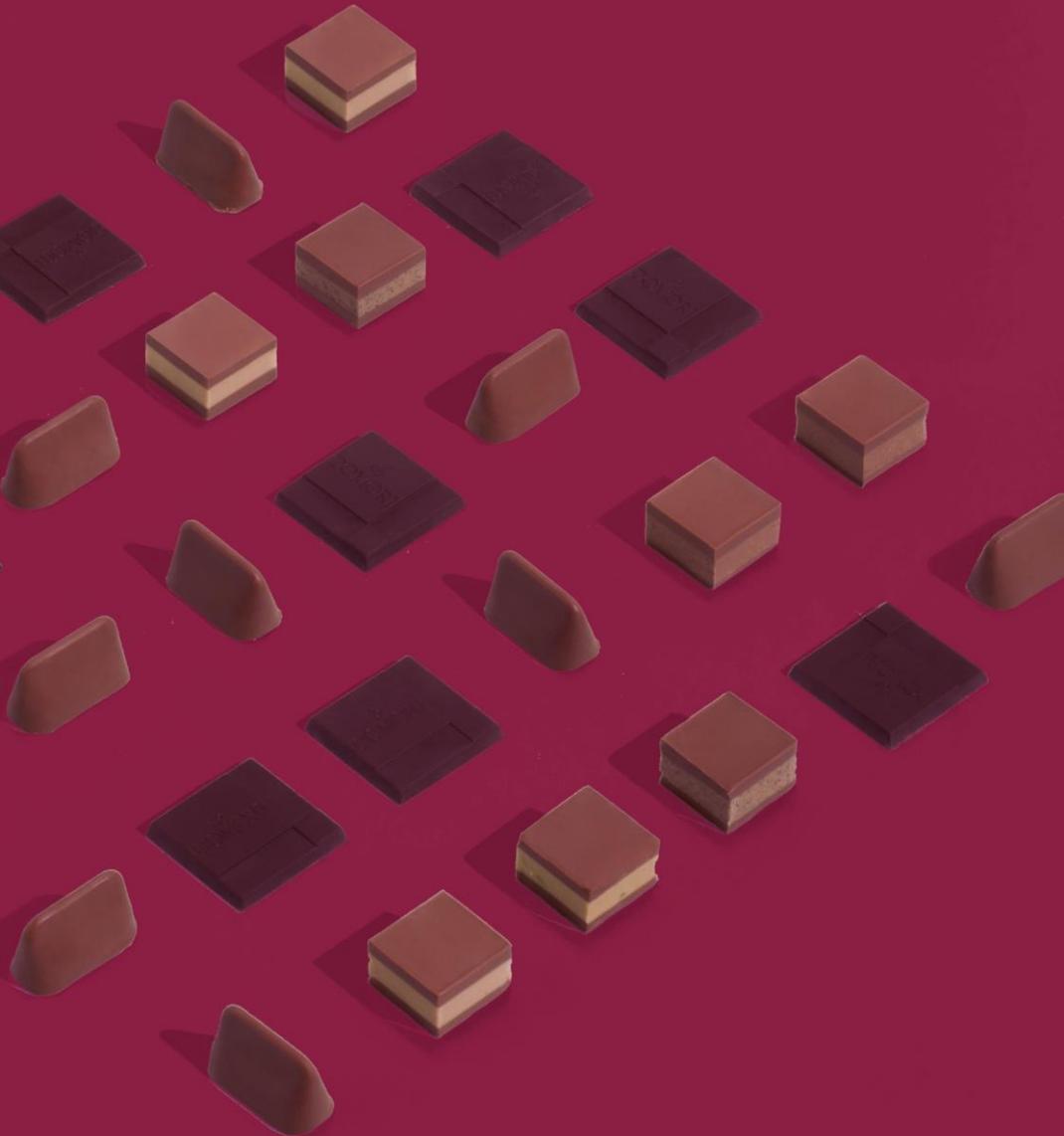




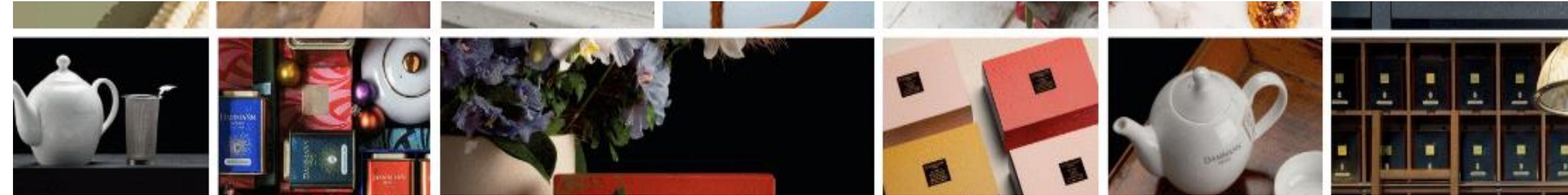
---

## RELAZIONE DI IMPATTO 2021



# 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

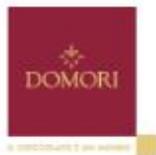


FRANCESCO ILLY costitui l'industria "Caffè e Cioccolato illy e Hausbrandt"

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



Acquisizione di **DOMORI**

2006

**MASTRO JANNI**

Acquisizione di **MASTROJANNI**

2008

