



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

Savigno (Bo), 7 novembre 2022 – Tartufo e cioccolato, un binomio golosamente vincente. Lo sa bene Appennino Food Group S.p.A., azienda italiana con sede a Savigno (Bo), nata nel 1985 da una passione di Luigi Dattilo. Rispetto per la terra, per il prodotto e di chi lo sa apprezzare sono i pilastri su cui Appennino Food Group fonda la propria filosofia, che l'ha resa tra le più importanti imprese del settore tartufo. A fianco di Luigi Dattilo, il fratello Angelo Dattilo, responsabile del comparto produttivo, che opera per garantire ai clienti standard qualitativi di alto livello e la possibilità di scegliere tra nuovi prodotti e Roberto Fattore che si occupa nella selezione delle migliori materie prime.

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

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

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

Appennino Food Group S.p.A.

Produzioni alimentari | Alimentary productions

Produzione e Sede Legale: Via del Lavoro, 14/b | 40053 Valsamoggia Loc. Savigno (Bologna) | Italia

Unità Locale e Liquorificio: Via Barozzi, 2/1 | 40053 Valsamoggia Loc. Monteveglio (Bologna) | Italia

Tel +39 051 960984/5 | Fax +39 051 961105 | info@afood.it | www.afood.it

P.I. e C.F. 01840391203 | I.R.I Reg. BO n° 10048/1998 | R.E.A. 393085

Capitale sociale € 250.000,00 i.v. | Food and Drug Administration Registration n° 13789039942





APPENNINO
FOOD GROUP



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

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

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

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

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

Appennino Food Group S.p.A.

Produzioni alimentari | Alimentary productions

Produzione e Sede Legale: Via del Lavoro, 14/b | 40053 Valsamoggia Loc. Savigno (Bologna) | Italia

Unità Locale e Liquorificio: Via Barozzi, 2/1 | 40053 Valsamoggia Loc. Monteveglio (Bologna) | Italia

Tel +39 051 960984/5 | Fax +39 051 961105 | info@afood.it | www.afood.it

P.I. e C.F. 01840391203 | I.R.I Reg. BO n° 10048/1998 | R.E.A. 393085

Capitale sociale € 250.000,00 i.v. | Food and Drug Administration Registration n° 13789039942





APPENNINO
FOOD GROUP



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

Il cacao della provincia di Oulaidon è un progetto di filiera equosolidale per tutelare la biodiversità delle piantagioni e il miglioramento delle pratiche post-raccolta. Questo particolare cacao aromatico si contraddistingue per le note primarie di cacao, legno e spezie. Inoltre possiede una bassa amarezza, bassa acidità e astringenz, tutte caratteristiche che valorizzano al meglio il secondo protagonista di questa ricetta: il Tartufo Nero d'Estate.

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

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

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

APPENNINO FOOD GROUP

Da laboratorio artigianale a terza impresa italiana nel settore Tartufo, e Società per Azioni. Appennino Food Group S.p.A si trova a Savigno, borgo dell'Appennino Bolognese nel comune di Valsamoggia. Negli anni Appennino Food Group S.p.A. ha saputo costruire una forte cultura aziendale fatta di passione per il territorio e di ricerca di tradizioni gastronomiche tramandate nel tempo. Ha fatto del concetto di rispetto delle materie prima e della stagionalità un pilastro fondamentale per la selezione e l'attività produttiva quotidiana. Grazie all'investimento in tecnologia, trasforma ogni ingrediente in prodotti di ottima qualità. Partendo dal tartufo, l'azienda è passata allo sviluppo di altri prodotti come condimenti per la pasta, dal Ragù Tradizionale Bolognese al Ragù di Selvaggina, dal Cacio e Pepe alla Carbonara, con l'obiettivo di conquistare i migliori ristoranti al mondo. Una azienda dove sono impiegati giovani del territorio, ma anche collaboratori che lavorano con i fondatori da oltre 20 anni.

DOMORI

Domori è stata fondata nel 1997 da Gianluca Franzoni, che ne è oggi Presidente. È parte del Gruppo illy dal 2006, e oggi fa parte del Polo del Gusto, la sub-holding del Gruppo illy che riunisce tutti i marchi extra caffè. Domori, con sede a None (Torino), è considerata una realtà d'eccellenza nel mondo del cioccolato, portavoce di una vera e propria nuova cultura del

Appennino Food Group S.p.A.

Produzioni alimentari | Alimentary productions

Produzione e Sede Legale: Via del Lavoro, 14/b | 40053 Valsamoggia Loc. Savigno (Bologna) | Italia

Unità Locale e Liqueificio: Via Barozzi, 2/1 | 40053 Valsamoggia Loc. Monteveglio (Bologna) | Italia

Tel +39 051 960984/5 | Fax +39 051 961105 | info@afood.it | www.afood.it

P.I. e C.F. 01840391203 | I.R.I Reg. BO n° 10048/1998 | R.E.A. 393085

Capitale sociale € 250.000,00 i.v. | Food and Drug Administration Registration n° 13789039942





APPENNINO
FOOD GROUP



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

Contatti Ufficio Stampa Appennino Food Group:

Adele Bandera | adele@adelebandera.com |

Erika Del Largo | erika@adelebandera.com | 347.3825895

Contatti Ufficio Stampa Domori:

The Action segreteria@theaction.it

Appennino Food Group S.p.A.

Produzioni alimentari | Alimentary productions

Produzione e Sede Legale: Via del Lavoro, 14/b | 40053 Valsamoggia Loc. Savigno (Bologna) | Italia

Unità Locale e Liquorificio: Via Barozzi, 2/1 | 40053 Valsamoggia Loc. Monteveglio (Bologna) | Italia

Tel +39 051 960984/5 | Fax +39 051 961105 | info@afood.it | www.afood.it

P.I. e C.F. 01840391203 | I.R.I Reg. BO n° 10048/1998 | R.E.A. 393085

Capitale sociale € 250.000,00 i.v. | Food and Drug Administration Registration n° 13789039942

