & BeveragesTechLifestyleDesign



LIFESTYLE 10/04/2024 16:01

Il Polo del Gusto si espande: apre a Torino la nuova boutique Dammann Frères



Andrea Celesti
Staff

Dammann Frères, una delle più antiche “maison” di tè francese, sbarca a Torino. Si tratta del secondo punto vendita italiano (dopo quello di Milano) dell’azienda, che fa parte del **Polo del Gusto**, la holding di marche d’eccellenza dell’agroalimentare presieduta da **Riccardo Illy** che include le aziende **Achillea**, Agrimontana, Domori, Pintaudi.

Il nuovo negozio, la cui inaugurazione è prevista per l’11 aprile, si trova a Piazza San Carlo, accanto al punto vendita **Domori**, che distribuisce in Italia i prodotti Dammann Frères (così come è distributore di tutti i prodotti delle aziende della holding). Tra gli invitati, oltre al presidente del Polo del Gusto **Riccardo Illy**, ci sarà la presidente di Dammann Frères **Erika Le Noan** e l’ad di Domori **Janluca de Waijer**.

“Uno dei valori fondanti del Polo del Gusto è proprio quello di creare sinergie tra marche diverse, che condividono eccellenza, posizionamento alto e un ottimo potenziale di abbinamenti”, commenta Riccardo Illy.

“Da oggi, il Polo del Gusto è presente a Torino con due prestigiosi punti vendita, ognuno caratterizzato da uno stile unico e distintivo sia nell’offerta che nell’esperienza d’acquisto. Dammann Frères e Domori condividono una vocazione alla qualità e una passione per la conoscenza, in cui l’esperienza diretta – assaggi, degustazioni guidate, eventi – diventa un passaggio fondamentale per fare scoprire, riconoscere e amare la qualità superiore”.

Dalla boutique al Domori Store

Il negozio, uno spazio accogliente e raffinato di circa 30 metri, rispecchia l'inconfondibile stile della maison, in cui il tè diventa assoluto protagonista. Grande attenzione è rivolta alle vendite del tè sfuso, cui è dedicata la parete che accoglie ben **133 varietà** nelle eleganti scatole di latta Dammann.

All'ingresso, i visitatori vengono accolti da un prezioso Orgue à thé, un allestimento di piccoli dispenser per avvicinare i clienti al mondo del tè, accompagnarli in un viaggio sensoriale alla scoperta di raccolti preziosi ed aromi.

All'interno della boutique, i clienti potranno conoscere e assaggiare il tè, per un totale di **400 ricette in assortimento**, per poi passare internamente sia al **Domori Store** che agli ampi spazi sotterranei – le due sale polifunzionali, attrezzate per degustazioni e masterclass – ideate per ospitare le attività educational di Dammann Frères, da sempre uno dei tratti distintivi dell'azienda.

“Nel negozio Dammann Frères di Torino daremo spazio a tutto il mondo del tè, che per Dammann Frères significa coinvolgere le persone, coltivare una comunità che riguarda ogni aspetto di questo prodotto meraviglioso: dalla conoscenza dei raccolti, alla preparazione, agli accessori”, aggiunge **Erika Le Noan**.

“Il mercato italiano si distingue per consumatori sempre più numerosi, ma soprattutto attenti, consapevoli, attratti dalla qualità e dall'eticità dei nostri prodotti. Per noi è un Paese importante, di grandissimo potenziale, così come per noi è importante presentarci a Torino, diventare un punto di riferimento nel cuore della città per tutti gli appassionati del tè”.

Il nuovo stabilimento Dammann Frères

Dammann Frères, dal 2023 società benefit, distribuisce tradizionalmente i suoi prodotti nei caffè, negli hotel, nei ristoranti e nei negozi alimentari di lusso in Francia, dove è presente con 9 negozi di proprietà, 17 franchising e 250 corner più 6 negozi all'estero.

Da fine marzo, l'azienda è impegnata nella realizzazione di un nuovo stabilimento da 30mila metri quadri, sempre nell'area di Dreux, frutto di un investimento di **34 milioni di euro**, destinato a raddoppiare la capacità produttiva, che oggi si attesta su poco meno di mille tonnellate.

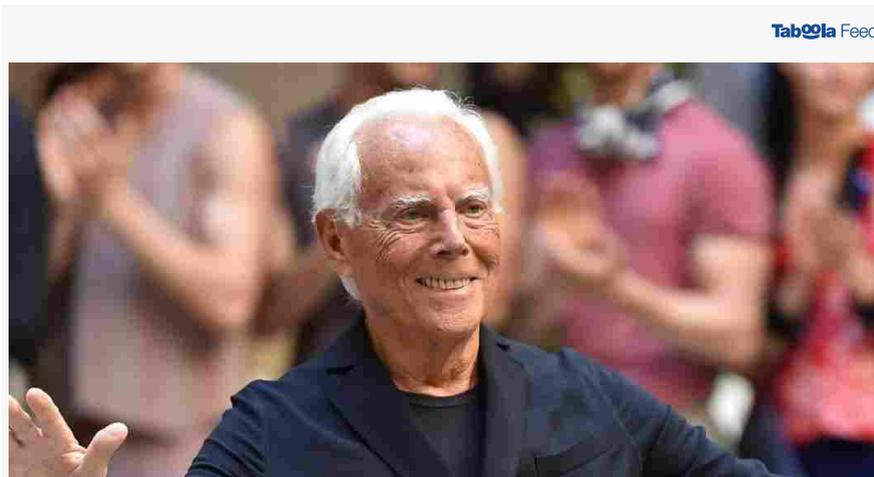
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per altri contenuti iscriviti alla newsletter di Forbes.it [CLICCANDO QUI](#)

Forbes.it è anche su WhatsApp: puoi iscriverti al canale [CLICCANDO QUI](#)

TAG: [DAMMANN FRÈRES](#) [DOMORI](#) [POLO DEL GUSTO](#) [TORINO](#)

CONDIVIDI



Taboola Feed



WINE

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Mercoledì 10 Aprile 2024 | aggiornato alle 15:26 | 104492 articoli pubblicati

CHECK-IN



APP DOWNLOAD



HOME » ALIMENTI e BEVANDE » ACQUA e ANALCOLICI

Tè d'eccellenza in Piazza San Carlo: a Torino apre la nuova boutique Dammann Frères

Il negozio Dammann Frères si presenta come uno spazio accogliente e raffinato, di circa 30 metri quadri, dall'inconfondibile stile della maison, in cui il tè diventa protagonista degli spazi [...]

10 aprile 2024 | 14:46



Apre a **Torino** la nuova boutique **Dammann Frères**, secondo punto vendita in Italia della prestigiosa maison francese, che fa parte del Polo del Gusto, la holding di marche d'eccellenza dell'agroalimentare presieduta da **Riccardo Illy**. Oltre a Dammann Frères, ne fanno oggi parte le aziende Achillea, Agrimontana, Domori e Pintaudi.



Apre a Torino la seconda boutique Dammann Frères in Italia

Il nuovo negozio si trova nella centralissima **Piazza San Carlo**, accanto al punto vendita Domori, che distribuisce in Italia i prodotti Dammann Frères. Il negozio Dammann Frères si presenta come uno spazio

accogliente e raffinato, di circa 30 metri quadri, dall'inconfondibile stile della maison, in cui il tè diventa protagonista degli spazi: come in ogni Boutique Dammann Frères, grande attenzione è data alle vendite del tè sfuso, cui è dedicata la parete che accoglie ben 133 varietà nelle eleganti scatole di latta Dammann. All'ingresso, i visitatori vengono accolti da un prezioso Orgue à thé, un allestimento di piccoli dispenser per avvicinare i clienti al mondo del tè, accompagnarli in un viaggio sensoriale alla scoperta di raccolti preziosi ed aromi.

La boutique offrirà la straordinaria varietà del mondo Dammann Frères - che conta 400 ricette in assortimento - e sarà un luogo dove conoscere e assaggiare il tè, ogni giorno i clienti potranno degustarne un tipo diverso.

Dalla boutique si potrà facilmente passare internamente sia al **Domori Store** che agli ampi spazi sotterranei - le due sale polifunzionali, attrezzate per degustazioni e masterclass - dove si svolgeranno le attività educative di Dammann Frères, da sempre uno dei tratti distintivi dell'azienda.

© Riproduzione riservata

STAMPA

HOME » ALIMENTI e BEVANDE » ACQUA e ANALCOLICI

» Tè d'eccellenza in Piazza San Carlo: a Torino apre la nuova boutique Dammann Frères - Italia a Tavola



DAMMANN FRÈRES

TÈ

PIAZZA SAN CARLO

TORINO

SCRIVI UN COMMENTO

LE ALTRE NOTIZIE FLASH



• Leggi CHECK-IN: Ristoranti, Hotel e Viaggi

• Iscriviti alle newsletter settimanali via mail

• Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola

• Iscriviti alla newsletter su WhatsApp

• Ricevi le principali news su Telegram



*Dammann Frères sbarca in città*

“Portiamo il nostro tè nella culla dell'espresso”

● a pagina 9

La presidente di Dammann Frères

“In piazza San Carlo sfidiamo l'espresso con i nostri migliori tè”

Torino si prepara all'ora del tè, ma questa mossa non ha nulla di inglese. Giovedì, infatti, in città apre il nuovo punto vendita griffato “Dammann Frères”, il secondo in Italia (dopo quello di Milano, in piazza XXV Aprile). E la matrice è squisitamente transalpina. Con sede a Dreux, in Francia, Dammann Frères è infatti una delle più antiche “maison” di tè e fa parte del Polo del Gusto, la holding presieduta da Riccardo Illy che raccoglie marche di eccellenza dal mondo food&beverage. Ora, in piazza San Carlo 177, avrà una nuova casa, per proporsi ai torinesi con un tocco di novità assoluto. A fare gli onori di casa sarà Erika Le Noan, che di Dammann Frères è la presidente.

