

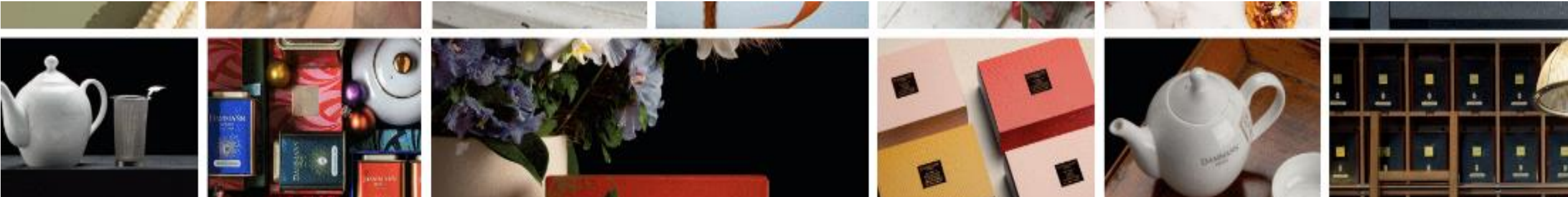


RELAZIONE DI IMPATTO 2020



Sommario

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

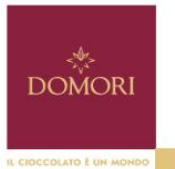


FRANCESCO ILLY costituì l'industria
"Caffè e Cioccolato illy e Hausbrandt"

1933

Costituzione della
HOLDING GRUPPO ILLY per
proseguire l'obiettivo
strategico di ERNESTO ILLY:
offrire ai clienti una gamma
sempre più ampia di prodotti
conosciuti per la stessa qualità
per cui è apprezzata illycaffè

2004



IL CIOCCOLATO È UN MONDO

Acquisizione
di DOMORI

2006

MASTRO JANNI

Acquisizione
di MASTROJANNI

2008



Acquisizione di PRESTAT,
fornitore ufficiale di cioccolato
della regina d'Inghilterra.

2019

ANNI '50

ERNESTO ILLY
aggiunge il tè ai prodotti
del portafoglio illycaffè

2005

AGRIMONTANA diventa
partecipata da Gruppo Illy



2007

Gruppo illy diventa
l'azionista maggioritario
di DAMMANN FRÈRES

DAMMANN
FRÈRES

2017

DOMORI diventa
il distributore per l'Italia
di CHAMPAGNE TAITTINGER



2020

DOMORI diventa
il distributore per l'Italia
di CANONICA A CERRETO,
BOTTEGA, GAMBRINUS E
SAN GIMIGNANO

