



**COMUNICATO STAMPA**

## **DOMORI: ESTATE 2023**

### **LA FESTA DI GELATO LIBRE**

**domani, mercoledì 21 giugno, dalle 17 alle 21**

**Torino, Domori Store, Piazza San Carlo 177**

**None, 20 Giugno 2023** - Domori festeggia l'inizio dell'Estate 2023 con un **evento aperto** dedicato al suo specialissimo gelato, il **Gelato Libre**.

**Mercoledì 21 giugno, dalle 17 alle 21, presso il Domori Store di Torino (piazza san Carlo 177)** si terrà una sorta di **open day**, in cui accoglieremo **appassionati di cioccolato e di gelato** per un assaggio omaggio dei nuovi gusti della collezione Libre e per scoprire più da vicino tutte le particolarità della lavorazione unica di questo gelato.

Gelato Libre è un progetto di **Gianluca Franzoni**, fondatore e oggi Presidente di Domori. Dalla sua passione per il gelato, coltivata fin da bambino, unita al ventennale lavoro di ricerca e sperimentazione condotto sugli ingredienti e sul gusto, nasce Gelato Libre, un gelato **senza latte né uova**, che utilizza cioccolato, frutta secca, aromi, spezie (come lo zafferano) per ricreare i gusti della tradizione.

La filosofia del progetto di Franzoni si riassume in tre aspetti fondamentali:

la **purezza degli ingredienti** accuratamente selezionati, la **caramellizzazione** - ovvero il processo di tostatura che trasforma la materia prima pura consentendo la formazione di nuovi composti aromatici - e il **camouflage**, vale a dire la riproduzione di gusti e consistenze complessi (un esempio: il gusto crema -senza latte e uova - ricreato in una ricetta che unisce anacardi e zafferano). Il concetto "farm to cup" - dal campo alla coppetta - si esprime a partire da un'accurata selezione di materie prime, le migliori al mondo, che vengono poi tostate così da sprigionare tutti i loro aromi per poi essere trasformate in massa di cacao o paste di frutta secca. La lavorazione con acqua di sorgente garantisce cremosità e leggerezza.

**Commenta Gianluca Franzoni:** "Gelato Libre rappresenta un altro capitolo, sempre innovativo, del rapporto di Domori con la materia prima: questo Gelato nasce infatti per

esaltare al massimo gli aromi e le consistenze degli ingredienti di partenza, dal più prezioso Criollo ai pistacchi agli anacardi e zafferano della Crema Libre. Come già per le tavolette Domori, anche il nostro Gelato è un'esperienza di gusto che rivela la qualità assoluta delle materie prime e l'importanza di una filiera corta, caratterizzata da pochi passaggi dagli standard rigorosi. Domori garantisce la qualità di tutta la lavorazione: tutte le paste per la lavorazione, non solo di cacao ma anche di frutta secca, vengono realizzate nei nostri laboratori, dove arriva la frutta cruda che viene poi tostata e trasformata in pasta. In questo modo riusciamo a garantire la gradazione di tostatura ottimale per far emergere gli aromi più complessi e per ottenere lo sviluppo adeguato delle componenti aromatiche".

**Commenta Lamberto Vallarino Gancia, Amministratore Delegato di Domori:** "L'evento aperto del 21 giugno sarà un momento di festa e, per noi, un passaggio fondamentale per rendere la qualità del cioccolato Domori un'esperienza unica in ogni stagione. Gelato Libre rappresenta, ormai da alcuni anni, la variante estiva alla purezza della tavoletta Domori. L'evento nasce proprio per ricordare lo strettissimo legame tra cioccolato e gelato. Il cuore di questa attività così varia è il negozio Domori Store di Piazza San Carlo, in cui il cioccolato non è solo prodotto finale ma materia prima da scoprire e da personalizzare, anche grazie all'originale macchina a biglie per la lavorazione del cacao che permette di osservare da vicino la creazione delle tavolette".

### **Estate 2023 - I NUOVI GUSTI**

- **CIUCUMENTA:**  
realizzato con cioccolato Domori Costa d'Avorio 66% e Menta Piperita di Pancalieri
- **PISTACCHIO CON GRANELLA DI PISTACCHIO SALATO IRANIANO:**  
realizzato con pistacchio iraniano, dal carattere più intenso e deciso, che permane nel palato, di forma tondeggiate e un verde molto intenso.
- **STRACCIATELLA** realizzato con gelato Crema Libre arricchito da cioccolato Domori Costa d'Avorio 66%
- **GIANDUJA**

Questi quattro nuovi gusti si aggiungono ai quattro classici gusti Libre, Cioccolato Criollo, Crema Libre - a base di anacardi tostatati e zafferano, che insieme ricompongono l'inconfondibile sapore della crema pasticcera, Nocciola e Pistacchio (tradizionale, senza granella salata).