



DOMORI EXPERIENCE: UN VIAGGIO DI VERA SCOPERTA.

A MILANO, LA PRESENTAZIONE UFFICIALE DELLA LINEA DOMORI PROFESSIONAL.

Milano, 19 ottobre 2025 – Si è svolta oggi a Milano la **Domori Experience**, evento di presentazione ufficiale di **Domori Professional**, la linea dedicata ai professionisti del cioccolato e dell'alta cucina e pasticceria, sviluppata e distribuita in esclusiva da **IRCA Group**, leader internazionale nella produzione di cioccolato, creme, frutta, pistacchi, decorazioni e altre specialità per il settore alimentare.

Domori Professional rappresenta l'evoluzione naturale di un brand innovativo, che ha ridefinito il concetto stesso di qualità nel cioccolato. Nata dall'esperienza diretta di Domori come produttore e coltivatore, doppio ruolo che la contraddistingue sin dalla sua fondazione nel 1997, la Linea Professional è dedicata a chi ricerca performance eccellenti, purezza assoluta e un'identità sensoriale inconfondibile fatta di aromi distintivi unici.

Gianluca Franzoni, Fondatore e Presidente di Domori, ha dichiarato: *«Nella mia lunga ricerca sul cacao, ho sempre cercato di trasformare la complessità in armonia, seguendo un approccio scientifico che permetta di esaltare l'equilibrio e la purezza della materia prima. Essere produttori e coltivatori significa per me assumersi una doppia responsabilità: garantire un'eccellenza assoluta e promuovere un modello sostenibile, capace di migliorare la vita dei coltivatori e preservare la biodiversità. Il cacao è una materia prima sfidante, non ammette sconti: la qualità nasce nel campo, non è possibile correggere dopo. Unire produttori e creatori vuol dire condividere la stessa visione: il cioccolato come linguaggio di autenticità, innovazione e bellezza.»*

L'evento Domori Experience

L'incontro ha avuto come protagonisti **Gianluca Franzoni**, Fondatore e Presidente di Domori, instancabile portavoce di una nuova cultura del cacao; **Massimiliano Alajmo**, chef tristellato de *Le Calandre*; **Luigi Biasetto**, Maestro Pasticciere di fama internazionale, che si sono confrontati in un dialogo tra tradizione e innovazione, alla scoperta della complessità del cacao fine, del valore del recupero varietale, dell'etica della filiera e il ruolo del cioccolato nell'alta cucina e nell'alta pasticceria.

Un autentico viaggio tra le principali geografie delle origini Domori per cogliere le caratteristiche aromatiche e le sfumature sensoriali che rendono questo cioccolato unico: dal Venezuela, il **Chuao 75%**, dell' *Hacienda San José* in Venezuela, dove da più di 25 anni Domori, in collaborazione con la famiglia Franceschi, si occupa sul campo del recupero della biodiversità del Criollo; dall' Ecuador, un **Arriba Nacional 72%**, del progetto UNOCACE, una cooperativa che raggruppa 1.600 piccoli produttori, oggi impegnata con Domori in un progetto di agricoltura rigenerativa; infine, dal Madagascar, il **Sambirano 72%**, una miscela di cacao Trinitario con un'alta percentuale di Criollo dalla valle nel nord-ovest dell'isola, ricca di biodiversità. Tre origini che racchiudono l'essenza del progetto Domori: la costante ricerca di equilibrio tra terroir, tecnica e sensibilità.

Una *experience* che prosegue nelle tre isole dedicate ai cioccolati monorigine Domori – America, Africa e Criollo – alla scoperta dei profili aromatici in realizzazioni come praline e piccola pasticceria, con due creazioni di eccellenza: il panettone **INTENSO FONDENTE** e **ORO PURO** con Sur del Lago 72% del maestro pasticcere **Sal De Riso**, Presidente AMPI e **DOLCE EQUILIBRIO**, una torta al cioccolato

fondente Vidamà 60%, limone e pralinato del Maestro **Davide Malizia**, campione del Mondo di Pasticceria e Gelateria, Relais Desserts International. Senza dimenticare le applicazioni in gelateria, con le ricette sviluppate in collaborazione con il maestro gelatiere **Eugenio Morrone**, e le creme della nuova linea Domori Aurea, nelle varianti fondente, nocciola 40% e pistacchio 25%,

Protagonista della serata il dessert al piatto **NOTE FONDENTI**, a firma del maestro pasticcere **Yuri Cestari**, brand ambassador Domori: un tortino al cioccolato Sur del Lago 72%, con cremoso Sur del Lago 100% e caffè, streusel al cioccolato, salsa al mascarpone e gelato bianco al caffè.

