



DOMORI

2024
RELAZIONE
BENEFIT

INDICE

Lettere agli Stakeholder

Riccardo Illy	4
Giacomo Biviano	6

Introduzione

La storia di Domori	8
Polo del Gusto	9
I plus di Domori	10

2024: obiettivi e attività

Macro-obiettivo 1: Catena responsabile del valore e agricoltura sostenibile	11
Macro-obiettivo 2: Aspirazione alla felicità e qualità della vita	21
Macro-obiettivo 3: Economia circolare e innovazione	23

Certificazioni	26
-----------------------	----

Valutazione d'impatto	27
------------------------------	----

LETTERE AGLI STAKEHOLDER

Riccardo Illy



La “**qualità dirompente**” è il concetto chiave su cui si è sviluppato il progetto d’impresa del **Polo del Gusto** – holding di marche d’eccellenza del settore agroalimentare, di cui Domori fa parte, insieme a Dammann Frères, Pintaudi, Achillea. Tutte e quattro, non a caso, società “benefit”.

La “qualità dirompente” si esprime attraverso quattro punti fondamentali: qualità superiore dei prodotti, riconoscibile anche da non esperti, utilizzo di materie prime della massima qualità disponibile, un processo di lavorazione diverso e incompatibile rispetto a quello utilizzato dai produttori mass-market, grandissimo impegno verso la sostenibilità. Questi quattro cardini sono intimamente connessi, costituendo un circuito virtuoso, un equilibrio che va continuamente alimentato.

La **sostenibilità**, in realtà, è più di un principio ispiratore, è un conduttore che riguarda tutti e tre i punti precedenti, ed è nella capacità di mantenerli saldamente connessi, sempre, che risiede una buona parte della capacità di generare innovazione.

La coerenza a questi quattro punti, la capacità altresì di stabilire una connessione viva tra questi quattro fondamentali passaggi, è una sfida gestionale sempre, tanto più difficile di fronte a circostanze così mutevoli e incerte come quelle in cui viviamo.

In scenari di incertezza dirompente, la qualità dirompente è una bussola preziosa, in cui ciascuno dei punti non ha solo un valore di per sé, ma si rafforza nella loro complementarità ed equilibrio.

Il 2024 sarà ricordato a lungo da quanti si occupano di cioccolato come l’annus horribilis – l’anno che ha ridisegnato le geografie, gli scambi, le scorte, persino le modalità di pagamento della materia prima. È una turbolenza che riguarda (oggi) il cacao, ma che potrebbe in futuro riguardare altre materie prime, visto il convergere di forze della natura e dell’uomo. Una materia prima che scarseggia, o che vede il futuro a rischio, pone precise domande sulla sostenibilità (letterale) dell’uso di quella risorsa – una domanda che Domori, così come le altre aziende del Polo del Gusto, si è posta da sempre, dando risposte anche sul “come” utilizzarla e meglio valorizzarla.

Nella “tempesta perfetta” che si è abbattuta sul **mondo del cacao**, si è perso un po’ di vista una serie potente di cause ed effetti, di negligenze umane esemplari per l’impatto disastroso frutto di anni “intensivi”.

Possiamo dire che la “natura” ha presentato il conto, non solo in termini di siccità e inondazioni, o di malattie specifiche che hanno colpito le piante, ma anche di sfruttamento prolungato delle piantagioni, senza una previsione o una possibilità di rinnovo, che sarebbe stato fisiologico e necessario. E che il “mercato” ha presentato il conto, non solo per la corsa alla **speculazione finanziaria**, scatenata dai correnti e futuri minori raccolti, ma anche per il fatto che per moltissimi anni il costo del cacao della qualità corrente (della specie Forastero) è stato fermo e sostanzialmente troppo basso, del tutto insostenibile per i coltivatori, che a loro volta non hanno potuto prendersi cura del rinnovo delle coltivazioni con i tempi e le risorse dovute.

All’interno del Polo del Gusto, quindi, Domori rappresenta non solo una testimonianza preziosa in un mondo in subbuglio, quello del cacao, ma testimonia la straordinaria attualità delle sue scelte fondanti – **l’utilizzo esclusivo di cacao fine** (che ha altre logiche di mercato e altri prezzi), **l’attenzione alla biodiversità**, in primis, una **politica di compenso equo** per la qualità.

La qualità dirompente prende spunto dall’aggettivo **disruptive**, applicato tradizionalmente all’innovazione: un aggettivo, disruptive, che ha accezione sia negativa che positiva, a seconda dei contesti, conservando sempre l’elemento di “rottura”, di differenza.

La differenza ha un costo – garantire e perseguire la differenza ha un costo, che è esattamente il costo equo della qualità. Al quale fa riscontro il compenso rappresentato dalla superiore soddisfazione che tale qualità produce.

Riccardo Illy,
Presidente Polo del Gusto

Giacomo Biviano



La Relazione d’Impatto 2024 documenta le attività e i risultati di un anno complesso, fortemente segnato dal prezzo record del cacao e da una crescente consapevolezza e capacità di adattamento ai cambiamenti imposti da questa situazione di crisi, che ha perso le caratteristiche di una turbolenza temporanea, configurandosi come una nuova normalità.

In questa Relazione abbiamo cercato di compiere un ulteriore passo avanti rispetto ai documenti degli anni precedenti, puntando su una nuova organizzazione dei contenuti che favorisca un maggiore coinvolgimento dell’intera azienda. L’impegno per la sostenibilità si traduce infatti in uno sforzo tanto continuativo quanto collettivo: riguarda il lavoro di tutti i dipendenti Domori, estendendosi inoltre a tutta la nostra filiera.

*La Relazione 2024, oltre a registrare i risultati, intende proporre una lettura ragionata dei **tre obiettivi fondamentali** del nostro statuto di Società Benefit (Domori è una società benefit dal 2020), integrando in modo coerente all’interno di questa macrostruttura le numerose attività attualmente in corso. Il risultato valorizza l’autentico patrimonio di conoscenze ed esperienze sul campo che Domori ha costruito in quasi trent’anni di storia, dimostrando continuità operativa e una visione di lungo periodo (basti pensare al Progetto Criollo), spesso anticipando i tempi.*

*All’interno del documento sono illustrate tutte le azioni attraverso le quali Domori esprime, promuove e consolida i propri **valori fondanti**; una guida per comprendere l’impegno di Domori nei tre pilastri della sua missione d’impresa: 1) catena responsabile e agricoltura sostenibile, 2) aspirazione alla felicità e alla qualità della vita, 3) economia circolare e innovazione.*

*Per la finalità numero 1, tra i risultati più significativi dell’anno, citiamo la **missione in Costa d’Avorio** di Giuseppina Piccigallo, nostra Direttrice Operations. Il viaggio ha consentito la definizione di una mappatura dei bisogni e linee guida per le prossime attività con alcuni partner storici di Domori, tra cui la cooperativa Yosran, fondata dall’imprenditrice ivoriana **Estelle Konan**, tra le pioniere della produzione biologica nel Paese, e il laboratorio CHOCO+, nato dalle attività di cooperazione internazionale del Gruppo Abele, Fondazione fondata a Torino da Don Luigi Ciotti, e già partner di Domori in precedenti progetti.*

L'invio di un macchinario specializzato per la raffinazione del cioccolato al laboratorio Choco+ e il supporto alla certificazione biologica della cooperativa Yosran sono tra gli obiettivi prefissati per l'anno in corso.

Inoltre, in Ecuador, è stato avviato il progetto **“Green Forest, Live Chocolate”**, un'importante iniziativa di riforestazione realizzata in collaborazione con il nostro fornitore locale **UNOCACE** (Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras de Ecuador), che rappresenta oltre 1.500 piccoli produttori.

Rientrano più direttamente nella seconda finalità — **l'aspirazione alla felicità e alla qualità della vita** — tutti i provvedimenti legati ai fringe benefits per i dipendenti, nonché il profondo legame con il territorio: Domori contribuisce ogni anno con donazioni in prodotto a favore di associazioni ed eventi locali, come ad esempio il Banco Alimentare.