**PDG** POLO DEL GUSTO

Nasce **POLO DEL GUSTO**, sub-holding gruppo illy che racchiude tutte le attività extra caffè

**PRESTAT**  
LONDON ESTABLISHED 1861

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

2019



Acquisizione di **PINTAUDI**

2021

**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**



**2017**

**DOMORI** diventa il distributore per l'Italia di **CHAMPAGNE TAITTINGER**



**2020**

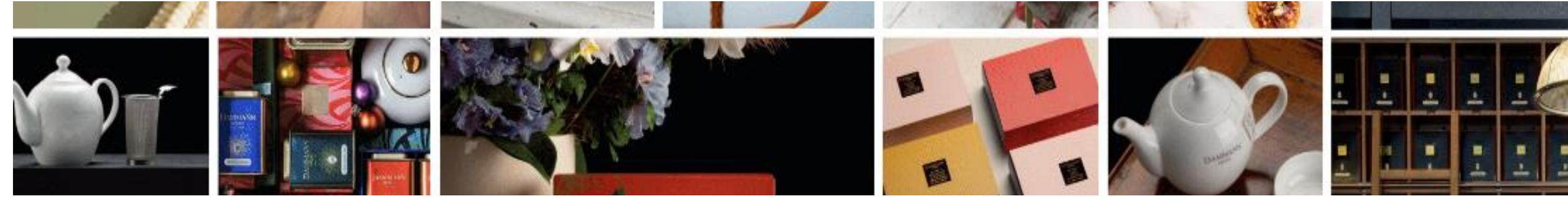
**DOMORI** diventa il distributore per l'Italia di **BOTTEGA**, **GAMBRINUS** e **SAN GIMIGNANO**