Con **Domori Professional, IRCA Group** - che ha acquisito i diritti esclusivi per l'utilizzo del brand Domori nel canale B2B - offre ai professionisti una gamma dedicata di cioccolati di altissima qualità con perfetta lavorabilità, frutto di un know-how agronomico e sensoriale unico, costruito nel tempo attraverso un rapporto diretto con i coltivatori e un rigoroso protocollo di qualità sensoriale. **Domori Professional** è parte della linea **The Signature Collection di IRCA**.

Annika Engelbrecht, Group CMO di IRCA, dichiara: *"Siamo lieti di accogliere il brand Domori all'interno dell'IRCA Group, perché rappresenta una perfetta integrazione con la nostra attuale offerta di prodotti. Il portfolio B2B di Domori comprende un'ampia gamma di prodotti a base di cioccolato premium, a cui si affianca una profonda esperienza nella lavorazione del cacao - dalla fava di cacao al prodotto finito - e una gestione ottimale della filiera. Questa acquisizione aggiunge al nostro portafoglio una linea di cioccolato di altissima gamma con dei profili aromatici unici e distintivi. Insieme vogliamo ampliare la diffusione dei prodotti Domori nel canale B2B."*

Domori

Domori è un produttore di cioccolato premium, leader di mercato impegnato con passione nel recupero della pura essenza del cacao fine, ambendo a coinvolgere tutti gli attori chiave del settore: coltivatori, tecnici di produzione, reti di distribuzione, media, clienti e consumatori. È all'avanguardia nell'innovazione dell'eccellenza del cacao ed è riuscito a salvare dall'estinzione la varietà più pregiata di cacao al mondo, il Criollo. Domori è stata fondata nel 1997 da Gianluca Franzoni e fa parte del "Polo del Gusto", la holding fondata e gestita da Riccardo Illy, che riunisce marchi di eccellenza del settore food & beverage.

Il Progetto Criollo e Green Forest – Live Chocolate

Sin dalla sua fondazione, Domori tutela la biodiversità del cacao Criollo attraverso il **Progetto Criollo**, operando nelle piantagioni di Hacienda San José in Venezuela (185 ettari, in coproprietà con la famiglia Franceschi) e Hacienda San Cristóbal in Ecuador (47 ettari), dove si pratica un'agricoltura innovativa e di precisione. Le piantagioni in Venezuela sono veri e propri centri di apprendimento e innovazione, dove si sviluppano le migliori pratiche agricole, ambientali e tecniche di post-raccolta, a sostegno dei coltivatori locali. In Ecuador, nella Provincia del Guayas, Domori è impegnata nel **progetto "Green Forest – Live Chocolate"** insieme a UNOCACE, cooperativa di coltivatori locali. L'intervento riguarda un'area di circa 90 ettari e prevede la piantumazione di 21.000 piante di cacao Nacional Arriba, 10.000 piante autoctone e 1.500 piante da frutto, con l'obiettivo di promuovere la biodiversità e la sostenibilità dell'ecosistema (metodo SAFS).

IRCA Group

IRCA Group è leader internazionale nei settori cioccolato, creme, frutta, pistacchi, decorazioni e altri ingredienti di alta qualità per il settore alimentare e rifornisce i canali professionali in tutto il mondo. Il Gruppo, nato da un'azienda familiare fondata in Italia nel 1919, oggi distribuisce i propri prodotti in oltre 100 paesi e gestisce 20 stabilimenti di produzione in Europa, Stati Uniti e Vietnam. Oltre 2.000 dipendenti contribuiscono ogni anno al lancio sul mercato di prodotti innovativi in linea con le ultime tendenze del settore, fornendo un'ampia gamma di soluzioni uniche ai Clienti a livello globale attraverso i suoi marchi IRCA since 1919, Dobla, JoyGelato, Ravifruit e Cesarin. IRCA Group offre un'impareggiabile approccio "one-stop shop", per fornire ottime soluzioni per tutte le esigenze di ingredienti di alta qualità.

Per informazioni:

Antonella Pinto – antonella.pinto@ircagroup.com

The Action/uff stampa Domori Professional - segreteria@theaction.it