Per quanto riguarda la finalità 3, dedicata all'**economia circolare**, ricordiamo le collaborazioni con Too Good To Go, sistema di vendita di prodotti prossimi alla scadenza, e con Borgo Campagna, realtà specializzata nel recupero degli scarti di lavorazione.

La Relazione offre una fotografia accurata dell'intero processo **bean to bar**. Vi sono descritti tutti i passaggi che determinano l'eccellenza del cioccolato Domori: dalla coltivazione delle fave di cacao, al loro arrivo a None, fino alla trasformazione finale. Tutto avviene qui, attraverso un processo fondato su un impegno costante verso la qualità, frutto di cura e selezione rigorosa.

L'obiettivo è di fare crescere la Relazione, anno dopo anno, in particolare nella raccolta dei dati, per rendere i nostri avanzamenti sempre più misurabili e tangibili; riteniamo che una buona Relazione Benefit debba non solo rendicontare ciò che è stato fatto, ma anche accogliere i prossimi obiettivi e individuare le aree in cui migliorare.

Riteniamo fondamentale sottolineare la continuità con cui Domori ha protetto e concretamente contribuito alla **salvaguardia della biodiversità del cacao**, impegnandosi altresì per diffondere una nuova cultura del cacao: un processo completo, che parte dalla terra, dal rispetto per la materia prima per arrivare fino ai consumatori, con cui desideriamo stabilire un patto di fiducia, in cui l'esperienza del cioccolato mantenga sempre elevati standard di qualità e trasparenza in ogni passaggio.

La salvaguardia della biodiversità del cacao, il rispetto della materia prima lungo tutta la filiera e l'investimento nella formazione e nella qualità sono i principi guida del nostro operato quotidiano, che continuiamo a coltivare con **impegno, coerenza e trasparenza**.

Giacomo Biviano,
Amministratore Delegato Domori

TIMELINE DOMORI

1993



L'IDEA: IL SOGNO VENEZUELANO DI FRANZONI
Dopo la laurea in economia, Gianluca Franzoni si trasferisce in Venezuela, dove nasce la sua passione per il cacao fine. Vive per tre anni sul campo, sperimentando nuove varietà e tecniche post-raccolta, con l'obiettivo di **salvaguardare il cacao Criollo**, la varietà più rara e preziosa al mondo.

1997



LA FONDAZIONE DI DOMORI
Nasce ufficialmente **Domori**, frutto della visione di Franzoni: un'azienda dedicata al riposizionamento del cacao d'eccellenza nel mondo. Il nome è ispirato ai **"Due Mori"** della Torre dell'Orologio di Venezia, simbolo del tempo e del viaggio. I Mori diventano metafora dei semi bruniti del cacao e del caffè, con il cacao rappresentato dal 'moro giovane', proiettato verso il futuro.

Dal 1997



IL PROGETTO CRIOLLO
Domori lancia il suo impegno più ambizioso: la tutela del cacao Criollo attraverso un progetto di filiera diretta. Il cuore del progetto è l'**Hacienda San José** in Venezuela, che con i suoi 320 ettari diventerà una delle principali coltivazioni mondiali di Criollo.

2006



gruppo illy

ACQUISIZIONE DA PARTE DEL GRUPPO ILLY
Domori viene acquisita dal Gruppo Illy, presieduto da **Riccardo Illy**, entrando in una nuova fase di sviluppo e internazionalizzazione.

2019



PRESTAT E IL ROYAL WARRANT
Domori acquisisce **Prestat**, storico marchio inglese di cioccolateria, famosissimo per i **truffles**, le praline ripiene. Prestat detiene dal 1075 il Royal Warrant, lo status di fornitore ufficiale della Casa Reale. Il **Royal Warrant** è stato riconfermato a dicembre 2024 da King Charles III.

2019



NASCE IL POLO DEL GUSTO
Viene costituito il **Polo del Gusto**, sempre presieduto da Riccardo Illy, subholding del Gruppo Illy che riunisce le marche extra caffè del Gruppo, tutte dal settore food&beverage d'eccellenza. Nello stesso anno, nasce l'iniziativa permanente di supporto alla fotografia #DomoriellaFotografia.

2017



NASCE IN ECUADOR L'HACIENDA SAN CRISTOBAL
Nasce in Ecuador l'**Hacienda San Cristobal**, specializzata nella coltivazione del Criollo. È il proseguimento naturale del Progetto Criollo, con l'obiettivo di consolidare la biodiversità genetica del cacao pregiato.

2011



DOMORI PER LA PASTICCERIA
Inaugurazione della linea **Domori Professional**, dedicata alla produzione di cioccolato per uso professionale.

2020



BENEFIT COMPANY E ACCESSO AL MERCATO FINANZIARIO
Domori diventa **Benefit Company**, formalizzando il suo impegno verso impatto ambientale e sociale. Lancia anche un minibond destinato agli investitori istituzionali. È l'anno della Pandemia, a cui l'Azienda riesce a far fronte con grande determinazione. Durante il periodo del lockdown, lancia via Instagram l'invito alla fotografia **interminati_spazi** con la collaborazione artistica del fotografo Maurizio Galimberti. Da allora, **interminati_spazi** si svolge ogni anno.

2021



UN NUOVO STABILIMENTO A NONE
Nel settembre 2021, Domori acquisisce l'ex sede Streglia, sempre a None (TO), per la realizzazione di un **sito produttivo**, con un investimento di quasi 15 milioni di Euro. Tra 2023 e 2024, trasferisce logistica, uffici e magazzino di stoccaggio fave nella nuova area produttiva. Il trasferimento della produzione è previsto per il 2026.

2022



ACQUISIZIONE DI ROCOCO CHOCOLATES
Domori rafforza la sua presenza nel Regno Unito con l'acquisizione di **Rococo Chocolates**, altro rappresentante prestigioso del cioccolato artigianale inglese.

DICEMBRE 2023



POLO DEL GUSTO DIVENTA HOLDING INDIPENDENTE
Il Polo del Gusto, di cui Domori fa parte, si separa formalmente dal Gruppo Illy e diventa una **holding indipendente** presieduta da Riccardo Illy.

2022



APRE IL PRIMO DOMORI STORE
Domori festeggia i suoi 25 anni con l'apertura del primo **Flagship Store** a Torino, nella centralissima Piazza San Carlo.

POLO DEL GUSTO



Fondato nel 2019 e presieduto da Riccardo Illy, il **Polo del Gusto** è una Holding indipendente che riunisce Marche d'eccellenza del settore agroalimentare. Oltre a **Domori**, ne fanno oggi parte (in ordine alfabetico): **Achillea** (Paesana, CN), succhi di frutta/soft drinks da frutta 100% bio; **Agrimontana** (Cuneo), frutta lavorata; **Dammann Frères** (Dreux, Francia), antica maison di tè pregiati; **Pintaudi** (Trieste), biscotti e prodotti da forno.

Tra i principi ispiratori del Polo del Gusto, c'è la cosiddetta "**qualità dirompente**", che si basa su quattro pilastri, condivisi da tutte le Aziende della famiglia Polo del Gusto:

- 1) Qualità superiore dei prodotti, immediatamente percepibile, anche ai non intenditori
- 2) Materie prime della massima qualità disponibile
- 3) Un processo di lavorazione diverso e incompatibile rispetto a quello utilizzato dai produttori mass-market
- 4) Impegno costante per la sostenibilità

A settembre 2023, il Polo del Gusto ha presentato ufficialmente il progetto **Incantalia**, nuovo Retail Brand che si svilupperà come una rete di negozi in Italia, all'estero e online.

Il primo negozio è stato aperto a Trieste.

I PLUS DI DOMORI



PRIMATI E INNOVAZIONI

Domori è stata **pioniera nel mondo del cioccolato**: prima a usare solo cacao fine, a produrre un 100% Criollo, a recuperare biodiversità sul campo.