CANONICA A CERRETO



BOTTEGA



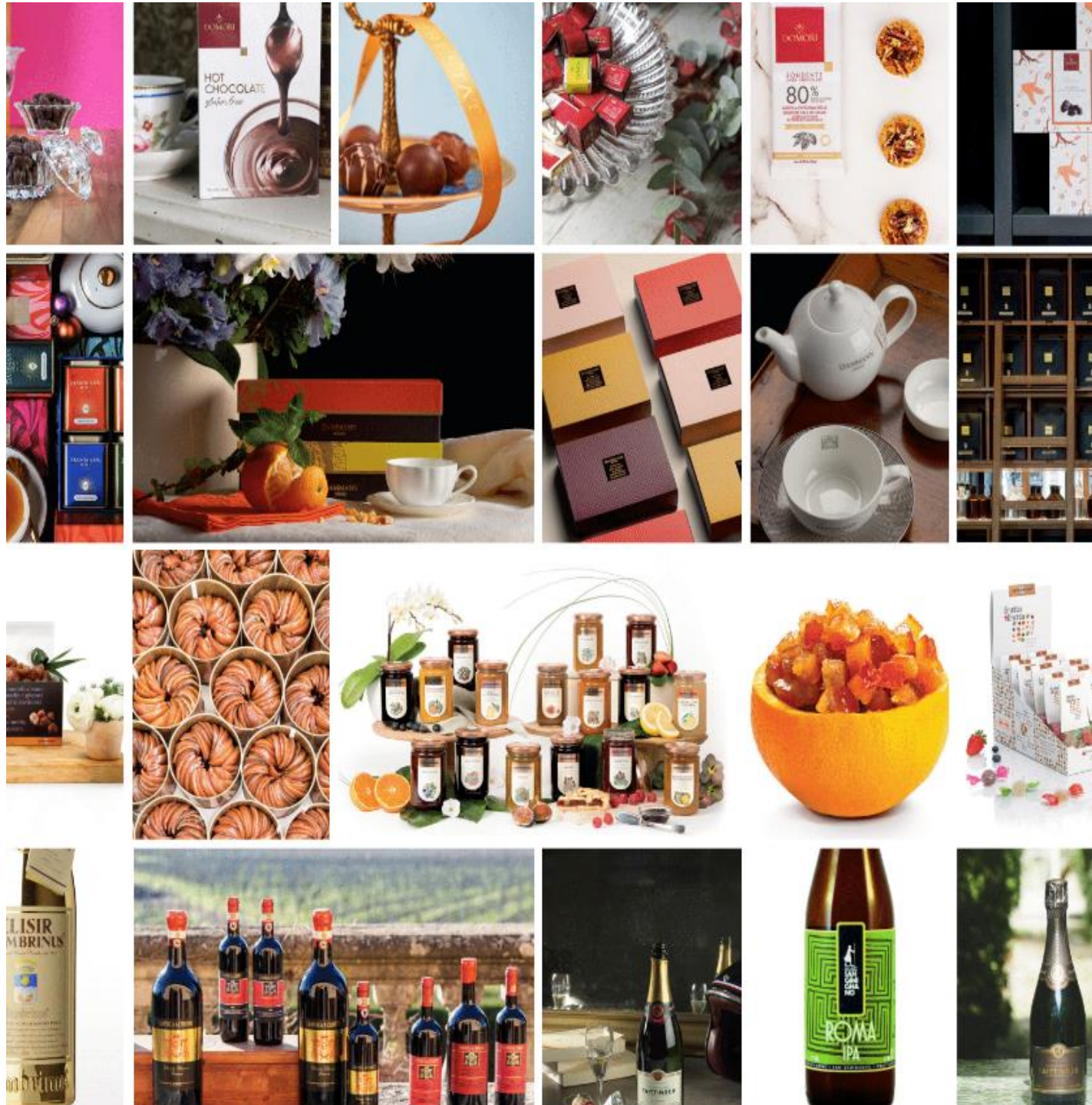
Gambrinus



IL POLO DEL GUSTO:

Da una storia di famiglia alla costante ricerca dell'eccellenza





L'ECCELLENZA

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





“Vi sono diversi modi per accontentare i propri clienti: si possono soddisfare le loro necessità, ad un livello superiore i loro desideri e, ancora più su, le loro esigenze di identità.

Coerentemente con una filosofia di vita volta a valorizzare e apprezzare con tutti i sensi i contenuti estetici dei beni fruiti. Le imprese del Polo del Gusto hanno in comune la volontà di sorprendere i propri clienti sia attraverso il contenuto estetico di tutta la molteplicità dei propri prodotti, sia lasciandoli immergere e avvolgere dall’indimenticabile qualità e dal talento che li contraddistingue.”

Riccardo Illy - Presidente del Polo del Gusto



DOMORI

Il primato dell' eccellenza



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



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



IL PROGETTO CRIOLLO

Il Criollo è una varietà di cacao molto rara e la sua coltivazione e il suo utilizzo sono riconducibili ai Maya e agli Aztechi. Tuttavia, nel corso del tempo, la coltivazione di questa varietà è stata gradualmente abbandonata a causa della sua bassa resa, e quindi si è quasi estinta. Oggi, questa rara varietà di cacao rappresenta solo lo 0,001% di tutto il cacao prodotto nel mondo.