Presidente Le Noan, come mai la scelta della città della Mole?

«Ci sono vari motivi, ci sono somiglianze e affinità con il mondo francese. Ma in particolare abbiamo voluto sfruttare la presenza all'interno del nostro gruppo di Domori, che è nato sul territorio torinese e rappresenta un punto di riferimento per il cioccolato. L'obiettivo comune era quello di aprire una boutique sulla piazza più bella di Torino, proponendo un abbinamento insolito».

Ciocolate e tè a braccetto, è questa la ricetta?

«Proprio così: una boutique vicino all'altra, abbinando due prodotti che di per sé sono diversi, ma che possono trovare molte cose in

comune. E non sono in concorrenza».

Torino sarà una specie di laboratorio, per voi?

«È un ottimo test per provare poi a duplicare questo abbinamento in altre città d'Italia. A Milano c'è solo il tè, in un business model molto più simile a quello che abbiamo in Francia e all'estero».

Quali sono gli ingredienti che potranno far funzionare questo mix?

«Il profilo del consumatore che ricerca un tipo di cioccolato raffinato, da gourmet, sarà senza dubbio interessato anche a una proposta di tè di qualità. Puntiamo allo stesso tipo di cliente. E siamo sicuri che - alla fine - uno più uno farà tre».

Sfrutterete le somiglianze tra Torino e la Francia?

«Senza dubbio. Torino e la sua storia sono molto legati a quella francese. Cultura e abitudini, senza dimenticare il clima, che soprattutto d'inverno può rivelarsi molto freddo e dunque può prestarsi al consumo del nostro tè».

L'Italia, però, è la patria del caffè: questo non vi scoraggia?

«Lo sappiamo bene, ma sono convintissima che l'Italia possa essere un mercato molto importante per un prodotto come il nostro. In tutto il Paese c'è

Puntiamo allo stesso cliente del cioccolato Domori e al legame forte con la Francia



grande tradizione e gusto per il caffè, ma chi non ama il caffè punta decisamente sul tè e cerca la qualità. Non per nulla, l'Italia è il nostro secondo mercato, in Europa».

In un mondo che viaggia a ritmi sempre più sostenuti, però, proporre il consumo del tè non è quasi rivoluzionario?

«Il tè non si può bere come un espresso: impone di rallentare e di prendersi una pausa di piacere. Da soli o in compagnia. È un modo per prendersi del tempo».

Oltre a Torino quali progetti state portando avanti?

«Siamo molto impegnati nella realizzazione di un nuovo stabilimento con apertura prevista nel 2025. Abbiamo affrontato tutti i passaggi burocratici e ora siamo concretamente al lavoro, in cantiere. Realizzeremo uno spazio che sarà di 27mila metri quadri, di cui 10mila metri quadri di stabilimento, ma senza dimenticare i magazzini e il negozio. Restiamo a Dreux, perché lì abbiamo radici, competenze e un patrimonio da valorizzare. Puntiamo con forza sulla sostenibilità, unita ad architettura e tecnologia all'avanguardia. Una grande campagna di investimenti per 34 milioni di euro, che possiamo realizzare grazie a Polo del Gusto e all'ingresso di Idia Capital, attraverso il fondo Ambition Agri Agro Investissement».

FOTOGRAFIA: RICCARDO ILLY



“
Numero uno
Erika Le Noan
presiede
Dammann Frères
”



▲ **Taglio del nastro** Dammann Frères apre dopodomani in piazza San Carlo



▲ **Giovedì** L'apertura in piazza San Carlo

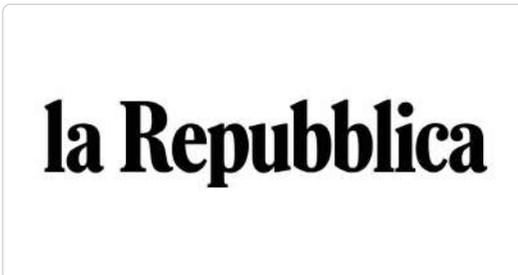
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



La piu' antica maison del tè apre a Torino: In piazza San Carlo sfidiamo l'espresso con i nostri mi

Seguici su: La presidente di Dammann Frères 09 Aprile 2024 alle 16:20
2 minuti di lettura I commenti dei lettori La guida allo shopping del Gruppo Gedi Torino si prepara all'ora del tè, ma questa mossa non ha nulla di inglese. Giovedì, infatti, in città apre il nuovo punto vendita griffato Dammann Frères, il secondo in Italia (dopo quello di Milano, in piazza XXV Aprile). E la matrice è squisitamente transalpina. Con sede a Dreux, in Francia, Dammann Frères è infatti una delle più antiche maison di tè e fa parte del Polo del Gusto, la holding presieduta da

Riccardo Illy che raccoglie marche di eccellenza dal mondo food&beverage. Ora, in piazza San Carlo 177, avrà una nuova casa, per proporsi ai torinesi con un tocco di novità assoluto. A fare gli onori di casa sarà Erika Le Noan, che di Dammann Frères è la presidente. Presidente Le Noan, come mai la scelta della città della Mole? «Ci sono vari motivi, ci sono somiglianze e affinità con il mondo francese. Ma in particolare abbiamo voluto sfruttare la presenza all'interno del nostro gruppo di Domori, che è nato sul territorio torinese e rappresenta un punto di riferimento per il cioccolato. L'obiettivo comune era quello di aprire una boutique sulla piazza più bella di Torino, proponendo un abbinamento insolito». Cioccolato e tè a braccetto, è questa la ricetta? «Proprio così: una boutique vicino all'altra, abbinando due prodotti che di per sé sono diversi, ma che possono trovare molte cose in comune. E non sono in concorrenza». Torino sarà una specie di laboratorio, per voi? «È un ottimo test per provare poi a duplicare questo abbinamento in altre città d'Italia. A Milano c'è solo il tè, in un business model molto più simile a quello che abbiamo in Francia e all'estero». Quali sono gli ingredienti che potranno far funzionare questo mix? «Il profilo del consumatore che ricerca un tipo di cioccolato raffinato, da gourmet, sarà senza dubbio interessato anche a una proposta di tè di qualità. Puntiamo allo stesso tipo di cliente. E siamo sicuri che alla fine - uno più uno farà tre». Sfrutterete le somiglianze tra Torino e la Francia? «Senza dubbio. Torino e la sua storia sono molto legati a quella francese. Cultura e abitudini, senza dimenticare il clima, che soprattutto d'inverno può rivelarsi molto freddo e dunque può prestarsi al consumo del nostro tè». L'Italia, però, è la patria del caffè: questo non vi scoraggia? «Lo sappiamo bene, ma sono convintissima che l'Italia possa essere un mercato molto importante per un prodotto come il nostro. In tutto il Paese c'è grande tradizione e gusto per il caffè, ma chi non ama il caffè punta decisamente sul tè e cerca la qualità. Non per nulla, l'Italia è il nostro secondo mercato, in Europa». In un mondo che viaggia a ritmi sempre più sostenuti, però, proporre il consumo del tè non è quasi rivoluzionario? «Il tè non si può bere come un espresso: impone di rallentare e di prendersi una pausa di piacere. Da soli o in compagnia. È un modo per prendersi del tempo». Oltre a Torino quali progetti state portando avanti? «Siamo molto impegnati nella realizzazione di un nuovo stabilimento con apertura prevista nel 2025. Abbiamo affrontato tutti i passaggi burocratici e ora siamo concretamente al lavoro, in cantiere. Realizzeremo uno spazio che sarà di 27mila metri quadri, di cui 10mila metri quadri di stabilimento, ma senza dimenticare i magazzini e il negozio. Restiamo a Dreux, perché lì abbiamo radici, competenze e un patrimonio da valorizzare. Puntiamo con forza sulla sostenibilità, unita ad architettura e tecnologia all'avanguardia. Una grande campagna di investimenti per 34 milioni di euro, che possiamo realizzare grazie a Polo del Gusto e all'ingresso di Idia Capital, attraverso il fondo Ambition Agri Agro Investissement».



MENU

CERCA

ABBONATI

GEDI SMILE

Seguici su:

Torino

CERCA

HOME

CRONACA

SPORT

FOTO

VIDEO

ANNUNCI LOCALI

CAMBIA EDIZIONE

adv



R CONTENUTO PER GLI ABBONATI PREMIUM

La più antica maison del tè apre a Torino: “In piazza San Carlo sfidiamo l’espresso con i nostri migliori tè”

La presidente di Dammann Frères

09 APRILE 2024 ALLE 16:20

2 MINUTI DI LETTURA

Raccomandati per te

Libano, l’omicidio misterioso di un dirigente cristiano risveglia gli spettri del conflitto settario

Affitto delle scuole superiori: le Province sprecano 55 milioni l’anno

Reddito derivanti da un piccolo impianto fotovoltaico: è cumulabile con la pensione?

Europee, il decalogo di Calenda. Le cinque condizioni per tornare a trattare con Bonino

Torino si prepara all’ora del tè, ma questa mossa non ha nulla di inglese. Giovedì, infatti, in città apre il nuovo punto vendita griffato “Dammann Frères”, il secondo in Italia (dopo quello di Milano, in piazza XXV Aprile). E la matrice è squisitamente transalpina.

Con sede a Dreux, in Francia, Dammann Frères è infatti una delle più antiche “maison” di tè e fa parte del Polo del Gusto, la holding presieduta da Riccardo Illy che raccoglie marche di eccellenza dal mondo food&beverage. Ora, in piazza San Carlo 177, avrà una nuova casa, per proporsi ai torinesi con un tocco di novità assoluto.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

A fare gli onori di casa sarà Erika Le Noan, che di Dammann Frères è la presidente.

Presidente Le Noan, come mai la scelta della città della Mole?