Ha rivoluzionato le ricette con solo pasta di cacao e zucchero, e **creato il Codice di Degustazione**, dando origine alla cultura sensoriale del cacao.



PRODUZIONE TRA ARTE E TRADIZIONE

Domori nasce come **bean to bar company** d'eccellenza: le sue iconiche tavolette celebrano monorigini, percentuali e aromi in un'autentica collezione da degustazione.

Domori produce finissimi cioccolatini della grande tradizione piemontese - come giandujotti, cremini, napolitans e frutta ricoperta - ed è inoltre specializzata nella produzione di cioccolato da copertura per la pasticceria professionale.



DISTRIBUZIONE CHE FA RETE

Con una forza vendite capillare su tutto il territorio nazionale, Domori cura la distribuzione di tutte le aziende del Polo del Gusto e rappresenta in esclusiva prestigiosi marchi, in particolare nel settore dei vini.

Dal 2023 Domori è distributore in esclusiva per l'Italia della Maison di Champagne Barons de Rothschild.

PORTFOLIO DISTRIBUZIONE



2024: OBIETTIVI E ATTIVITÀ

Dal 23 Luglio 2020, Domori ha modificato la propria ragione sociale in Domori S.p.A. diventando Società Benefit.

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

In particolare, la società persegue - mediante una gestione volta al bilanciamento tra l'interesse dei soci e quello di coloro sui quali l'attività sociale possa avere un impatto - le seguenti specifiche

finalità di beneficio comune:

- a) catena responsabile del valore e agricoltura sostenibile
- b) aspirazione alla felicità e qualità della vita
- c) economia circolare e innovazione

Attraverso la stesura della relazione benefit, Domori si impegna a descrivere le attività e i progetti svolti nel corso del 2024 e gli obiettivi che si pone per il 2025 contribuendo alla realizzazione delle finalità di beneficio comune riportate anche a Statuto.

MACRO-OBIETTIVO 1: CATENA RESPONSABILE DEL VALORE E AGRICOLTURA SOSTENIBILE

Questo obiettivo incarna pienamente la vocazione sul campo di Domori, sia come coltivatore diretto che per il suo impegno nella costruzione di partnership nei territori in cui nasce il cacao - oltre alle piantagioni dirette in Venezuela ed Ecuador, Domori è presente in sei diversi Paesi, per un totale di otto Paesi, suddivisi tra Africa: Camerun, Costa d'Avorio, Madagascar, Tanzania e America: Colombia, Ecuador, Perù, Sur del Lago-Venezuela.

Il cuore dell'azione si concentra sulla filiera: una rete di passaggi e relazioni accomunati da responsabilità condivisa, ricerca della qualità senza compromessi e sostenibilità concreta. Ne è testimonianza il Progetto Criollo, iniziativa storica dell'Azienda che prende forma nelle due piantagioni di Venezuela ed Ecuador, e che trova qui tutti gli aggiornamenti per l'anno 2024 nelle parole del Presidente e Fondatore Gianluca Franzoni.

Attraverso questo obiettivo, Domori raccoglie e valorizza il patrimonio di competenze tecniche, agronomiche e formative costruite sul campo,

promuovendo partenariati solidi, ricerca applicata, circuiti virtuosi di sviluppo.

Da sempre, nelle relazioni con i coltivatori, Domori applica il cosiddetto "bonus etico", un margine aggiuntivo rispetto al prezzo di mercato internazionale, con l'obiettivo di riconoscere i costi reali di una coltivazione di qualità, valorizzando il sapere e l'impegno degli agricoltori e contribuendo a costruire relazioni economiche più eque lungo la filiera.

I tre sotto-obiettivi specifici rafforzano l'impegno per una conoscenza sempre più approfondita degli impatti lungo la filiera, lo sviluppo di modelli sostenibili attraverso progetti concreti e la diffusione di pratiche di agricoltura integrata come strumento chiave per tutelare e migliorare la qualità del cacao a livello globale.

OBIETTIVI STRATEGICI	ELEMENTO D'IMPATTO	ATTIVITÀ E OBIETTIVI RAGGIUNTI 2024	OBIETTIVI A LUNGO TERMINE
Contribuire al miglioramento della conoscenza e dell'analisi degli impatti lungo la filiera	Piattaforma Trusty	Tracciamento di tutte le origini commercializzate	Rendere l'informazione reperibile per tutti i consumatori finali
Contribuire allo sviluppo e all'analisi della sostenibilità della filiera attraverso la ricerca, il trasferimento di conoscenza, i progetti sul campo	Progetto TOAfrica	Partecipazione e vincita con il dipartimento CISAO (Centro Interdipartimentale di Ricerca e Cooperazione Tecnico Scientifica con l'Africa) del bando TOAfrica per la realizzazione di eventi sulla sostenibilità della filiera	Collaborare all'organizzazione degli eventi dedicati agli aspetti agroecologici del cacao
	Missione in Costa d'Avorio	<ol style="list-style-type: none"> 1. Network Partner: incontri con gli operatori e visita alle sedi delle cooperative Bio Yosran, ECAM e del progetto Choco+ 2. Scambio solidale e formativo, mappatura dei bisogni e delle criticità, definizione delle attività e della timeline di implementazione 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Choco+: invio di un macchinario specializzato per la raffinazione del cioccolato 2. Cooperativa Yosran: contributo finanziario per la certificazione Bio 3. Località Sokrogbo (Coop Yosran): progetto congiunto con l'ONG AdGentes per la realizzazione dello Chateau d'Eau (serbatoio d'acqua) entro il 2027"
Sostenere e divulgare le ragioni dell'agricoltura integrata per preservare e migliorare la qualità e la sostenibilità del cacao a livello globale	Progetto Criollo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Formazione sul campo e supporto alle condizioni di vita delle comunità locali 2. Protezione della biodiversità: programma di re-innesto e riqualificazione delle piante di cacao 3. Gestione delle criticità ambientali nelle piantagioni (cambiamento climatico, attacchi fungini e insetti) 4. Gestione difficoltà connesse al territorio (es. messa in sicurezza dei raccolti) 	Salvaguardia della varietà di cacao Criollo e incremento della resa delle piante (obiettivi aumento raccolto: 35 tons nel 2025, 50 tons nel 2026)
	Progetto "Green forest, Live chocolate"	<ol style="list-style-type: none"> 1. Implementazione della partnership con l'associazione locale UNOCACE, con mappatura dei bisogni e delle criticità, 2. Definizione dei beneficiari e della timeline delle attività 3. Accordo con UNOCACE per la destinazione d'uso del "bonus etico" (surplus corrisposto ai coltivatori): acquisto di tutte le piante per le attività del progetto 	Avvio delle attività di piantumazione su una superficie totale di 90 ettari di Cacao Nazionale Fine di Aroma "Arriba" nel primo semestre e di formazione e monitoraggio nel secondo semestre 2025.

"L'impegno di Domori per l'Agenda 2030"

8 LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA



12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI



15 VITA SULLA TERRA



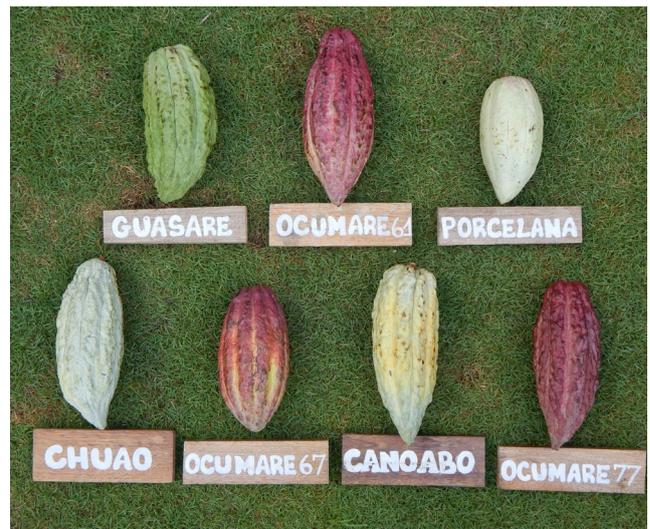
Promuovere l'agricoltura integrata per migliorare la qualità e la sostenibilità del cacao a livello globale



PROGETTO CRIOLLO

Con il nome “**Progetto Criollo**” Domori si riferisce all'attività svolta sul campo con l'obiettivo di **proteggere e valorizzare la biodiversità della pianta di cacao**, e del Criollo in particolare, attività che ha sempre svolto sin dalla sua fondazione, a partire dalle prime coltivazioni in Venezuela, e che oggi si sviluppa in due centri principali, l'Hacienda San José, in Venezuela, e l'Hacienda San Cristobal, in Ecuador.