# IL POLO DEL GUSTO:

Da una storia di famiglia alla costante ricerca dell'eccellenza





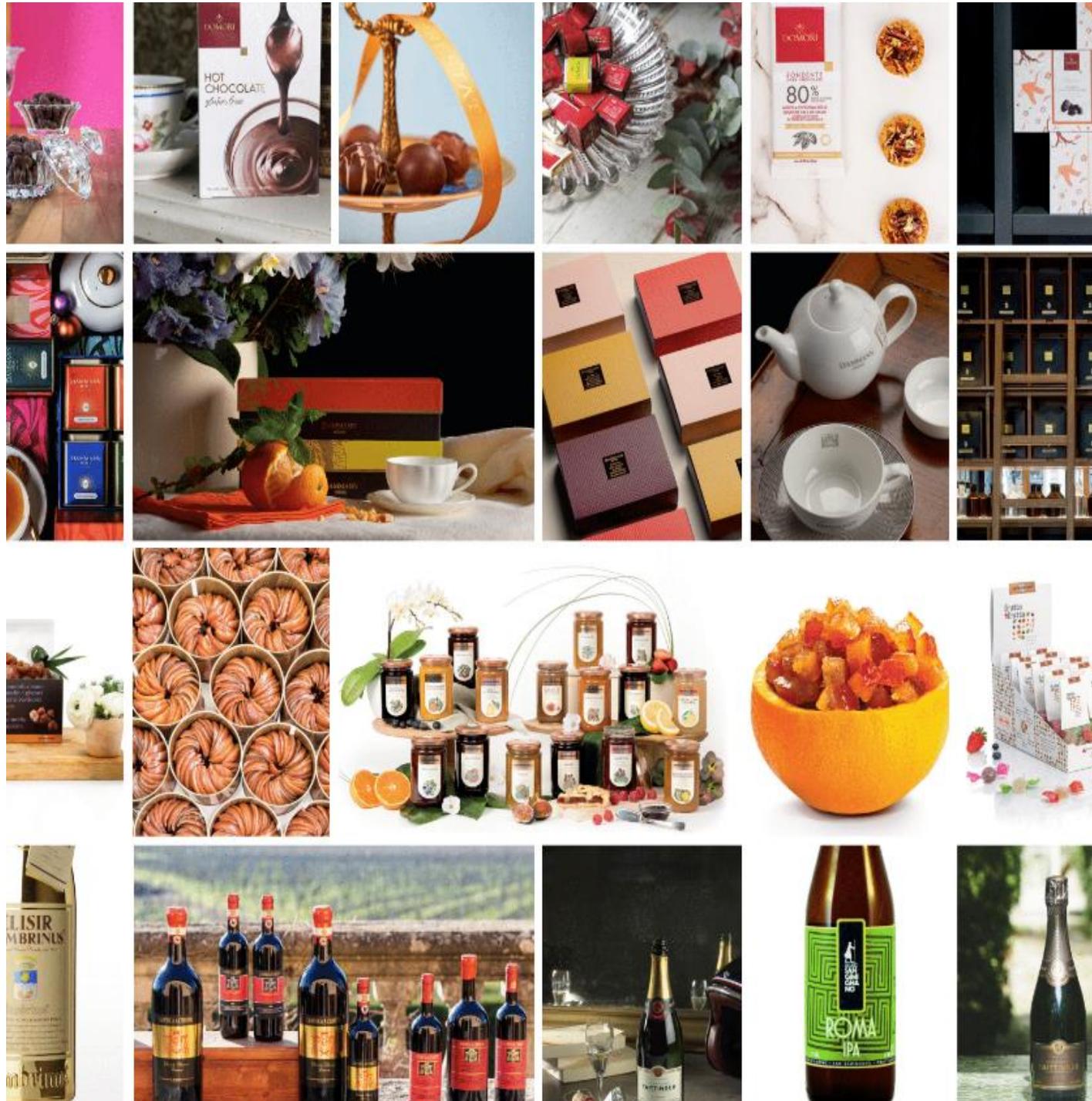
**PDG** | POLO  
DEL  
GUSTO

## QUALITÀ E VOCAZIONE

Fondato nel 2019, il Polo del Gusto è la sub-holding del Gruppo illy che riunisce tutti i marchi extra caffè: eccellenze del settore Food&Beverage che si distinguono per la qualità assoluta del prodotto finale e per la spiccata sensibilità agli aspetti dell’impatto ambientale.

Tutte le Aziende del Polo del Gusto condividono l’amore per le materie prime, il rispetto per la Terra, l’innovazione dei processi, l’impegno per rendere ogni passaggio della produzione virtuoso e sostenibile.