«Ci sono vari motivi, ci sono somiglianze e affinità con il mondo francese. Ma in particolare abbiamo voluto sfruttare la presenza all'interno del nostro gruppo di Domori, che è nato sul territorio torinese e rappresenta un punto di riferimento per il cioccolato. L'obiettivo comune era quello di aprire una boutique sulla piazza più bella di Torino, proponendo un abbinamento insolito».

Cioccolato e tè a braccetto, è questa la ricetta?

«Proprio così: una boutique vicino all'altra, abbinando due prodotti che di per sé sono diversi, ma che possono trovare molte cose in comune. E non sono in concorrenza».

Torino sarà una specie di laboratorio, per voi?

«È un ottimo test per provare poi a duplicare questo abbinamento in altre città d'Italia. A Milano c'è solo il tè, in un business model molto più simile a quello che abbiamo in Francia e all'estero».

Quali sono gli ingredienti che potranno far funzionare questo mix?

«Il profilo del consumatore che ricerca un tipo di cioccolato raffinato, da gourmet, sarà senza dubbio interessato anche a una proposta di tè di qualità. Puntiamo allo stesso tipo di cliente. E siamo sicuri che - alla fine - uno più uno farà tre».

Sfrutterete le somiglianze tra Torino e la Francia?

«Senza dubbio. Torino e la sua storia sono molto legati a quella francese. Cultura e abitudini, senza dimenticare il clima, che soprattutto d'inverno può rivelarsi molto freddo e dunque può prestarsi al consumo del nostro tè».

L'Italia, però, è la patria del caffè: questo non vi scoraggia?

«Lo sappiamo bene, ma sono convintissima che l'Italia possa essere un mercato molto importante per un prodotto come il nostro. In tutto il Paese c'è grande tradizione e gusto per il caffè, ma chi non ama il caffè punta decisamente sul tè e cerca la qualità. Non per nulla, l'Italia è il nostro secondo mercato, in Europa».

In un mondo che viaggia a ritmi sempre più sostenuti, però, proporre il consumo del tè non è quasi rivoluzionario?

«Il tè non si può bere come un espresso: impone di rallentare e di prendersi una pausa di piacere. Da soli o in compagnia. È un modo per prendersi del tempo».

Oltre a Torino quali progetti state

«Siamo molto impegnati nella realizzazione di un nuovo stabilimento con apertura prevista per il 2025. Abbiamo superato tutti i passaggi burocratici e ora siamo in cantiere. Realizzeremo uno spazio di 100 mila metri quadri di stabilimento, magazzini e il negozio. Restiamo a radice con le nostre radici, competenze e un patrimonio da valorizzare. Puntiamo con forza sulla sostenibilità, unita ad architettura e tecnologia all'avanguardia. Una grande campagna di investimenti per 34 milioni di euro, che possiamo realizzare grazie a Polo del Gusto e all'ingresso di Idia Capital, attraverso il fondo Ambition Agri Agro Investissement».

LEGGI I COMMENTI

© Riproduzione riservata

Consigli guida allo shopping del Gruppo Gedi 



RIPIGMENTAZIONE CAPELLI

Elimina i capelli grigi in sole 4 settimane. Ecco come fare senza tinture

ILMIOLIBRO


**DISTRIBUZIONE
MODERNA**

NEWS VIDEO

DM
MAGAZINEPL
MAGAZINE

SPECIALI EDMSTORE

CATEGORIE


News

08 Aprile 2024

Domori, vendite in calo del 5% ma balzo del marchio proprio



Riccardo Illy

di Emanuele Scarci

Un 2023 meno dolce per Domori. Il consiglio di amministrazione della società dolciaria ha approvato il bilancio Domori 2023 con ricavi per 26,3 milioni euro, in calo del 5% rispetto al 2022 (-1,4 milioni in valore assoluto). Le vendite a marchio Domori hanno invece registrato un balzo del 10,4% a 13,8 milioni. L'azienda non ha comunicato i dati del margine e del risultato d'esercizio che arriveranno con la pubblicazione del bilancio.

Seconda l'azienda, la flessione complessiva è imputabile sia agli scenari internazionali che a vendite non realizzate con alcuni player internazionali, "con cui però sono già state riprese le trattative e che si concretizzeranno in nuovi fatturati nel 2024".

Sull'andamento generale, inoltre, ha pesato la chiusura del contratto di distribuzione con lo champagne Taittinger, sostituito da metà 2023 con il nuovo brand di Champagne Barons de Rothschild, le cui vendite, trattandosi del primo anno di distribuzione, hanno solo parzialmente compensato il turnover 2022 del brand storico.

La galassia

Domori fa parte del gruppo Polo del gusto che comprende anche Dammann Frères (the), Pintaudi (biscotti), una quota di Agrimontana (confetture), Achillea (succhi di frutta), Prestat e Rococò Chocolates



LA NOTIZIA DEL GIORNO



(praline) e la rete dei negozi Incantalia.

L'anno scorso il Polo del gusto ha realizzato ricavi consolidati di 79,3 milioni (+6%).

Nel 2023 le assemblee straordinarie dei soci Illy hanno deliberato la scissione della holding del caffè da quella dei prodotti dolciari/the/cioccolato. A Riccardo Illy è passato il 95% del Polo del gusto tramite la holding Exgi, il 2,5% è in portafoglio al Gruppo Illy e il restante 2,5% alla famiglia Ponti.

Successivamente, in Dammann è entrato con il 24,2% il fondo Idia Capital (Ambition Agri Agro Investissement) e con lo 0,80% Val de France Expansion, entrambe società del Crédit Agricole. Il Polo del Gusto oggi controlla Dammann al 71,13%; il resto è in portafoglio a due manager.

Gli articoli precedenti:

Gruppo Illy, ad Andrea e Anna il caffè, a Riccardo cioccolato e the

Polo del gusto, il primo shop Incantalia a Trieste. Il prossimo a Roma

Crédit Agricole diventa socio di Illy nel tè Dammann. Polo del gusto, via il ceo



ALTRI ARTICOLI



Linkontro 2024 ai nastri di partenza

Dal 16 al 19 maggio a Santa Margherita di Pula (Ca) l'evento di riferimento nel mondo del Largo consumo italiano organizzato da NIQ (NielsenIQ).



Aldi va al cinema. A Milano l'abbinata fra il discount e Plinius multisala





ALIMENTARE

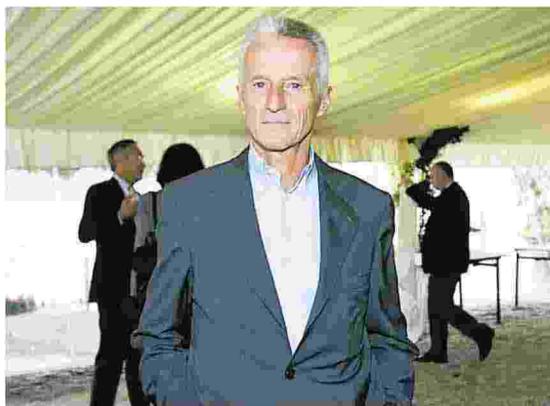
Domori cerca il rilancio «Il 2024 anno di svolta»

Polo del Gusto, Riccardo Illy: l'esercizio scorso l'azienda ha pagato il caro cacao
«Pronto il nuovo stabilimento». Accordo di distribuzione con Rothschild Heritage

Luigi dell'Olio

Si rafforza l'intesa tra Domori e la famiglia de Rothschild all'insegna dell'esclusività. Un accordo che conferma l'anno in corso come quello dell'accelerazione nello sviluppo del Polo del Gusto, holding di Riccardo Illy, con sede a Trieste, che accorpale attività nel settore alimentare sviluppate nel tempo, vale a dire Dammann Frères (thè e infusi d'alta fama), Agrimontana (marrons glacés e canditi), Prestat (cioccolateria londinese), Pintaudi (prodotti da forno) e Achillea (prodotti a base di frutta biologica).

L'azienda di cioccolato (da poco attiva anche nel campo dei gelati) sarà il distributore in esclusiva per l'Italia di tre raffinati Bordeaux prodotti dalla Edmond de Rothschild Heritage, ruolo nel quale già opera per gli altri brand del gruppo di famiglia. La partnership di distribuzione va ad



L'imprenditore triestino Riccardo Illy

aggiungersi al primo accordo (febbraio 2023) siglato tra il Polo del Gusto e lo Champagne Barons de Rothschild per la distribuzione in esclusiva per l'Italia degli Champagne della Maison. «L'intesa conferma la propria leadership come distributore, grazie anche alla scelta di puntare solo

su prodotti d'eccellenza e di qualità superiore, settore che riesce a mantenere una sua vivacità, anche in fasi di contrazione dei consumi», rivendica Gianluca Ferrauto, direttore commerciale di Domori. «Ci impegniamo a offrire solo prodotti di livello superiore, mantenendo un posiziona-

mento sempre di eccellenza».

Parole alle quali fa da eco Vallarino Gancia, vicepresidente della società, il quale vede nell'intesa «un'opportunità straordinaria per confermare il nostro impegno a essere portavoce della qualità assoluta, sia come produttori, che come distributori». L'accordo rafforza ulteriormente il portafoglio di marche d'eccellenza distribuite da Domori, tra le quali il settore dei vini vanta partnership prestigiose come il rinnovo dell'accordo con Mastrojanni, produttore d'eccellenza di Brunello di Montalcino, nonché con la piemontese Sori della Sorba, produttore di vini biologici e bio-dinamici.

«Il 2024 sarà un anno fondamentale per l'investimento di Domori nel nuovo stabilimento in Piemonte, che punta a sviluppare non solo la capacità produttiva, ma anche quella logistica e di stoccaggio dei prodotti, sia quelli pro-

pri che distribuiti», racconta Riccardo Illy, a capo del Polo del Gusto.