Gianluca Franzoni, fondatore e Presidente di Domori, fa il punto sul Progetto Criollo per l'anno 2024.



INTERVISTA A GIANLUCA FRANZONI



Che anno è stato il 2024, per il Progetto Criollo?

Rispondo partendo dal Venezuela, la nostra prima e più vasta piantagione. Il 2024 non è stato un anno particolarmente positivo, soprattutto a causa di eventi climatici avversi e attacchi fungini e parassitari. Ma la sfida più grande è quella legata alle difficoltà di un territorio così lontano, dalla forte instabilità geopolitica. È difficile trovare e mantenere manodopera qualificata nella zona, poiché la piantagione si trova in un'area molto remota del Paese, dove le condizioni di vita non sono particolarmente attrattive, soprattutto per le nuove generazioni.

Il problema delle risorse umane.

Uno dei problemi più importanti è proprio la stabilità del personale. La zona è isolata, difficilmente raggiungibile, comunque svantaggiata in termini di servizi, possibilità per l'educazione e qualità della vita rispetto ad aree urbane del Venezuela. Questo rende difficile creare una comunità stabile in loco; insieme alla Famiglia Franceschi lavoriamo per formare una squadra fissa, capace di affrontare la gestione quotidiana della piantagione. Inoltre, cerchiamo di offrire programmi di formazione professionale.

Un altro punto importante è la sicurezza dei raccolti: vista l'attuale crisi economica e il valore crescente del cacao, è fondamentale anche il controllo del territorio per prevenire furti. Il valore del raccolto aumenta di anno in anno, rendendo necessaria una sorveglianza più attenta.

Che tipo di campo è Hacienda San José?

L'Hacienda è una bellissima piantagione tradizionale, estesa, 180 ettari, in una area collinare, boschiva. Il campo non è stato progettato secondo criteri di agricoltura di precisione avanzata. Tecnicamente, dispone di sistemi d'irrigazione, a caduta o con rilascio sotterraneo, e mantiene un'agricoltura a ombra, rispettando la foresta nativa della penisola di Paria. Questo comporta una densità inferiore, ma garantisce una maggiore sostenibilità ambientale.

Il lavoro sulla biodiversità, qualità e quantità.

Sin dall'inizio, l'obiettivo del Progetto era quello di recuperare tutte le varietà di Criollo, aumentando nel tempo le rese e contrastando le malattie più comuni - virus, funghi e insetti. Il nostro lavoro sulle piante è continuo, una parte consistente del lavoro sul campo riguarda proprio la riqualificazione delle piante: alcune non attecchiscono e necessitano di nuovi innesti, riducendo la resa. Tuttavia, guardiamo con ottimismo ai risultati complessivi del prossimo raccolto - vale a dire il periodo compreso tra dicembre 2024 e luglio 2025 - con l'aspettativa di superare le 30 tonnellate, raddoppiando rispetto al 2024. L'obiettivo a lungo termine è tornare a quanto previsto dal piano originale della piantagione: 50 tonnellate nel 2026 e oltre 100 nel futuro, sfruttando tutti i 180 ettari del campo.

I dati di resa si riferiscono sempre a tonnellate di fave fermentate e secche, pronte per la tostatura, con umidità intorno all'8% - vale a dire, come arrivano qui a None, pronte per la lavorazione.

La quantità, quindi, è la nostra sfida più importante; mentre è importante sottolineare come la qualità del nostro raccolto è sempre costante, rimane alta e stabile, in linea con gli standard Domori. Non si riscontrano problemi qualitativi; grazie al lungo lavoro svolto, i processi di fermentazione e essiccazione sono ormai consolidati e garantiscono indipendenza dalle condizioni climatiche stagionali.

Dal punto di vista della biodiversità, attualmente si coltivano più di dieci varietà, incluse le diverse sottospecie di Ocumare, Chuao, Canoabo, Porcelana, Guasare. Di alcune varietà, come Porcelana e Chuao, abbiamo fenotipi differenti, a seconda della maturazione, frutti verdi o rossi. Il campo è senz'altro uno dei più ricchi di materiale genetico del Venezuela. Non esistono molti vivai commerciali in Venezuela con tale varietà.

Il progetto in Ecuador è più recente: l'Hacienda San Cristobal nasce nel 2017.

Quali sono le principali differenze?

In generale, l'Ecuador rappresenta un Paese che ha vissuto una forte evoluzione nel settore agricolo, con tecniche innovative in settori storici, come la coltivazione delle banane e del caffè. Si tratta comunque di un campo dalle dimensioni più contenute, 47 ettari. Collaboriamo con la famiglia Garcia, che si occupa da tempo di agricoltura di precisione, sono partner di alto livello tecnico. Disponiamo di personale qualificato e, grazie alla vicinanza alla città di Guayaquil (solo un'ora di distanza), possiamo organizzare efficacemente le attività di formazione.

Diversamente dal Venezuela, in Ecuador si è puntato su un'agricoltura più tecnica, a pieno sole, senza ombra. Abbiamo innanzitutto lavorato per un'architettura più semplice della pianta, facendo sì che non si elevasse troppo dal suolo, proprio come avviene nella frutticoltura, in modo da ottenere tre diramazioni, tre rami principali, con una densità maggiore, aumentando la produttività. Riassumendo: si lavora con un'architettura semplificata delle piante, una maggiore densità e pratiche di innesto in vivaio, non in campo.

Questo consente una maggiore resa e controllo.

San Cristóbal è nata nel 2017, quindi possiamo dire di aver ormai assistito a un percorso di maturazione: la pianta, infatti, raggiunge il suo picco intorno al settimo anno. Possiamo considerare quest'anno e il prossimo come i momenti di massima maturità della coltivazione. Abbiamo dunque a disposizione uno storico completo di un intero ciclo vitale naturale.

Uno dei principali risultati di questo impegno agronomico a San Cristobal è la dimostrazione che la qualità organolettica del cacao è determinata principalmente dalla genetica e non dal terroir.

Anche con un sistema di fertilizzazione intensivo e irrigazione controllata, non si sono registrate variazioni sensoriali rilevanti.

Quali sono le previsioni di raccolto?

Il progetto ha sofferto, nel 2024, gli effetti del Niño (variazioni di temperatura e piovosità), con un impatto sulle rese del Criollo, una varietà particolarmente delicata. Tuttavia, varietà come Ocumare, Chuao e Canoabo hanno dato ottimi risultati, superando anche 1 tonnellata per ettaro. Il campo è vicino a Guayaquil, il che facilita la formazione e il reclutamento di personale qualificato.

La collaborazione con la famiglia Garcia, esperta in agricoltura di precisione, garantisce un alto livello tecnico. Per il 2025 le aspettative sono molto positive, con una buona disponibilità di raccolto, superiore a quello del 2024. Si tratta di un progetto unico per il Criollo, che conferma la possibilità di nuovi modelli di coltivazione, anche in un modello intensivo.