A differenza di altre varietà di cacao, che contengono tannini astringenti e ruvidi, il Criollo è conosciuto in tutto il mondo per la sua unica cremosità, rotondità e dolcezza, in quanto non contiene tannini. Il risultato è una qualità di cacao senza pari. Attraverso il Progetto Criollo, Domori ha recuperato questa preziosa varietà e contemporaneamente ha creato la più grande piantagione del suo genere al mondo, l'Hacienda San José situata in Venezuela.



HACIENDA SAN JOSÉ

In Venezuela, Domori ha costituito una joint venture al 50% con la famosa famiglia Franceschi, proprietaria dell'Hacienda San José. Da questa collaborazione è nato il progetto di recupero del Criollo di Domori. Fino al 2002, quando Domori ha acquisito il 50% della piantagione, è stato realizzato attraverso la ricerca, la progettazione e la costruzione dei primi vivai. Con una superficie totale di 320 ettari, di cui 185 coltivati con innesti di cacao con una densità di 1000 piante per ettaro, la piantagione rappresenta oggi un patrimonio mondiale di gusto e biodiversità, poiché Domori ha recuperato oltre 7 varietà di cacao Criollo.



QUALITÀ DIROMPENTE

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

I PILASTRI DELLA QUALITÀ DOMORI

1

TOSTATURA DELICATA

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

2

RAFFINAZIONE

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

3

ETICHETTA CORTA

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

L'OFFERTA DOMORI

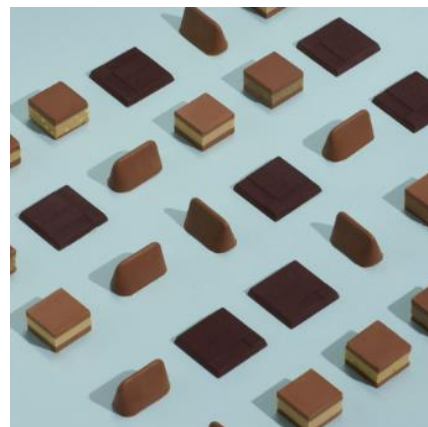
RETAIL



Tavolette



Frutta ricoperta



Ciocolatini



Regalistica e Ricorrenze

PROFESSIONAL (Labo)



Pastiglie



Blocchi



SOCIETÀ BENEFIT

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

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

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

All'insorgere dell'emergenza Covid dello scorso anno, Domori ha predisposto una donazione di mascherine al **Comune di None**, una fornitura di 60 camici all'**Ospedale Santa Croce di Moncalieri** e una donazione alla **Croce Rossa di Bergamo**.

Nel corso del 2019 e 2020, Domori ha portato avanti un'importante collaborazione con la **Fondazione Paideia di Torino**, che da 25 anni si occupa di sostegno alle famiglie in difficoltà e inclusione sociale. Nel corso del biennio, parte dei ricavi di una selezione di prodotti Domori più tipici della tradizione piemontese è stata devoluta a Paideia, contribuendo alla realizzazione di un nuovo centro a Torino della Fondazione.

80.000 €

Donazioni in prodotto a ONLUS

4.284 €

Donati a Fondazione Paideia

KEY FACTS

OBIETTIVI
2021



- Attivazione della collaborazione con Gruppo Abele
- Consolidamento e ampliamento delle attività a sostegno degli enti territoriali



Approfondimento:

Da quasi 40 anni il Gruppo Abele interviene in Costa d'Avorio a sostegno delle fasce deboli della popolazione, attraverso il progetto Communauté Abel, a Grand Bassam. In particolare giovani emarginati, minori in conflitto con la legge, ragazze vittime di tratta o uscite dal circuito della prostituzione di sopravvivenza, alla Communauté Abel possono trovare accoglienza, ascolto, sostegno psicosociale e l'opportunità di seguire delle formazioni professionali gratuite. L'obiettivo resta sempre quello di reinserire i beneficiari nel tessuto socio economico.

Sempre con lo scopo principale del reinserimento socio economico, nel 2018 l'offerta formativa della Communauté Abel si è arricchita con la creazione dell'Atelier Choco+, il primo laboratorio di trasformazione del cacao, 100% ivoiriano e 100% equo e solidale. Il progetto ha da subito dimostrato di avere un potenziale per il raggiungimento di altri obiettivi, legati a una riflessione sulla tutela del territorio e dei suoi prodotti locali e al commercio equo e solidale.