Nel nuovo insediamento industriale, il magazzino è ormai pienamente operativo da un anno; alcune settimane fa Domori ha effettuato il trasferimento degli uffici, mentre il completamento dei lavori è previsto entro la fine del 2024 e il trasloco della produzione per il prossimo anno. «Si tratta di un passo in avanti importante per l'azienda, che ha portato avanti l'investimento nella nuova area industriale nonostante le turbolenze economiche che hanno gravato sia sul piano della nostra materia prima, il cacao, che sul piano della crescita dei costi di realizzazione dello stabilimento stesso», rivendica Illy.

Quanto alla materia prima, in un anno e mezzo il costo si è quadruplicato, passando dai 2.500 dollari a tonnellata a più 10 mila dollari. Quello scorso è stato un esercizio in contrazione per il fatturato dell'azienda piemontese, «per la decisione di chiudere eventuali negoziazioni al ribasso e non servire più i clienti che non erano disposti ad accettare l'aumento dei prezzi», racconta il numero uno del Polo. Quello in corso si annuncia come un anno di svolta per il Polo del Gusto, con investimenti per una cinquantina di milioni nei nuovi stabilimenti, il lancio di nuovi prodotti e una possibile acquisizione nel settore delle caramelle.—

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Domori cerca il rilancio
«Il 2024 anno di svolta»

Riservato ai Utolari Carta Club Famila

DAL 3 AL 10 APRILE 2024
OGNI 30€ DI SPESA
OTTIENI UN

BUONO SCONTO 5€

VALIDO DALL'11 AL 24 APRILE
SU UNA SPESA DI ALMENO 20€
IN PRODOTTI **selex**

Seguici su:

CERCA

+ GUSTO A BOLOGNA

I PIACERI DEL GUSTO

VINI E SPIRITI

VIAGGI DI GUSTO

INGREDIENTI DI GUSTO

I VIDEO

CHI SIAMO

adv



Domori, dal cioccolato alla distribuzione di fine wine. Gancia: "La crisi? Si sconfigge con l'eccellenza"



di Lara Loreti

Parla il vicepresidente del brand, all'interno del Polo del Gusto, che punta su etichette top: agli champagne si aggiungono Bordeaux, Barolo e Brunello: "Vogliamo offrire prodotti unici"

31 MARZO 2024 ALLE 07:23

6 MINUTI DI LETTURA

GB GREEN AND BLUE



Il vino sta vivendo un momento di trasformazione. Il calo dei consumi, con il crollo dei rossi, e la flessione dell'export, dati alla

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

mano, ne sono un vivo esempio. Molti sostengono che i fine wine, i vini di pregio, non siano toccati dalla crisi. Ma la qualità da sola basta? Quali sono gli altri elementi che fanno grande un vino e lo rendono appetibile, al di là del tempo e dei trend? Una formula per raggiungere il successo esiste. Non si tratta di tirar fuori la bacchetta magica ma di mettere insieme un serie di caratteristiche uniche, in grado di passare al di sopra delle mode. Un po' come quando si guarda il discobolo di Mirone o le Ninfee di Monet: la statua greca è stata realizzata intorno al 455 a.C. eppure la sua bellezza disarmante è senza tempo. Lo stesso vale per l'opera impressionista: sebbene l'artista francese abbia ridipinto il soggetto allo sfinimento in cerca della perfezione, possiamo affermare che di certo ci è andato molto vicino. Quali sono dunque le caratteristiche della classicità o per meglio dire i segreti del successo di un vino? La qualità certo, ma anche la Storia (quella con la S maiuscola, spesso secolare) che c'è dietro, il progetto di una famiglia, il territorio, l'obiettivo del produttore che spesso trascende il tempo e va a sollecitare l'intelletto ancora prima del palato.

È questa la filosofia di **Domori**, una delle aziende del *Polo del Gusto (PdG)* di Riccardo Illy, realtà che mette insieme top brand nel settore agroalimentare. Tra questi, c'è Domori, nota nel mondo per la produzione di cioccolato di altissima qualità a base di Criollo, varietà rarissima che è stata riscoperta proprio grazie all'azienda. Ma Domori fa rima anche con distribuzione di grandi vini. Ed è proprio in questa veste che il marchio del Polo del Gusto allarga gli orizzonti, siglando un nuovo accordo di distribuzione che va a rafforzare la collaborazione tra lo stesso Polo e la famiglia de Rothschild: Domori sarà il distributore in esclusiva per l'Italia di tre raffinati Bordeaux, prodotti dalla **Edmond de Rothschild Heritage**. La partnership di distribuzione va ad aggiungersi al primo accordo (datato febbraio 2023) siglato tra il Polo del Gusto e lo **Champagne Barons de Rothschild** per la distribuzione in esclusiva per l'Italia degli champagne della Maison. A questi si aggiungono un'intesa con **Mastrojanni**, produttore di Brunello di Montalcino, oltre che con la nuova partnership con la cantina piemontese **Sori della Sorba**, produttrice di vini biologici e biodinamici, nata dall'unione di due grandi famiglie di winemaker, Giovanna Bagnasco e Carlo Moldavi. Per la tenuta piemontese, Domori distribuirà in esclusiva per l'Italia il Nebbiolo e il Langhe Rosso e un'Alta Langa Brut.

Di questo e di come superare lo stallo che il mondo del vino sta vivendo, abbiamo parlato con il vicepresidente di Domori, **Lamberto Gancia**, imprenditore, manager e wine expert, che è

Pasqua senza sprechi, app e consigli per risparmiare il cibo

A CURA DI REDAZIONE GREEN&BLUE



Leggi anche

Crisi climatica, in Italia a rischio il 90% della viticoltura in pianura e nelle coste

La nevicata sulle Alpi cancella la siccità? Tozzi: "Pazzesco, c'è ancora chi confonde il tempo col clima"

Vino, è biologico un vigneto su cinque ma i consumatori non lo comprano

IL GUSTO



E dopo Pasqua attenti a non sprecare: 11 ricette per riciclare uova e colombe avanzate

DI GIULIA MANCINI

Studiava restauro, adesso riscopre le antiche varietà di frutta

DI DEBORA SATTAMINO

Picnic di Pasquetta, 11 ricette facili, veloci e gustose

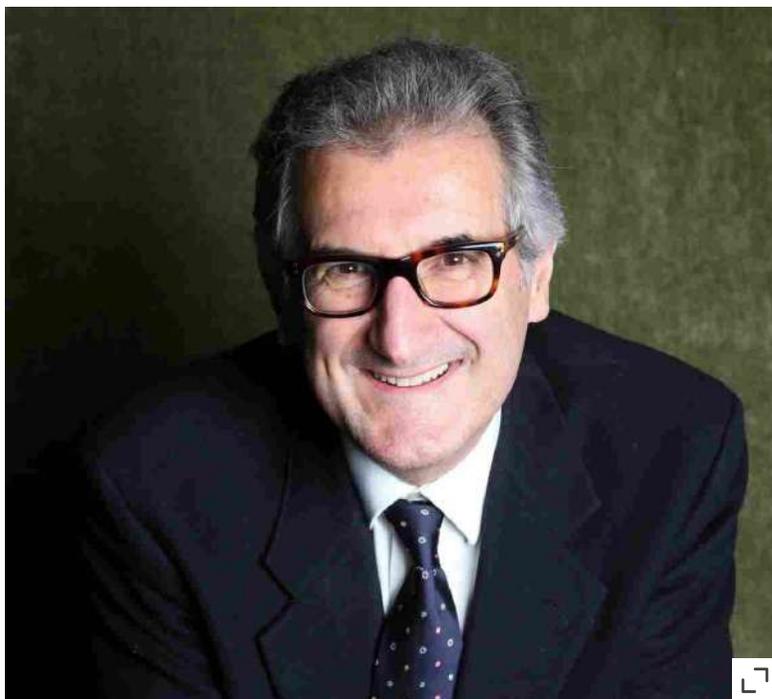
DI MARTINA LIVERANI

Dal pranzo Mussolini-Hitler all'ultima cena sul Titanic: i menù in mostra

DI FERDINANDO REGIS

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

anche l'artefice del patto di collaborazione fra le aziende.



▲ Lamberto Gancia

Domori è nota per il cioccolato, da dove nasce il progetto di distribuzione all'interno dell'azienda?

“Il Polo del Gusto riunisce eccellenze legate a una materia prima, nel caso del cioccolato è la pianta del cacao, che si sviluppa e trasforma. I nostri clienti hanno un target elevato, apprezzano prodotti di altissima qualità. Da qui nasce l'idea di stringere nuove alleanze con brand forti, nostri partner di lungo periodo, consolidando il marchio Domori non solo come produttore, ma anche come distributore. Questo progetto va di pari passo con la nostra filosofia: offrire ai clienti un panel di prodotti super scelti, che abbiano storia e qualità e che si prestino anche agli abbinamenti, dall'aperitivo fino a digestivo. E stiamo constatando che il mercato premia i prodotti che hanno una bella storia da raccontare. Va in questa direzione lo champagne Baron de Rothschild, un progetto di tre famiglie che abbiamo in portafoglio già dallo scorso anno e a cui ora abbiamo aggiunto altre etichette prodotte da un ramo della stessa famiglia, Edmond Heritage. In tutto abbiamo selezionato tre Bordeaux, non certo vini standard, ma etichette molto particolari e innovative: Eve 2021 Château de Malengin, affinato in anfora, che prende il nome dalla figlia del produttore; Les Granges des Domaines Edmond de Rothschild, prodotto da uve coltivate in una tenuta che nel XII secolo apparteneva ai monaci cistercensi dell'Abbazia di Vertheuil, e Les Lauriers des Domaines Edmond de Rothschild, etichetta più

accessibile e di ampio respiro. Tutti prodotti che non erano ancora distribuiti in Italia e di cui stiamo costruendo il brand. Abbiamo poi i vini provenzali di Château Maïme (sopra Saint Tropez), territorio che ha un grande appeal sul mercato italiano. Un listino che sul fronte francese in tutto comprende sette champagne, tre Bordeaux e due vini di Provenza”.