PROGETTO “GREEN FOREST, LIVE CHOCOLATE”, ECUADOR, 2024-2025

“Green Forest, Live Chocolate” è un nuovo progetto di riforestazione sostenuto da Domori in Ecuador. Nasce dalla collaborazione tra Domori e il fornitore locale **UNOCACE** (Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras de Ecuador) che rappresenta oltre 1.500 piccoli produttori locali. L’iniziativa si basa sulle pratiche di riforestazione SAF (Sustainable Agroforestry Framework) e ha l’obiettivo di proteggere la biodiversità e valorizzare la coltivazione tradizionale del **Cacao Aroma Fine Nazionale “Arriba”**.

Nel corso del 2024 è stata finalizzata tutta l’attività di co-progettazione del progetto, che è poi stato ufficialmente lanciato a gennaio di quest’anno (2025). Il progetto coinvolge le piantagioni di due associazioni parte di UNOCACE e si rivolge

direttamente a 89 piccoli produttori e alle loro famiglie, per un totale di 90 ettari coltivati secondo sistemi agroforestali rigenerativi. Nel corso del 2025 il progetto si articolerà in due fasi: nel primo semestre si procederà con le attività di piantumazione, mentre il secondo semestre sarà dedicato alla formazione dei produttori e al monitoraggio dei risultati.

L’acquisto delle piante necessarie al progetto sarà finanziato da Domori attraverso il cosiddetto **bonus etico**, vale a dire il surplus corrisposto ai coltivatori, maggiorato rispetto ai valori di mercato. Da sempre Domori riconosce e valorizza i costi aggiuntivi legati alle coltivazioni di alta qualità; l’applicazione del Bonus Etico è un valore fondante per Domori, che caratterizza da sempre tutte le sue collaborazioni sul campo.



Contribuire al miglioramento della conoscenza e dell'analisi degli impatti lungo la filiera



PIATTAFORMA TRUSTY

Il **Regolamento EUDR** (European Union Deforestation Regulation), entrato in vigore nel 2023, rappresenta un tassello chiave del Green Deal europeo, l'ambiziosa strategia dell'UE per rendere l'Europa climaticamente neutra entro il 2050. Questo regolamento impone alle aziende che immettono sul mercato europeo prodotti legati a materie prime a rischio – soia, legno, cacao, caffè, olio di palma, gomma e bovini – di dimostrare che la loro filiera non ha causato deforestazione o degrado forestale dopo il 31 dicembre 2020. Per essere conformi, le imprese devono implementare sistemi di due diligence accurati, in grado di **tracciare l'origine dei prodotti e garantire la piena trasparenza lungo tutta la catena di approvvigionamento**.

A partire dal 2022, Domori S.p.A. ha avviato una collaborazione con l'**azienda Trusty** con l'obiettivo di allinearsi al regolamento europeo e di rendere tutti i lotti di cacao acquistati completamente tracciabili per il consumatore finale.

Trusty è una piattaforma che permette di condividere i dati della filiera produttiva dal campo di coltivazione fino allo scaffale di vendita attraverso la **block-chain**, garantendo l'autenticità e la verificabilità delle informazioni. Attraverso il portale, è possibile raccogliere e validare i dati, geolocalizzare, monitorare e tracciare l'intera filiera e valutare il rischio sociale.

Domori ha iniziato questo percorso tracciando i lotti provenienti dalla Costa d'Avorio e il Cacao Criollo, ponendosi come obiettivo quello di tracciare tutte le origini. Nel 2024, l'obiettivo è stato raggiunto attraverso il monitoraggio di tutte le origini acquistate e commercializzate. L'obiettivo per il prossimo triennio è quello di rendere le informazioni legate alla tracciabilità della filiera fruibili dal consumatore finale attraverso l'inserimento di un Qrcode sui prodotti a scaffale.



Contribuire alla sostenibilità della filiera tramite ricerca, formazione e progetti sul campo



MISSIONE IN COSTA D'AVORIO

A giugno 2024, **Giuseppina Piccigallo**, Direttrice Operations di Domori, ha effettuato una missione in Costa d'Avorio, Paese con cui l'azienda intrattiene partnership storiche nell'ambito della filiera del cacao e di supporto alla filiera sostenibile. Obiettivo della missione era condurre uno **stato dell'arte sulle coltivazioni**, anche alla luce delle recenti difficoltà a livello globale, e gettare le basi per lo sviluppo delle attività e la definizione degli obiettivi strategici per il prossimo biennio.

Vanno menzionate in particolare la storica collaborazione con **Estelle Konan**, imprenditrice e fondatrice della **cooperativa biologica Yosran**, attiva nell'area di Bonoua, a est di Abidjan, e il **progetto CHOCO+**, avviato nel 2018 presso la **Communauté Abel/Gruppo Abele** di Grand Bassam, città costiera situata a circa 40 km a est della capitale economica Abidjan. CHOCO+ si propone di valorizzare la materia prima locale attraverso la formazione e l'inserimento lavorativo di giovani svantaggiati e il sostegno alle attività sociali della Communauté.

Per il 2025, Domori prevede due obiettivi specifici: il **supporto finanziario al processo di certificazione biologica** della cooperativa Yosran e l'**invio di un macchinario specializzato**, per la lavorazione del cioccolato, per Choco+.

Nel 2025, inoltre, si prevede l'avvio di una serie di attività preparatorie per la **realizzazione di un pozzo** nella località di Sokrogbo, con sopralluoghi tecnici a cura di periti sia locali che italiani.

Di seguito, una sintesi dettagliata della missione.



MISSIONE IN COSTA D'AVORIO - GIUGNO 2024

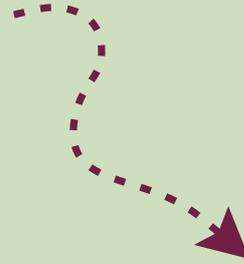


GRAND BASSAM

Grand Bassam ha accolto l'inizio della missione il 3 giugno. Questa città storica, patrimonio UNESCO e prima capitale dell'Africa Occidentale Francese, rappresenta un crocevia culturale e commerciale fondamentale nel Golfo di Guinea.

Grand Bassam, il giorno successivo, abbiamo effettuato la visita presso la sede amministrativa e i magazzini portuali di Ocean, partner esportatore locale che cura tutte le operazioni doganali, amministrative e logistiche.

Ocean è uno dei pochi operatori ivoriani autorizzati a operare in regime BIO, assicurando quindi che il prezioso cacao di origine biologica non abbia contaminazioni o manomissioni.



TIASSALÉ E SOKROBO

Il giorno successivo, 5 giugno, è stato dedicato alla visita della **cooperativa biologica Yosran**, con sede legale a **Tiassalé (città a circa 120 km a nord-ovest di Abidjan, la capitale economica del paese)** e base operativa a **Sokrobo**, un villaggio di 3600 abitanti nel cuore della Valle del Bandama, lungo la storica "strada del cacao".

Fondata dall'imprenditrice ivoriana **Estelle Konan** nel 2020, Yosran nasce dall'unione di 5 sezioni certificate di produttori BIO e si distingue per la vicinanza concreta alle comunità rurali, testimoniata dalla scelta di collocare uffici e magazzini nel villaggio Sokrobo. La nostra delegazione è stata accolta dal Consiglio dei Capi (*Chefferie*), che ha sottolineato l'urgenza di realizzare un serbatoio d'acqua per far fronte alla crisi idrica locale, con pesante impatto sulla quotidianità, in particolare sulla vita delle donne.

Dopo l'accoglienza istituzionale, abbiamo avuto modo di visitare la filiera completa: la sede della cooperativa, i magazzini, una parcella (sezione di terreno coltivato) di cacao con le quattro genetiche tradizionali ivoriane, e quindi il vivaio e il campo di compostaggio, dove si produce il compost solido e quello liquido per concimare le piantagioni e per produrre i biorepellenti organici utili a gestire la diffusione dei patogeni e degli infestanti. Particolare attenzione è stata data al sistema di tracciabilità digitale tramite la piattaforma Trusty, già pienamente conforme al regolamento EUDR, e alle diverse pratiche di agroecologia utilizzate.