Gli obiettivi di Choco+ sono:

- Valorizzare la principale materia prima locale, riconoscendo ai piccoli produttori un prezzo « equo », in cambio del rispetto dei diritti dei lavoratori e dell'ambiente (no allo sfruttamento lavoro minorile, no all'utilizzo di prodotti chimici, ecc.);*
- Formare e creare opportunità di lavoro per giovani svantaggiati;*
- Diventare un'attività in grado di contribuire economicamente al sostegno dell'impegno sociale portato avanti dalla Communauté Abel.*

I dipendenti, ancor di più in un anno particolare come il 2020 a causa delle difficoltà sopraggiunte con la pandemia da Covid 19, sono risorsa preziosa e la motivazione e il lavoro di ognuno sono fondamentali nel raggiungimento degli obiettivi aziendali.

Per questo, nei confronti dei propri dipendenti, riferito all'anno 2020, Domori S.p.A. ha garantito:

- Un **Premio di Risultato** di ammontare variabile a tutti i dipendenti
- Una **polizza assicurativa** relativa al Covid 19 estendibile ai nuclei familiari

OBIETTIVI 2021

- Sviluppo di una piattaforma per il Welfare Aziendale con l'inserimento di misure sulla conciliazione famiglia/lavoro, l'aumento del potere di spesa, la salute e il benessere e la pensione.
- Rinnovo della polizza assicurativa contro Covid 19 per tutti i dipendenti e familiari

Da sempre impegnata nella promozione di una nuova cultura del cacao, basata su una filiera corta e sulla sostenibilità delle coltivazioni, Domori ha coerentemente iniziato un processo di revisione completa degli imballaggi, puntando sull'abbattimento degli sprechi, sulla riduzione dei materiali e la preservazione della “qualità dirompente” Domori.

La revisione del packaging Domori prevede una drastica riduzione del materiale usato per il confezionamento dei prodotti, evitando l'uso di materiali non riciclabili o ad alto impatto ambientale come la plastica. **L'obiettivo è una riduzione del 30% sul consumo di tutti i materiali d'imballaggio.**

Nel corso del 2020, inoltre, grazie alla collaborazione con l'azienda leader nel settore della produzione di carte speciali **Favini**, Domori ha sperimentato il riuso delle bucce di cacao per la produzione di carta in sostituzione a cellulosa vergine.

La carta prodotta è stata scelta per il packaging della linea Pasqua 2020.

Questo progetto rappresenta un esempio di **economia circolare** e **simbiosi industriale** che può essere preso come esempio per future collaborazioni.

22 su 39

Tavolette su cui è stato già
eliminato il packaging secondario

1300 Kg

Bucce di cacao riutilizzate per la
produzione di carta

95% degli imballaggi

Smaltibile nella raccolta
differenziata

KEY FACTS

Il processo produttivo Domori è caratterizzato da cicli produttivi veloci e a basse temperature che, oltre a preservare le caratteristiche aromatiche proprie del cacao fine, richiedono un fabbisogno energetico più contenuto rispetto a produzioni analoghe.

L'Azienda monitora i propri consumi energetici di acqua, elettricità e gas metano, in modo da valutare la propria impronta ecologica e migliorare, compatibilmente alle proprie dimensioni, i consumi di energia, investendo risorse volte ad abbassare le proprie richieste energetiche, ovvero scegliendo fornitori di energia prendendo in considerazione anche la percentuale di energia fornita derivante da fonti rinnovabili.

L'Azienda fornitrice di energia elettrica presenta un'erogazione di energia derivante da fonti rinnovabili pari all'11% sul totale dell'energia venduta (dato stabile nel triennio 2017-2019).

OBIETTIVI 2021

- Efficientamento di impianti presenti in stabilimento, i quali prevedono la produzione di vapore d'acqua e la distribuzione del fluido per le attività di debatterizzazione e tostatura delle fave; l'intervento in oggetto prevede la coibentazione delle reti di trasporto del vapore d'acqua in modo da ridurre i consumi di gas metano utilizzato per la produzione del fluido.