Carlo Mondavi: "Mio nonno Robert mi ha insegnato a proteggere la terra: ecco come"

dalla nostra inviata Lara Loreti
13 Gennaio 2022



E in Italia?

“In Piemonte abbiamo una bella novità: un accordo con *Sorì della Sorba*, progetto interessante, che vede il matrimonio fra la famiglia di Giovanna Bagnasco e quella di Carlo Mondavi, a cui mi sento legato: suo nonno Robert era molto amico di mio padre e io ho studiato in California. L'azienda produce vini biodinamici fra cui il Langhe Rosso “Solo per amore”, che celebra il sentimento, il Langhe Nebbiolo Sorì della Sorba, e un'Alta Langa millesimato, 85% Pinot Nero e 15% Chardonnay. Stiamo inoltre consolidando la partnership con *Mura Mura* la cui produzione spazia dal Barolo al Barbaresco, dalla Barbera d'Asti al Grignolino d'Asti fino ai bianchi, Timorasso e Favorita in testa. Tutte produzioni particolari e di altissimo livello. A queste si aggiunge la toscana Mastrojanni, una volta di proprietà del PdG, oggi appartenente sempre a un ramo della famiglia Illy (la proprietà ilcinese è di Francesco, fratello di Riccardo, ndr), con cui manteniamo una continuità di partnership sul fronte della distribuzione e della costruzione del brand”.

Riccardo Illy, l'imprenditore ribelle pronto ad allargare il suo Polo del Gusto

di Teodoro Chiarelli
19 Ottobre 2023



La maggior parte dei prodotti in listino sono rossi, scelta coraggiosa vista la crisi di consumo di questo tipo di vini.

“Il nostro progetto è focalizzato su fine wine che abbiano un forte

legame col territorio e che vantino una proposta unica sul mercato. Sono vini che si distinguono per terroir, che hanno uno storytelling accattivante e una famiglia solida alle spalle, tutti elementi che permettono un ottimo posizionamento. Sono 5 i fattori che determinano il successo del vino: marca, territorio, vitigni particolari che danno vita a prodotti unici, annate in assegnazione, rapporto qualità/prezzo. In un settore dove la crisi riguarda i vini mainstream e di largo consumo, Domori propone un'offerta diversa. Seguendo lo stesso schema del cioccolato che produciamo: una monorigine, il Criollo, che deriva da un'accurata ricerca sul campo. Lo stesso vale per il nostro prodotto analcolico, il free alcohol Mazzalù: non un semplice dealcolato, ma l'unico sparkling al mondo a base di aceto, dell'azienda familiare Movia, che ben si presta all'abbinamento con i nostri prodotti. Non a caso nella gamma abbiamo spirits perfetti col cioccolato: dal liquore giapponese Gojiru Umeshu a Domorum, il liquore di cioccolato, dall'infuso all'albicocca Mura Mura "Umura" fino a Ofelia, il Moscato passito sempre di Mura Mura. Dietro ogni prodotto c'è un'attenta ricerca: vogliamo sollecitare l'intelletto, oltre che il gusto, sempre partendo dalla terra".

A Bordeaux c'è chi estirpa le vigne per contrastare malattie e gestire i costi aziendali, in che direzione sta andando il mondo del vino?

"Il problema più grande coinvolge i vini di base, non i fine wine. In Italia, anche le denominazioni più importanti, come il Prosecco per fare un esempio, pur dando importanza ai volumi, stanno crescendo anche e soprattutto in valore, e questo è un segno di ricerca di qualità. In generale, il vino vive di alti e bassi sul lungo periodo, ma la qualità vince sempre. Non a caso il prezzo medio è aumentato, e si dà meno rilevanza alla quantità, che negli ultimi anni fra l'altro, è diventata un problema a livello europeo, per via delle eccedenze in cantina. In questo contesto, a complicare le cose ci si mette anche la crisi climatica, con i patogeni che si porta dietro, e contro cui l'unica chance sta nel curare al meglio la pianta. La vigna è e deve essere un giardino. Il distretto enologico italiano è fra i più importanti al mondo, e se si lavora con serietà e lungimiranza andremo sempre avanti. Ci vuole costanza qualitativa. E credo che il futuro premierà il trend del lusso".

Domori, dal cioccolato alla distribuzione di fine wine. Gancia: "La crisi? Si sconfigge con l'eccell"

Parla il vicepresidente del brand, all'interno del Polo del Gusto, che punta su etichette top: agli champagne si aggiungono Bordeaux, Barolo e Brunello: "Vogliamo offrire prodotti unici" Il vino sta vivendo un momento di trasformazione. Il calo dei consumi, con il crollo dei rossi, e la flessione dell'export, dati alla mano, ne sono un vivo esempio. Molti sostengono che i fine wine, i vini di pregio, non siano toccati dalla crisi. Ma la qualità da sola basta? Quali sono gli altri elementi che fanno grande un vino e lo rendono appetibile, al di là del tempo e dei trend? Una formula per raggiungere il successo esiste. Non si tratta di tirar fuori la bacchetta magica ma di mettere insieme un serie di caratteristiche uniche, in grado di passare al di sopra delle mode. Un po' come quando si guarda il discobolo di Mirone o le Ninfee di Monet: la statua greca è stata realizzata intorno al 455 a.C. eppure la sua bellezza disarmante è senza tempo. Lo stesso vale per l'opera impressionista: sebbene l'artista francese abbia ridipinto il soggetto allo sfinimento in cerca della perfezione, possiamo affermare che di certo ci è andato molto vicino. Quali sono dunque le caratteristiche della classicità o per meglio dire i segreti del successo di un vino? La qualità certo, ma anche la Storia (quella con la S maiuscola, spesso secolare) che c'è dietro, il progetto di una famiglia, il territorio, l'obiettivo del produttore che spesso trascende il tempo e va a sollecitare l'intelletto ancora prima del palato. È questa la filosofia di Domori una delle aziende del Polo del Gusto (PdG) di Riccardo Illy, realtà che mette insieme top brand nel settore agroalimentare. Tra questi, c'è Domori, nota nel mondo per la produzione di cioccolato di altissima qualità a base di Criollo, varietà rarissima che è stata riscoperta proprio grazie all'azienda. Ma Domori fa rima anche con distribuzione di grandi vini. Ed è proprio in questa veste che il marchio del Polo del Gusto allarga gli orizzonti, siglando un nuovo accordo di distribuzione che va a rafforzare la collaborazione tra lo stesso Polo e la famiglia de Rothschild: Domori sarà il distributore in esclusiva per l'Italia di tre raffinati Bordeaux, prodotti dalla Edmond de Rothschild Heritage. La partnership di distribuzione va ad aggiungersi al primo accordo (datato febbraio 2023) siglato tra il Polo del Gusto e lo Champagne Barons de Rothschild per la distribuzione in esclusiva per l'Italia degli champagne della Maison. A questi si aggiungono un'intesa con Mastrojanni, produttore di Brunello di Montalcino, oltre che con la nuova partnership con la cantina piemontese Sorì della Sorba, produttrice di vini biologici e biodinamici, nata dall'unione di due grandi famiglie di winemaker, Giovanna Bagnasco e Carlo Mondavi. Per la tenuta piemontese, Domori distribuirà in esclusiva per l'Italia il Nebbiolo e il Langhe Rosso e un'Alta Langa Brut. Di questo e di come superare lo stallo che il mondo del vino sta vivendo, abbiamo parlato con il vicepresidente di Domori, Lamberto Gancia, imprenditore, manager e wine expert, che è anche l'artefice del patto di collaborazione fra le aziende. Domori è nota per il cioccolato, da dove nasce il progetto di distribuzione all'interno dell'azienda? Il Polo del Gusto riunisce eccellenze legate a una materia prima, nel caso del cioccolato è la pianta del cacao, che si sviluppa e trasforma. I nostri clienti hanno un target elevato, apprezzano prodotti di altissima qualità. Da qui nasce l'idea di stringere nuove alleanze con brand forti, nostri partner di lungo periodo, consolidando il marchio Domori non solo come produttore, ma anche come distributore. Questo progetto va di pari passo con la nostra filosofia: offrire ai clienti un panel di prodotti super scelti, che abbiano storia e qualità e che si prestino anche agli abbinamenti, dall'aperitivo fino a digestivo. E stiamo constatando che il mercato premia i prodotti che hanno una bella storia da raccontare. Va in questa direzione lo champagne Baron de Rothschild, un progetto di tre famiglie che abbiamo in portafoglio già dallo scorso anno e a cui ora abbiamo aggiunto altre etichette prodotte da un ramo della stessa famiglia, Edmond Heritage. In tutto abbiamo selezionato tre Bordeaux, non certo vini standard, ma etichette molto particolari e innovative: Eve 2021 Château de Malengin, affinato in anfora, che prende il nome dalla figlia del produttore; Les Granges des Domaines Edmond de Rothschild, prodotto da uve coltivate in una tenuta che nel XII secolo apparteneva ai monaci cistercensi dell'Abbazia di Vertheuil, e Les Lauriers des Domaines Edmond de Rothschild, etichetta più accessibile e di ampio respiro. Tutti prodotti che non erano ancora distribuiti in Italia e di cui stiamo costruendo il brand. Abbiamo poi i vini provenzali di Château Maïme (sopra Saint Tropez), territorio che ha un grande appeal sul mercato italiano. Un listino che sul fronte francese in tutto comprende sette champagne, tre Bordeaux e due vini di Provenza. E in Italia? In Piemonte abbiamo una bella novità: un accordo con Sorì della Sorba, progetto interessante, che vede il matrimonio fra la famiglia di Giovanna Bagnasco e quella di Carlo Mondavi, a cui mi sento legato: suo nonno Robert era molto amico di mio padre e io ho studiato in California. L