Presso la sede di Yosran è attiva la Comunità del Cibo Slow Food delle Donne del cacao, che riunisce donne socie della cooperativa o coniugi di soci produttori, ed è impegnata in attività orticoltura, trasformazione alimentare e assistenza per servizi sanitari e di sostegno al reddito.

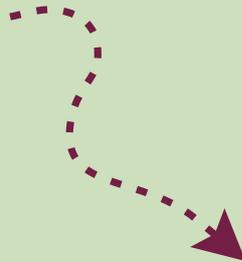




SOUBRÉ E MEAGUI

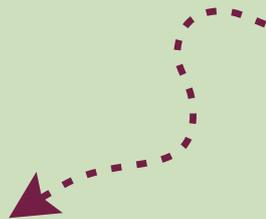
Il 6 giugno la missione ha raggiunto la provincia di Soubré, ai margini del Parco Nazionale del Taï, per visitare la sede centrale della cooperativa ECAM, situata a Meagui. Fondata da Assata Doumbia nel 2004, ECAM è una delle realtà più avanzate del paese sia in termini di volumi – con 8000 tonnellate annue di cacao tracciato – sia per l'impatto sociale, con 3000 soci, di cui oltre 500 donne.

Nella giornata del 6 giugno si teneva la celebrazione del 20° anniversario della cooperativa, con una serie di eventi tematici dedicati alla legislazione EUDR, alle prospettive del mercato e all'agricoltura sostenibile, alla presenza di diversi stakeholders e con la partecipazione dell'ambasciatrice UE Francesca Di Mauro.



ANCIENT VILLAGE

Il 7 giugno, la delegazione ha visitato la sezione biologica di ECAM ad Ancient Village, situata a 25 km da Meagui, dove è stato sviluppato un centro integrato per la fermentazione ed essiccazione del cacao BIO. L'area comprende anche percorsi di ecoturismo, mercati contadini e vivai orticoli, pensati per promuovere un modello agricolo sostenibile e replicabile. La giornata si è conclusa con una sessione pratica di produzione artigianale di cioccolato e gianduia d'arachide.

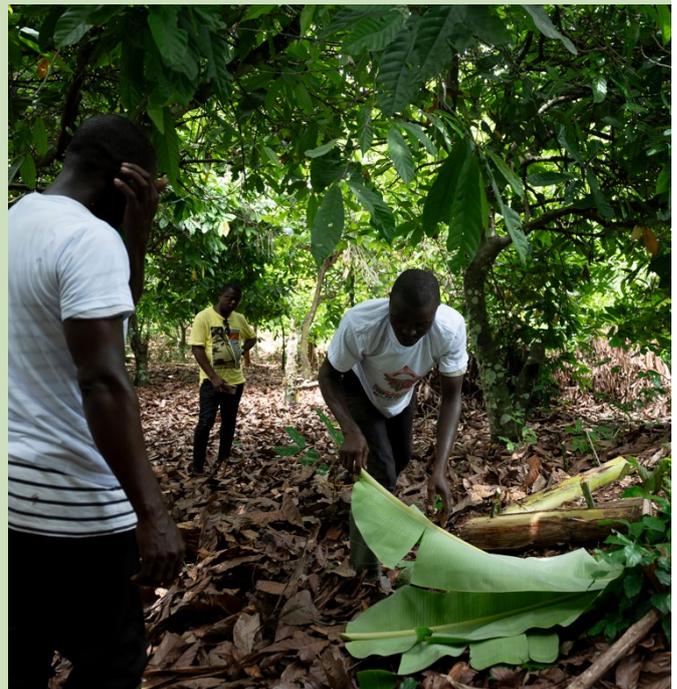


GRAND BASSAM (ritorno)

L'8 giugno la delegazione ha fatto ritorno a Grand Bassam, per la visita al Centre Abel e al Carrefour Jeunesse, strutture sociali fondate dalle attività di cooperazione internazionale del Gruppo Abele di Torino. Il Centre, situato in un'area rurale ai margini dell'autostrada Abidjan-Accra, integra foresta di mangrovie protetta, azienda agricola organica sperimentale, accoglienza per minori e donne vulnerabili, e il laboratorio di produzione Choco+, attivo nella trasformazione del cacao bean-to-bar.

Il Carrefour Jeunesse, invece, funge da centro giovanile e polo educativo, con servizi gratuiti per la comunità, dalla formazione tecnica alla sartoria sociale, fino al punto vendita di Choco+.

La delegazione ha incontrato alcune operatrici, tra cui Abiba Sangare e Rama Camara, testimoni della possibilità di riscatto attraverso il lavoro e la formazione nel settore del cioccolato artigianale.



MACRO-OBIETTIVO 2: ASPIRAZIONE ALLA FELICITÀ E QUALITÀ DELLA VITA

In linea con il proprio status di Società Benefit, Domori ha definito come secondo macro-obiettivo la promozione del benessere e della qualità della vita lungo la filiera e nel contesto territoriale in cui opera, con particolare attenzione al capitale umano, sociale e territoriale.

Sul piano interno, l'Azienda ha adottato politiche orientate alla valorizzazione del capitale umano, attraverso:

- ambienti di lavoro sicuri, inclusivi e partecipativi,
- investimenti in formazione e sviluppo delle competenze
- l'introduzione di un programma strutturato di *fringe benefits* a sostegno del benessere individuale e familiare.

Queste misure mirano a rafforzare l'engagement dei dipendenti, contenere il turnover e contribuire agli A livello territoriale, Domori ha confermato il proprio radicamento attraverso l'importante investimento strategico nel nuovo sito produttivo, situato nel comune di origine dell'azienda. Questo investimento si inserisce in una più ampia strategia di impatto positivo sul territorio, che include:

- sostegno continuativo a organizzazioni del terzo settore locale,
- partecipazione a microprogetti sociali,
- attivazione di partnership di prossimità.

Queste azioni contribuiscono alla creazione di valore condiviso e rafforzano il posizionamento dell'azienda come attore responsabile all'interno del tessuto socioeconomico locale.

OBIETTIVI STRATEGICI	ELEMENTO D'IMPATTO	ATTIVITÀ E OBIETTIVI RAGGIUNTI 2024	OBIETTIVI A LUNGO TERMINE
Accogliere i principi e la cultura della sostenibilità economica, sociale e ambientale, nonché il loro legame intrinseco con l'aspirazione alla felicità che è propria di ogni persona	Misure di welfare aziendale - Piattaforma Beneficy - Accordo welfare	Fruizione della piattaforma e dei benefit da parte dei dipendenti	Attività 2025-2027: contribuire al benessere del dipendente andando a migliorare le misure di welfare aziendale
	Premio di risultato	Conferire il premio ai dipendenti attraverso il monitoraggio dei parametri: qualità, presenza e produttività	Conferimento del premio sulla base dei parametri precedentemente individuati andando a migliorarli ulteriormente
	Progetto in collaborazione con Manitese	Raccolta fondi durante le due settimane precedenti al Natale al fine di sostenere il progetto "Un futuro senza dispersione scolastica"	Implementazione delle attività con l'associazione Manitese per mantenere attiva e duratura la collaborazione
Partecipare al dibattito internazionale sui temi dell'aspirazione alla felicità, del benessere e del miglioramento della qualità di vita, prevalentemente ma non esclusivamente nelle aree mondiali di coltivazione del cacao	Banco Alimentare	Donazione dei prodotti con l'obiettivo di dare un sostegno sociale ed economico a favore delle persone e famiglie in difficoltà migliorando il loro benessere e la qualità della vita	Mantenere attiva la collaborazione per contribuire maggiormente al divario sociale ed economico
Favorire partnership globali per promuovere la sostenibilità e la sensibilità internazionale in merito	Sorprese equosolidali AdGentes per collezione Pasqua 2025	Tramite il network di AD Gentes, partnership con due importanti organizzazioni di commercio equo e solidale dello Sri Lanka: Selyn (fondata nel 1991) e Gospel House Handicrafts (fondata nel 1983) specializzate in produzioni di artigianato	Dare continuità alla collaborazione

Da sempre legata al proprio territorio di appartenenza, Domori si impegna a mantenere le partnership con il mondo dell'**associazionismo locale** e a svilupparne di nuove per contribuire e supportare i progetti sul territorio.