Le piantagioni di proprietà di Domori

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

Gianluca Franzoni, fondatore e Presidente, ha iniziato a studiare la varietà di Criollo e le loro caratteristiche attraverso la collaborazione con coltivatori e centri di ricerca. Nello stesso anno, in Venezuela, fu allestito il primo vivaio che ha dato vita ad **Hacienda San Josè**: oggi con i suoi 185 ettari innestati a cacao rappresenta un vero e proprio patrimonio mondiale per il recupero della biodiversità di ben 7 varietà di Criollo. Nel 2017 inizia un nuovo capitolo per la storia del cacao Criollo e viene fondata, in Ecuador, **Hacienda San Cristobal**, per rendere fruibile il cacao più pregiato a tutti gli amanti del cioccolato. Hacienda San Cristobal rappresenta l'apice di 25 anni di Ricerca & Sviluppo e coltivazione del cacao criollo da parte di Domori. Sulla sua superficie, di 47 ettari, sono state applicate innovative tecniche di innesto, densità, fertirrigazione e architettura della pianta che hanno permesso il raggiungimento, ancora una volta, dell'eccellenza come modello agricolo e organolettico. Una pietra miliare per la salvaguardia del cacao criollo.

Una filiera per il cacao «Buono e Solidale»

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

- Poiché queste varietà presentano una resa agricola minore e richiedono maggiore cura in fase di coltivazione e raccolto, Domori incentiva i propri partner mediante l'erogazione di “bonus” concordati sul prezzo di acquisto della materia prima al raggiungimento di determinati standard qualitativi. Questo incentiva il mantenimento di coltivazioni di varietà di cacao a minor resa, promuovendo la conservazione della biodiversità del cacao.
- Inoltre, la politica di selezione dei fornitori è mirata alla creazione di relazioni di lunga durata e reciproca fiducia anche grazie a continue attività di formazione che Domori svolge insieme ai propri partner. La richiesta di manodopera altamente specializzata e l'equa remunerazione per il lavoro svolto, consente di non avvalersi di manodopera infantile.
- Con lo scopo di ridurre l'utilizzo lungo tutta la catena del valore di prodotti chimici potenzialmente impattanti, la Domori S.p.A. si impegna nell'acquisto di fave non soggette a ulteriori processi chimici di disinfezione o disinfestazione a seguito del carico del prodotto sulle navi portacontainer; tale impegno si evidenzia soprattutto nella scelta di produrre referenze biologiche per le quali non è previsto alcun tipo di trattamento, nel 2020 la produzione di referenze biologiche si è attestata all'incirca al 10% del totale.

Supply Chain Policy

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

OBIETTIVI 2021



- Somministrazione di questionario alle Aziende fornitrici riguardo l'impatto ambientale che queste possono avere nella catena del valore dei propri prodotti.
- Incremento della percentuale di acquisto di cacao BIO sul totale di cacao acquistato
- Incremento dei volumi di utilizzo di Cacao Criollo per privilegiare gli approvvigionamenti provenienti da filiera diretta.