l'azienda produce vini biodinamici fra cui il Langhe Rosso Solo per amore, che celebra il sentimento, il Langhe Nebbiolo Sorì della Sorba, e un'Alta Langa millesimato, 85% Pinot Nero e 15% Chardonnay. Stiamo inoltre consolidando la partnership con Mura Mura la cui produzione spazia dal Barolo al Barbaresco, dalla Barbera d'Asti al Grignolino d'Asti fino ai bianchi, Timorasso e Favorita in testa. Tutte produzioni particolari e di altissimo livello. A queste si aggiunge la toscana Mastrojanni, una volta di proprietà del PdG, oggi appartenente sempre a un ramo della famiglia Illy (la proprietà ilcinese è di Francesco, fratello di Riccardo, ndr), con cui manteniamo una continuità di partnership sul fronte della distribuzione e della costruzione del brand. La maggior parte dei prodotti in listino sono rossi, scelta coraggiosa vista la crisi di consumo di questo tipo di vini. Il nostro progetto è focalizzato su fine wine che abbiano un forte legame col territorio e che vantino una proposta unica sul mercato. Sono vini che si distinguono per terroir, che hanno uno storytelling accattivante e una famiglia solida alle spalle, tutti elementi che permettono un ottimo posizionamento. Sono 5 i fattori che determinano il successo del vino: marca, territorio, vitigni particolari che danno vita a prodotti unici, annate in assegnazione, rapporto qualità/prezzo. In un settore dove la crisi riguarda i vini mainstream e di largo consumo, Domori propone un'offerta diversa. Seguendo lo stesso schema del cioccolato che produciamo: una monorigine, il Criollo, che deriva da un'accurata ricerca sul campo. Lo stesso vale per il nostro prodotto analcolico, il free alcohol Mazzalù: non un semplice dealcolato, ma l'unico sparkling al mondo a base di aceto, dell'azienda familiare Movia, che ben si presta all'abbinamento con i nostri prodotti. Non a caso nella gamma abbiamo spirits perfetti col cioccolato: dal liquore giapponese Gojiro Umeshu a Domorum, il liquore di cioccolato, dall'infuso all'albicocca Mura Mura Umura fino a Ofelia, il Moscato passito sempre di Mura Mura. Dietro ogni prodotto c'è un'attenta ricerca: vogliamo sollecitare l'intelletto, oltre che il gusto, sempre partendo dalla terra. A Bordeaux c'è chi estirpa le vigne per contrastare malattie e gestire i costi aziendali, in che direzione sta andando il mondo del vino? Il problema più grande coinvolge i vini di base, non i fine wine. In Italia, anche le denominazioni più importanti, come il Prosecco per fare un esempio, pur dando importanza ai volumi, stanno crescendo anche e soprattutto in valore, e questo è un segno di ricerca di qualità. In generale, il vino vive di alti e bassi sul lungo periodo, ma la qualità vince sempre. Non a caso il prezzo medio è aumentato, e si dà meno rilevanza alla quantità, che negli ultimi anni fra l'altro, è diventata un problema a livello europeo, per via delle eccedenze in cantina. In questo contesto, a complicare le cose ci si mette anche la crisi climatica, con i patogeni che si porta dietro, e contro cui l'unica chance sta nel curare al meglio la pianta. La vigna è e deve essere un giardino. Il distretto enologico italiano è fra i più importanti al mondo, e se si lavora con serietà e lungimiranza andremo sempre avanti. Ci vuole costanza qualitativa. E credo che il futuro premierà il trend del lusso. Qual è oggi il ruolo strategico di Domori all'interno del Polo del Gusto? L'obiettivo è consolidare un settore che ha enorme potenziale a livello nazionale e internazionale. L'alimentare è il core business del Polo del Gusto e Domori ha il compito di aumentare la sinergia sul mercato fra i prodotti, e il giro di affari. Il nuovo magazzino che abbiamo a None (Torino) ci aiuta proprio a dare questo servizio, che comprende gestire il magazzino dove teniamo i prodotti a temperatura controllata, dai succhi a cioccolato fino ai vini super pregiati: questo ci permette di dare un servizio logistico solido, che è uno dei nostri punti di forza. A livello di fatturato, che peso ha in Domori la produzione di cioccolato rispetto alla distribuzione? La parte più grande è rappresentata dal cioccolato, la distribuzione del vino è chicca, legata al desiderio di eccellenza che caratterizza l'azienda. Il costo del cacao è aumentato in misura esponenziale: questo trend pesa e peserà anche sul prezzo delle tavolette al consumatore? L'aumento del costo del cacao continua a essere elevato (le quotazioni sono cresciute del +200% rispetto allo scorso anno, calcolate in dollari, ndr): basti dire che il prezzo medio di alcune monorigine, meno prestigiose rispetto al nostro Criollo dell'Equador, si sta avvicinando ai prezzi delle piante delle nostre tenute. In questo contesto, chi punta sulla qualità vince. Noi stiamo lavorando su una gamma di prodotti monorigine e su una linea di tavolette sia per negozi sia per pasticcerie: stiamo diversificando l'offerta per andare incontro al consumatore e pilotare al meglio gli aumenti, puntando anche su una gestione razionale degli stock. I costi crescenti inevitabilmente pesano anche sul prezzo al consumatore, ma vediamo che cosa accadrà nel lungo periodo. Ed ecco nel dettaglio i tre nuovi Bordeaux EVE 2021, Château de Malengin. Questo vino porta il nome di Eve, una delle quattro figlie di Benjamin e Ariane de Rothschild, e testimonia il rinnovamento del Château de Malengin, le cui origini risalgono al 1330. Questo vino, composto principalmente da Merlot, rompe con la tradizione bordolese dell'affinamento in botti: è affinato in anfore per dodici mesi, conferendogli un profilo molto contemporaneo, fresco, fruttato e croccante. Una nuova espressione dei grandi terroir argillo-calcarei della Rive Droite. Les Granges des Domaines Edmond de Rothschild. Il dominio delle Granges, una vasta proprietà che si estendeva un tempo su cinque comuni del Sud Médoc, apparteneva nel XII secolo ai monaci cistercensi dell'Abbazia di Vertheuil. I tre domini del Barone Edmond de Rothschild acquistati tra il 1973 e il 1979 sono frammenti di questa vasta proprietà. Il vino Les Granges des Domaines Edmond de Rothschild è prodotto



da vigneti di Moulis e Listrac ed è il risultato di una predominanza di Merlot associato al Cabernet Sauvignon su un terreno argillo-calcareo; successivamente viene invecchiato per un anno in tini e botti di rovere francese. Les Lauriers des Domaines Edmond de Rothschild La cuvée Les Lauriers des Domaines Edmond de Rothschild proviene da una selezione di giovani vigne a Montagne Saint-Emilion, che si estendono su 45 ettari di vigneti. Il vigneto è idealmente situato su pendii di calcare e argilla esposti a sud. Un eccellente terroir che consente al Merlot di Saint-Émilion (70% dell'assemblaggio) di esprimersi pienamente, conferendogli complessità, morbidezza e rotondità.