Attraverso la donazione di prodotti, l'azienda nel 2024 ha sostenuto enti e associazioni come la ProLoco di None, La Podistica None, la Fondazione Ricerca Molinette di Torino, l'Avass di Pinerolo, Just The Woman I Am, Rotary Club, la Comunità di San Patrignano e Together To Go.



Accogliere i principi e la cultura della sostenibilità economica, sociale e ambientale, nonché il loro legame intrinseco con l'aspirazione alla felicità che è propria di ogni persona

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

Domori S.p.A. si impegna a garantire misure di **welfare aziendale** per la conciliazione vita-lavoro e la solidarietà intergenerazionale a favore dei propri dipendenti.

Per questo motivo, l'azienda per l'anno 2024 ha riconfermato i seguenti benefit:



Credito Welfare pari al 2% della RAL relativa all'anno 2023. Il credito è stato messo a disposizione per ciascun lavoratore per il periodo dal 1° maggio 2024 al 30 aprile 2025 sulla **piattaforma Beneficy**.

Tra i diversi benefit, il dipendente può scegliere di convertire l'importo in buoni acquisto, in formazione, viaggi, cultura, sport e benessere. Inoltre, sono previsti anche rimborsi spese per utenze domestiche, istruzione e trasporti.

L'importo non utilizzato al termine del periodo a disposizione viene donato ad enti del territorio. Domori ha scelto di donare all'associazione "Emanuele La Forza dell'Amore", onlus sul territorio di None, nata per il sostegno e la riabilitazione di bambini con problemi motori, cognitivi, congeniti e post-trauma.

Nel 2023-2024, sono stati devoluti € 1.041,00.

Oltre al Credito Welfare, l'accordo prevede anche i seguenti punti:

- **Banca ore solidale:** i Lavoratori hanno la possibilità di cedere le proprie ore di permesso a Lavoratori con particolari necessità;
- **Estensione del congedo matrimoniale:** possibilità di concessione di tale congedo a carico dell'Azienda con le regole previste dal CCNL di riferimento, grazie al riconoscimento di matrimoni stipulati in stati esteri o comunque non riconosciuti dalla normativa italiana anche tra persone dello stesso sesso;
- **Permessi baby week:** concessione di 3 giornate di permesso retribuite c/Azienda;
- **Staffetta generazionale:** a fronte dell'inserimento come lavoratore dipendente diretto di un giovane under 36, viene prevista la possibilità di concedere ad un dipendente vicino al traguardo pensionistico la trasformazione del contratto da full-time a part-time, garantendo al contempo un versamento alla previdenza complementare dei contributi non più versati sino un massimale pari al limite annuo di deducibilità fiscale previsto dall'art. 51 del Tuir.



Premio di Risultato

È stato rinnovato l'accordo che segue il contratto collettivo per il quadriennio 2024-2027.

Il premio viene conferito a tutti i dipendenti in forza al 31/12/2024, esclusi coloro che hanno premi individuali, ed è di importo variabile sulla base dei seguenti parametri:

- Qualità, verrà erogata sulla base di criteri di valutazione combinati tra loro:
 - Audit mensile conformità area produttiva retail
 - Reclami sul venduto
 - Non conformità causate da errore dell'operatore
- Presenza effettiva sulla base dei certificati medici trasmessi nel corso dell'anno.
- Livelli di produttività.

L'azienda si prefigge l'obiettivo a lungo termine di perseguire un miglioramento delle pratiche di welfare aziendale.

MACRO-OBIETTIVO 3: ECONOMIA CIRCOLARE E INNOVAZIONE

In coerenza con la vocazione di Domori, che ha fatto dell'innovazione un pilastro distintivo – dalla sperimentazione agronomica sul campo alla tecnica di lavorazione del cacao, a temperature più basse e tempi più lunghi rispetto a un processo industriale standard – l'azienda rinnova il suo impegno nel considerare ogni prodotto e sistema secondo criteri ispirati ai principi della sostenibilità e dell'economia circolare.

Questo approccio consapevole guarda al processo nella sua interezza, con l'obiettivo di abbattere gli sprechi, valorizzare ogni fase della filiera e restituire pieno valore a una risorsa tanto preziosa quanto delicata come le fave di cacao.

Un impegno che si traduce nel rispetto per il pianeta e nell'evoluzione continua del nostro modello produttivo.

OBIETTIVI STRATEGICI	ELEMENTO D'IMPATTO	ATTIVITÀ E OBIETTIVI RAGGIUNTI 2024	OBIETTIVI A LUNGO TERMINE
Considerare prodotti e sistemi anche secondo criteri coerenti con i principi della sostenibilità e dell'economia circolare, a beneficio del pianeta	Collaborazione con Too Good To Go	Inserimento dei prodotti a ridosso della scadenza all'interno di 2.319 box al fine di dargli una seconda vita	Mantenere attiva la collaborazione per contribuire a ridurre lo spreco alimentare
	Collaborazione con Borgo Campagna	Ottimizzazione della gestione degli scarti produttivi e raccolta dell'acqua di lavaggio dei macchinari	Implementazione di nuovi strumenti per migliorare la gestione e il riutilizzo di scarti produttivi da continuare a conferire a Borgo Campagna
Migliorare l'efficienza energetica e il consumo di risorse, tenendo in considerazione le migliori pratiche e le soluzioni innovative nel perseguimento della progressiva riduzione di emissioni	Nuovo stabilimento produttivo	Pianificazione degli investimenti per i pannelli solari	Miglioramento dell'efficienza energetica dello stabilimento produttivo e della sede operativa



Considerare prodotti e sistemi anche secondo criteri coerenti con i principi della sostenibilità e dell'economia circolare, a beneficio del pianeta

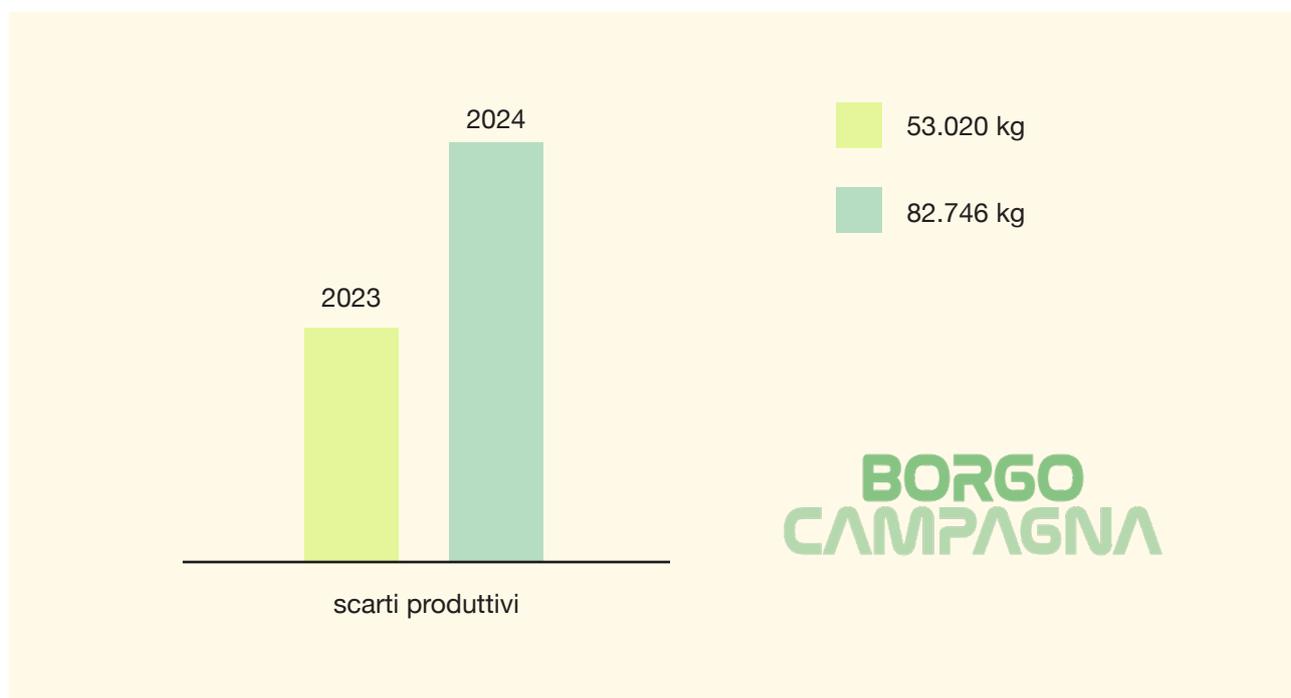
LA GESTIONE DEGLI SCARTI PRODUTTIVI

In ottica di sostenibilità, è fondamentale intervenire lungo tutta la filiera produttiva creando dei processi di gestione degli scarti alimentari con lo scopo di ridurre al minimo la produzione di sprechi.