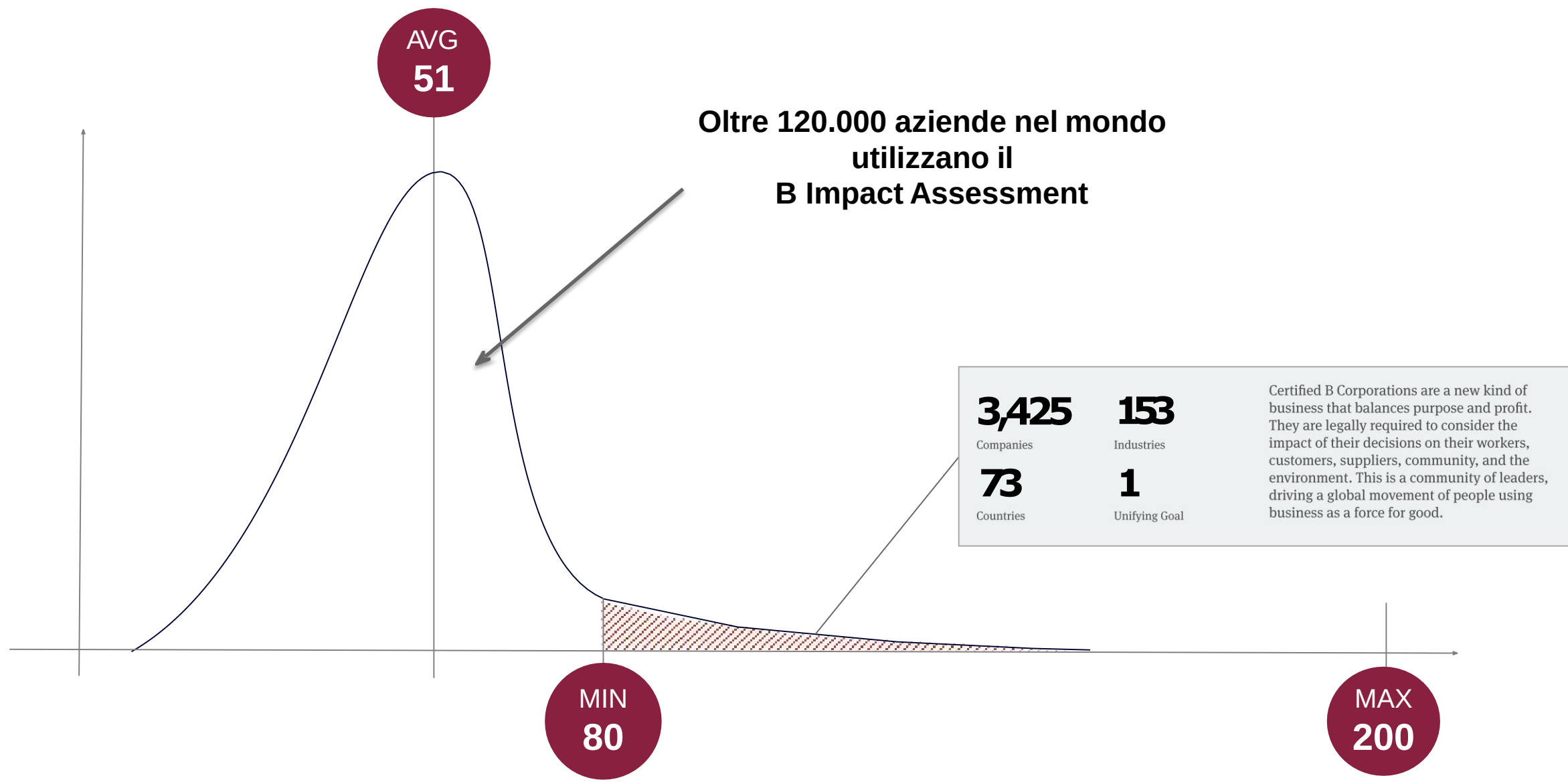
The background image shows a food processing facility. In the foreground, a conveyor belt moves several rectangular trays. Each tray is filled with a layer of dark chocolate, topped with small, light-colored nuts (possibly hazelnuts or almonds). The trays are arranged in a row, and the conveyor system is made of metal. In the background, other parts of the factory are visible, including pipes and structural elements, though they are out of focus.

VERSO LA CERTIFICAZIONE B-CORP

Nel corso del 2020 Domori ha avviato la procedura per ottenere la certificazione B-Corp. Il primo assestment, che considera lo «stato di fatto» si è concluso con un **risultato superiore alla media** delle aziende italiane che si approcciano a questa certificazione.

Attualmente Domori S.p.A. sta lavorando per implementare i punti più critici con l'obiettivo di raggiungere il punteggio di 80 pt e potersi sottoporre all'ente certificatore nel corso del 2021.

Il punteggio del B Impact Assessment- Mondo



Il punteggio del B Impact Assessment -Italia