Dammann Freres, blasonata maison' di te' in piazza san carlo

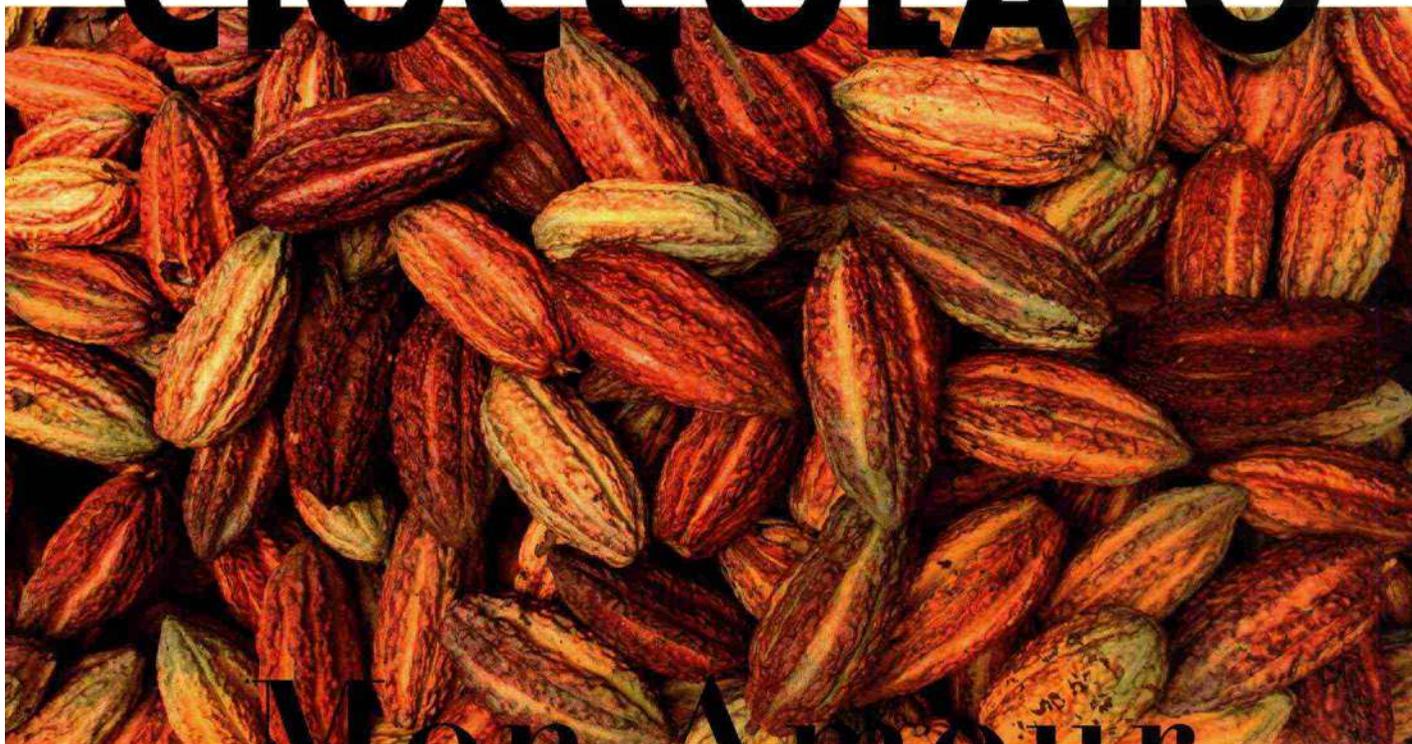
PENSIERI SPARSI di Didia Bargnani Da qualche giorno, in piazza San Carlo a Torino, ha aperto il nuovo punto vendita Dammann Freres, una delle più antiche e blasonate maison' di te' francesi, ora del Gruppo Illy (Polo del Gusto), Holding di brand d'eccellenza nel settore food&beverage. La boutique, raccolta e raffinata fa da cornice al protagonista assoluto, il tè, venduto sfuso o in sachet Cristal, in eleganti scatole di latta, le varietà qui presenti sono circa 135, prodotte in uno stabilimento di 30.000 metri quadri vicino a Parigi. Si colloca l'origine del brand nel 1692 quando Luigi XIV rilasciò ad un antenato della famiglia Dammann un certificato per importare dai Paesi d'origine prodotti, al tempo ritenuti di lusso, come te', caffè, zucchero, cacao e spezie. Nel 1925 nasce ufficialmente il brand Dammann Freres che, negli anni 50, si focalizza sul mondo del te', insegnando ai consumatori a gustarlo in foglia. Mi riceve Nodira Narimova, store manager e sommelier del tè, originaria di Samarcanda, leggendaria capitale del regno di Tamerlano, dove conferivano le carovane provenienti dall'Oriente, cariche di spezie e profumi e subito mi sento trasportare in luoghi incantati e atmosfere rarefatte dove le piantagioni di tè esplodono nella loro bellezza. Non avrei potuto trovare persona più adatta per farmi raccontare il mondo del tè, i suoi profumi, le leggende, le caratteristiche e gli abbinamenti con il cibo. Nodira mi spiega che fino a 15 anni fa in Italia mancava la cultura del tè ma oggi con l'interesse verso il settore agroalimentare sempre più in crescita, in particolare per quanto riguarda i prodotti di nicchia come alcuni formaggi, vini, cioccolato, che in qualche modo attirano i consumatori verso un mondo elegante, di fascino, non più per pochi ma alla portata di tutte le tasche, anche il tè di qualità trova molti estimatori e curiosi che vogliono saperne di più. Chi non beve tè è perché non ha trovato il suo tè- afferma Nodira, infatti le qualità sono infinite e scegliere non è semplice per questo qui in negozio il personale è formato adeguatamente per poter consigliare il cliente affinché possa trovare la miscela che corrisponderà ai suoi gusti e alle sue abitudini. La storia del tè risale all'anno 758, durante la dinastia Tang, quando venne scritto il Cha Jing (Canone del tè) dal Monaco buddista Lu Yu, in seguito un botanico inglese riuscì a portare in patria delle piantine che per ovvie ragioni climatiche non ebbero successo, si decise quindi di piantarne alcune nelle colonie indiane da cui ebbero origine la varietà Darjeeling e Assam che con l'Earl Grey erano le preferite da Queen Elizabeth. Cosa rende un te' particolarmente buono? Sicuramente il periodo di raccolta- mi spiega Nodira- i te' più pregiati sono quelli primaverili perché le loro componenti sono molto più concentrate dopo le piogge, il te' acquista così un gusto particolare, più leggero. Infinite sono le varianti; oltre al momento della raccolta bisogna valutare il Paese d'origine, il terroir, ad esempio i te' raccolti in primavera sulle montagne cinesi, di cui si usa solo l'apice dell'arbusto, dopo essere lavorati, diventeranno preziosi te' bianchi, neri o verdi secondo il grado di ossidazione. Il te' nero ha un'ossidazione del 100%, quello bianco lo è leggermente e il te' verde non subisce alcuna ossidazione. Il te' più bevuto al mondo è quello nero, seguono Earl Grey e English Breakfast; il consumo di te' più elevato nel mondo si registra nelle zone asiatiche e, a seguire in Gran Bretagna. Quando si beve una tazza di te' in purezza, non aromatizzato (Dammann Freres conta oltre 400 ricette sempre in assortimento)-continua Nodira- si percepiscono tante sfumature interessanti, cambia anche il costo del prodotto: un te' profumato costa meno di un te' puro perché per ottenerlo si parte da un te' più leggero, che non proviene da un raccolto particolare. Se volessimo classificare i te' da un punto di vista cromatico? Verde, Giallo, Bianco, Verde-Blu, rosso e Nero fermentato; le foglie appena raccolte subiscono una lavorazione specifica in base al tipo di te' che si vuole ottenere. Come bere il tè giusto all'ora giusta e nei periodi più indicati? E quali sono gli abbinamenti migliori? Il te' nero affumicato, Lapsang Souchong, ben si adatta a formaggi, carne, salmone e uova, perfetto con la classica colazione all'inglese mentre alcuni Oolong, più rotondi al palato e più delicati si possono abbinare ai dolci ma anche ad alcuni formaggi freschi o ad una pasta al pomodoro, i te' giapponesi li possiamo sorseggiare con del pesce crudo, i tè verdi cinesi sono perfetti con pollo e riso e i te' neri come Assam e Ceylon possono essere macchiati' con una goccia di limone o un po' di latte; i te' bianchi e verdi, delicati e floreali, sono perfetti assaporati in primavera. Infine ricordiamo come servire questa bevanda che nel 1773 causò addirittura una guerra, il Boston Tea Party, per protestare contro la tassa sul te', Nel nostro immaginario il te' andrebbe servito alle 17 ma questa è un'abitudine tipicamente inglese- racconta Nodira- le teiere in vetro permettono di osservare il colore del te' ma non trattengono il calore a lungo, quelle in porcellana, classica, sottile e bianca sono la scelta migliore. Le famose teiere di Yixing sono realizzate in terracotta, molto resistenti sono usate durante la cerimonia del Gong Fu Cha, la cerimonia cinese del te', sono porose, non smaltate e assorbono il profumo del te', in Cina vengono passate da una generazione all'altra. In Giappone si usano quelle in ghisa come bollitori e non sono smaltate mentre lo sono per il



mercato occidentale, possono durare anche 15 anni ma sono oggetti molto pesanti e quindi poco maneggevoli. Ancora due curiosità: fra i te' più pregiati e più costosi al mondo il Da Hong Pao Oolong con note di orchidea, viene raccolto in Cina e ad un'asta ha raggiunto la cifra di 15.000 euro per 100 grammi mentre il te' Pu-erh può invecchiare fino a 70 anni e mantenere inalterato l'aroma terroso, umido, di sottobosco che lo contraddistingue. Lasciatevi affascinare da questo mondo incredibile recandovi nella boutique di Dammann Freres e fatevi raccontare le mille curiosità nascoste nelle eleganti confezioni di questa bevanda ricca di storia e storie. Leggi qui le ultime notizie: IL TORINESE Your email address will not be published.

DOMORI, GUIDO GOBINO, DONNA ELVIRA, VANINI, T'A MILANO, GUIDO CASTAGNA, VANNUCCI
ILLUSTRI PROTAGONISTI RACCONTANO LE PROPRIE NUOVE CREAZIONI

CIOCCOLATO



Mon Amour

Originario delle antiche civiltà centroamericane - Aztechi e Maya - il cioccolato ha attraversato diversi secoli di evoluzioni, per diventare uno degli alimenti più amati e celebrati sulla Terra. Dopo un'attenta selezione, PLACES ha voluto nominare questi luoghi iconici come "i distretti del cioccolato": Piemonte, Lombardia, Umbria, Sicilia. Le aziende illustrate sono state identificate come ambasciatrici della cultura del cioccolato, in Italia e nel mondo: marchi che rappresentano i valori del Made in Italy quali rispetto del territorio, studio della materia prima, ricerca, eccellenza e alto artigianato

CHIARA VANNINI

DOMORI LA RIVOLUZIONE DEL CACAO

Il marchio Domori è indissolubilmente legato al Progetto Criollo, una vera e propria "eredità culturale": avviato sin dalla sua fondazione, che protegge la specie di cacao più pregiata e rara al mondo, il Criollo rappresenta solo lo 0,01% del cacao prodotto globalmente. Domori è stata pioniera in numerose iniziative nel settore tra cui l'utilizzo esclusivo di cacao fine, il recupero della biodiversità del cacao Criollo e la produzione della prima tavoletta 100% Criollo. Tra i prodotti iconici, spiccano le tavolette 100% Criollo, simbolo dell'innovazione del marchio nel creare una nuova cultura del cioccolato, basata su ingredienti purissimi e un'esperienza sensoriale senza compromessi e le deliziose Fave di Cacao Domori - che aprono la possibilità anche a stimolanti abbinamenti col caffè - un prodotto di nicchia nato per valorizzare la purezza della materia prima, diventato ormai un elemento ispiratore per la cucina dolce e salata.

Shop on line: DOMORI.COM



CINQUE GRAMMI DI FELICITÀ: GUIDO GOBINO

Dici Torino, rispondi Guido Gobino. Ambasciatore nel mondo della tradizione cioccolatiera torinese, con più di cinquant'anni di storia, rappresenta la maestria nell'arte del cioccolato, in particolare nello studio approfondito del giandujotto, brand d'eccellenza dolciaria piemontese. Da una geniale intuizione, nasce il Tourinot, una versione più piccola del classico Gianduiotto ("5 grammi di felicità"): dimensioni eleganti e raffinate, di diverse percentuali e origini, che sono diventate un simbolo di tradizione unita a design e innovazione, a partire anche dal packaging. Tra le sue creazioni più famose, segnaliamo i famosi "Fogli", tavolette di cioccolato impreziosite da croccanti nocciole intere o frutta secca, disponibili in tre diversi formati, percentuali di cacao e lavorazioni: i "mini fogli" da 300 grammi, "i cit" da 150 grammi e il "Foglio" da 1 kg (di grande impatto visivo); le "Cialdine", declinazioni gustative del marchio, particolari nella forma, composte da mélange di diverse origini di Cacao aromatico, in tre diverse percentuali: 63% amabile e floreale, 70% con note delicate di tabacco e cuoio e 75% con fresche note di frutti rossi e spezie; i "Tourinot", prodotto emblematico di Gobino, i 5 grammi di felicità in piccolo. Disponibili in cinque diverse ricette - classico, maximo, maximo+39, n.10 e Tourinot bianco - e in differenti confezioni, tutte personalizzabili.