Durante il processo produttivo, Domori raccoglie gli scarti produttivi (in parte il cioccolato derivante dal lavaggio delle cisterne di produzione) e le bucce di cacao cedendo a **Borgo Campagna**, impresa di Castellazzo Bormida (AL) che si occupa della produzione di biogas attraverso il riutilizzo degli scarti alimentari industriali permettendo una riduzione dei rifiuti industriali e il riciclo delle materie prime.

La collaborazione si è instaurata nel 2023, con una prima cessione di scarti produttivi pari a 53.020 kg. Nel corso del 2024, sono stati ceduti **82.746 kg** di scarti produttivi andando ad ottimizzare la gestione delle eccedenze di produzione.

Domori intende continuare ad impegnarsi e migliorare la gestione e il riutilizzo degli scatti attraverso l'implementazione di nuovi strumenti, come ad esempio l'utilizzo di vasche raccogliatrici dell'acqua di lavaggio dei macchinari.



LA GESTIONE DEI PRODOTTI A RIDOSSO DELLA SCADENZA

Intervenire nella lotta allo spreco alimentare è rilevante per le imprese del settore alimentare, in quanto permette di dare una seconda vita ai prodotti garantendo un impatto positivo sul pianeta in termini di riduzione delle emissioni di CO2 e di alimenti salvati.

A tal proposito, dal 2023 Domori ha instaurato una collaborazione con **Too Good To Go**, partecipando all'iniziativa **Box Dispensa**.

L'azienda nasce a Copenaghen nel 2016 con l'obiettivo di fornire un servizio per la lotta allo spreco alimentare: si tratta infatti del più grande marketplace al mondo, ad oggi è attivo in 19 paesi tra Europa e America del Nord con 175.000 partner attivi e 100 milioni di utenti registrati.

Too Good To Go è certificata B Corp a impatto sociale, con la missione di ispirare e responsabilizzare tutti a combattere insieme lo spreco alimentare.

L'azienda attraverso le Box Dispensa garantisce alle industrie del settore alimentare diversi vantaggi, come l'aumento della reputazione del proprio brand, il raggiungimento di nuovi consumatori facendo assaggiare i propri prodotti e infine, la generazione di ricavi attraverso prodotti rimasti invenduti.

Nel 2024, Domori ha contribuito a tale scopo attraverso l'inserimento di prodotti all'interno di **2.319 box con 8 tonnellate di emissioni di CO2e evitate**.

L'obiettivo a tendere è quello di mantenere e rinnovare ogni anno la collaborazione con Too Good To Go al fine di dare un maggior contributo al tale obiettivo di economia circolare.



CERTIFICAZIONI

Le certificazioni rappresentano uno strumento fondamentale per garantire trasparenza e qualità nel nostro impegno verso una produzione responsabile. Attraverso standard riconosciuti a livello internazionale, assicuriamo che i nostri processi rispettino criteri rigorosi in termini di sicurezza alimentare e rispetto delle diversità culturali e religiose.



Certificazioni BRC e IFS

Standard internazionali che attestano la conformità ai più alti requisiti di sicurezza alimentare e qualità dei processi produttivi.

Fondamentali per l'accesso ai mercati della GDO e per garantire la fiducia dei consumatori.

Domori ottiene queste certificazioni dal 2014, raggiungendo sempre ottimi risultati: AA per la certificazione BRC e punteggio > 99% per IFS.



Certificazione Biologica

Certificazione che garantisce l'uso di metodi di coltivazione sostenibile e privi di sostanze chimiche.



Certificazione Kosher

Certificazione che attesta la conformità dei prodotti alle regole alimentari della tradizione ebraica, ampliando l'accessibilità dei nostri prodotti a mercati e consumatori con specifiche esigenze culturali e religiose. Domori ha ottenuto tale certificazione per i prodotti del mondo professional, ovvero le coperture di cioccolato.

VALUTAZIONE D'IMPATTO

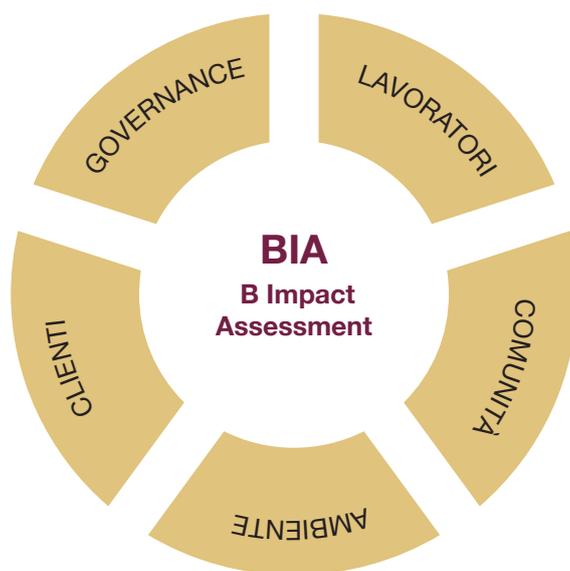
In ottemperanza alla legge 208/2015 sulle Società Benefit e, nello specifico, ai fini di cui ai commi da 376 a 384, le Società Benefit, nella relazione che redigono annualmente, includono la valutazione dell'impatto generato utilizzando uno standard di valutazione esterno.

Per la valutazione di impatto, Domori ha scelto di utilizzare il **BIA (B Impact Assessment)** sviluppato dall'Ente B Lab e riconosciuto dalla legge sopra citata con riferimento alle aree di valutazione identificate dallo standard stesso, ovvero: Governance, Lavoratori, Comunità, Ambiente, Clienti.

La valutazione d'impatto rappresenta uno strumento fondamentale per misurare gli effetti generati dalle attività aziendali in ambito sociale, ambientale ed economico, monitorando nel tempo gli sviluppi e i risultati concreti delle

azioni intraprese al fine di identificare aree di miglioramento e orientare le strategie future verso obiettivi di beneficio comune.

In conclusione, Domori conferma il proprio impegno verso un modello produttivo sempre più sostenibile, con azioni concrete e investimenti strategici. Il nuovo sito produttivo, una volta operativo, segnerà un passaggio fondamentale per il miglioramento delle performance ambientali, in particolare sul fronte dell'efficienza energetica. L'Azienda continua a perseguire con determinazione pratiche all'avanguardia rispetto agli standard del settore, riducendo progressivamente il proprio impatto ambientale. Le sfide ancora aperte saranno affrontate con una visione proattiva, che porterà allo sviluppo di impianti più efficienti, all'adozione di tecnologie a minore consumo e all'ottimizzazione dei processi lungo tutta la filiera.





DOMORI S.p.A.

Via Pinerolo 72/74 - 10060 None (TO) – Italy

Tel. +39 011 9863465

P.IVA e CF: 03785920103

www.domori.com

domorisrl@legalmail.it – info@domori.com