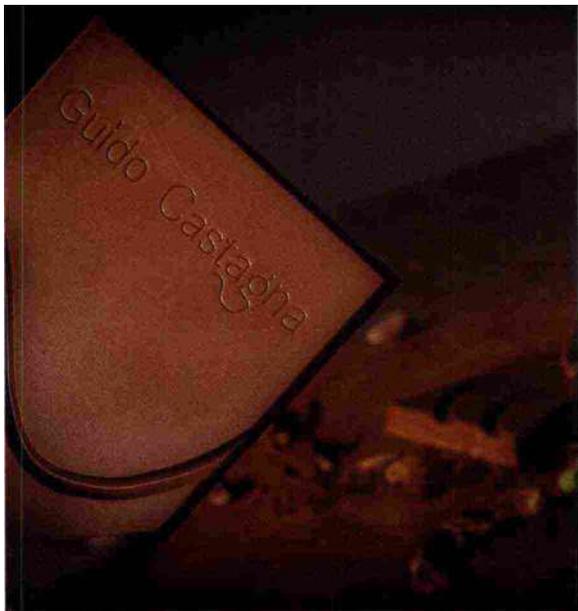
Shop on line: SHOP@GUIDOGOBIANO.IT

VANINI-ICAM, LOMBARDIA DOLCE

Raffinatezza, qualità, rispetto per la materia prima, modernità: le caratteristiche fondanti del cioccolato Vanini, premium brand di Icam, azienda che dal 1942 tiene alti i valori del prodotto nel paese alpino di Morbegno (So). Il nome di Icam che, sin dalla sua fondazione, ha voluto svilupparsi e darsi identità su una filiera del "dolce" di stampo internazionale - in particolare nella Costa d'Avorio, il più grande produttore al mondo di cacao - è sinonimo di esperienza e di grande lungimiranza nell'universo del cioccolato. È da questa vision che nascono le tavolette Vanini, realizzate con cacao monorigine proveniente da Perù e Uganca dove l'azienda è presente per garantire, oltre alla qualità della materia prima, la formazione ed eque condizioni di lavoro per i coltivatori. Oggi, la linea moderna delle coloratissime confezioni di Vanini nasce per risolvere l'umore o per avere una ricarica di energia, con la realizzazione della Tasting Experience, una nuova linea di tavolette completamente votata a sorprendere per la sua golosità e per l'originalità delle sue inclusioni.

Shop on line: ICAMCIOCCOLATO.COM





IL DONO DEL CACAO GUIDO CASTAGNA

«Il mio segreto sta nel rispetto. Rispetto per il cacao, per quelle piccole fave che racchiudono la magia che da sempre evoca il cioccolato. Rispetto per chi, insieme a me, lavora il cacao ogni giorno e mi aiuta a creare il cioccolato».

Con queste parole, il Maestro Castagna si presenta, sulla piazza torinese e internazionale, come uno dei migliori "battitori" nella lavorazione del cioccolato. Imprenditore del cioccolato a tutto tondo, ha saputo esportare il brand del cioccolato torinese fuori dai confini nazionali ed europei, facendo vera e propria cultura sul cioccolato.

Tra i prodotti maggiormente rappresentativi si posiziona sua maestà il "Giunott", un giandujotto rivoluzionario che ha ridefinito un prodotto classico. Questa prelibatezza ha 200 anni di storia ed è stata trasformata da Guido Castagna. Il suo segreto? La nocciola Piemonte I.G.P. al 40% al posto dello zucchero comune. Tante altre prelibatezze, come la vellutata crema spalmabile al gianduja (interessante il barattolo in cui è contenuta) o le sottilissime tavolette di cioccolato, acquistabili nei suoi punti vendita di Torino e Giaveno.

Shop on line: GUIDOCASTAGNA.IT/SHOP

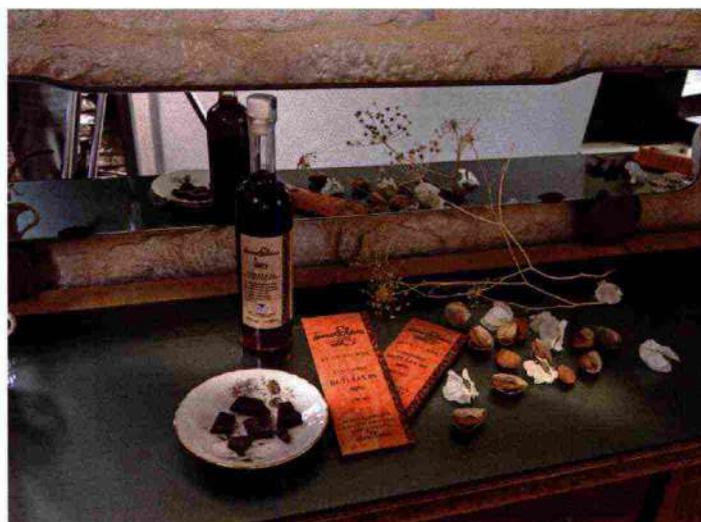
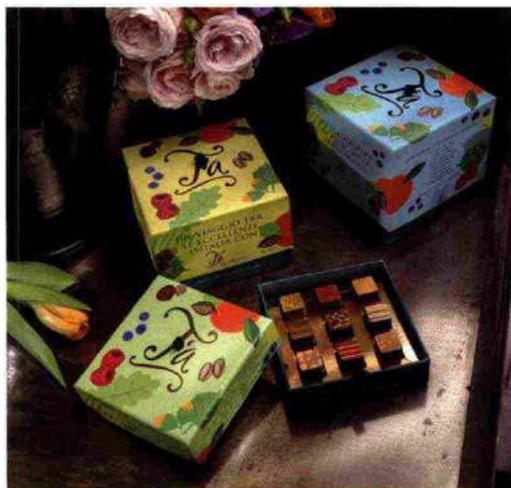
LA VISIONE DI T'A MILANO

Inaspettatamente... il cioccolato a Milano. T'A MILANO, la food company fondata nel 2008 dai fratelli Tancredi e Alberto Alemagna - pronipoti di Gioacchino Alemagna che trasformò l'arte della pasticceria in un'impresa internazionale - spinge sulla sostenibilità ambientale e sociale, oltre a puntare su servizi per la ristorazione d'eccellenza.

I prodotti best seller con cui l'azienda si identifica maggiormente sono proprio le raffinate praline, contenute in una luxury box della collezione "I Segreti":

praline assortite per un viaggio sensoriale, alla scoperta del cioccolato artigianale di qualità. Tre sono i cassetti che compongono questa elegante confezione: praline design, cioccolato fondente con ripieno ai frutti di bosco, all'amaretto e al caffè, al latte ripieno con ripieno alle mandorle e marron glacé; praline con decorazione, con cioccolato al latte e ripieno di nocciola e granella al lampone, cioccolato fondente con ripieno all'arancia e granella passion fruit, cioccolato gold con ripieno fondente e granella yogurt, cioccolato fondente con ripieno fondente qualità Madagascar e granella fragola; dragées di nocciola igp Piemonte rivestita di cioccolato al latte, lampone e chicco di caffè rivestiti di cioccolato fondente. Molto interessanti anche le "Mini tavolette" che rappresentano un "Viaggio fra le eccellenze d'Italia", unendo i gusti del nostro territorio e valorizzando, ad esempio, la nocciola e il gianduja piemontese, il marron glacé di Cuneo, il pistacchio e il mandarino di Ciaculli.

Shop on line: TAMILANO.COM



DAL CUORE DELLA SICILIA DONNA ELVIRA

Nel cuore della pittoresca Modica, nel 1999 ha preso vita un'avventura culinaria senza precedenti: la dolceria "Donna Elvira", un'oasi di antiche ricette e appassionata dedizione al cioccolato bean-to-bar. Questo tipo di lavorazione fa riferimento a un approccio artigianale alla produzione del cioccolato, in cui il produttore gestisce l'intero processo: dalla selezione delle fave di cacao fino alla produzione delle tavolette di cioccolato che viene prodotto direttamente a partire dai "fagioli" (bean) di cacao, anziché utilizzare il cioccolato già fatto, come spesso avviene nelle grandi produzioni industriali.

«Quello che sento più mio è il legame con la natura, il suo modo di chiamarci a rispettare la perfezione di ciò che ci consegna. Il segreto l'ho imparato al fianco di grandi donne semplici e sapienti che della loro grande dispensa mi hanno lasciato il pezzo più prezioso: le ricette manoscritte dell'antica pasticceria conventuale siciliana». Oltre al cioccolato, Donna Elvira celebra anche i dolci dell'antica tradizione conventuale siciliana, creando opere d'arte: non solo tavolette di cioccolato di Modica, monorigine massa di cacao proveniente dalla Papua Nuova Guinea, ma anche prodotti tipici realizzati con ingredienti del territorio siciliano come le marmellate d'arancia con frutta al 60%, i delicati torroni con mandorle d'Avola, pistacchi, mescolati con il famoso miele dei colli Iblei, zucchero di canna e albume d'uovo, o la famosa frutta martorana, vere e proprie gemme a base di zucchero di canna, mandorle e mandorle amare.

Shop on line: DONNAELVIRA.IT