# 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  
SHOP

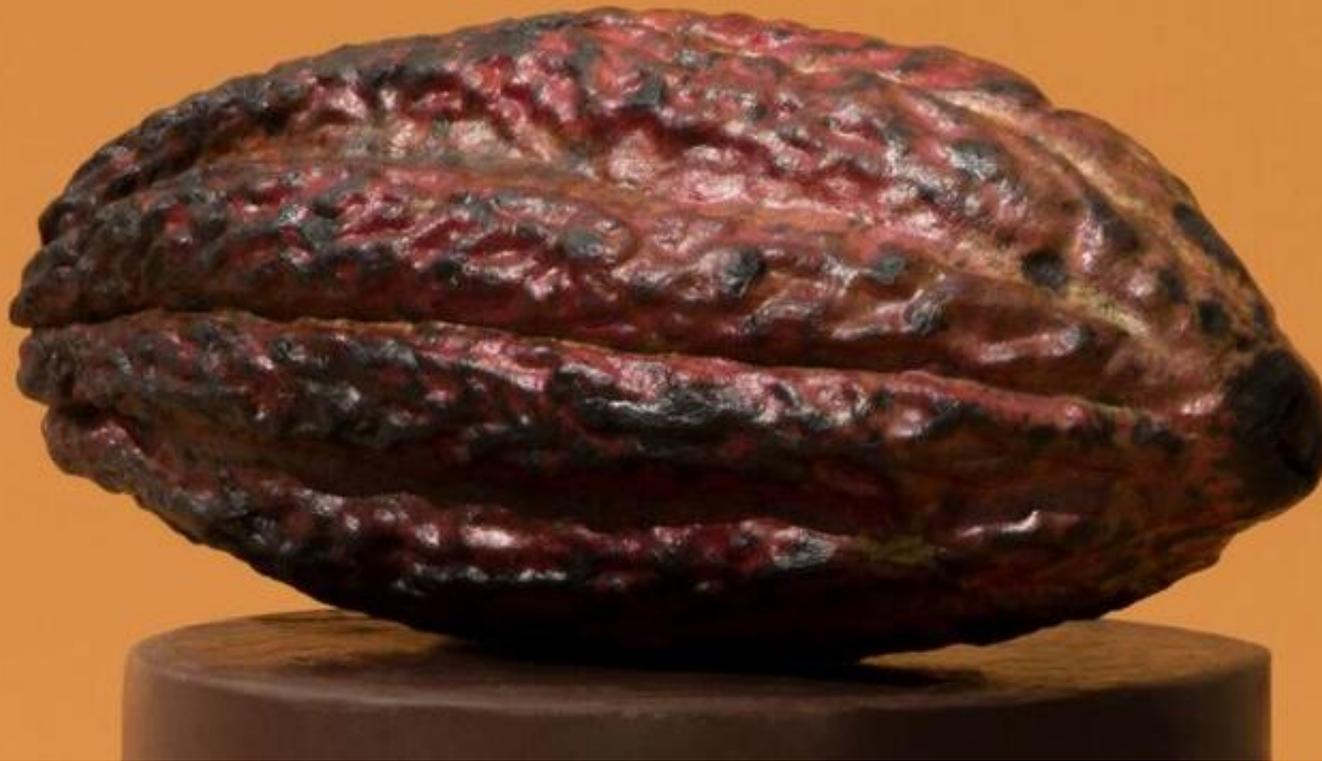
DOMORI  
CACAO CULT

# 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 cacao Criollo oggi rappresenta solamente lo 0,01% di tutto il cacao coltivato nel mondo.**

E' stata Domori, nel 1994, a gettare le basi per un importante progetto di recupero di questo straordinario cacao: Gianluca Franzoni, fondatore e Presidente, ha iniziato a studiare le 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 José**: 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.

Grazie all'impegno di Domori e alla collaborazione con Hacienda San José è stato compiuto un importantissimo passo per la salvaguardia di questa preziosa varietà: basti che pensare fino a pochi anni fa il quantitativo di cacao Criollo disponibile sul mercato sfiorava lo 0,001% della produzione mondiale mentre oggi possiamo considerarlo come lo 0,01%.

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.

A hand with light skin and pink nail polish is shown from the bottom right, holding a single dark coffee bean. The background is a solid reddish-brown color. In the upper left, a light brown paper cutout of a hand is shown, with several dark coffee beans scattered on it. A white rectangular box is overlaid in the center, containing text.

# 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

## PROFESSIONAL (Labo)



Pastiglie



Blocchi



Ciocolatini



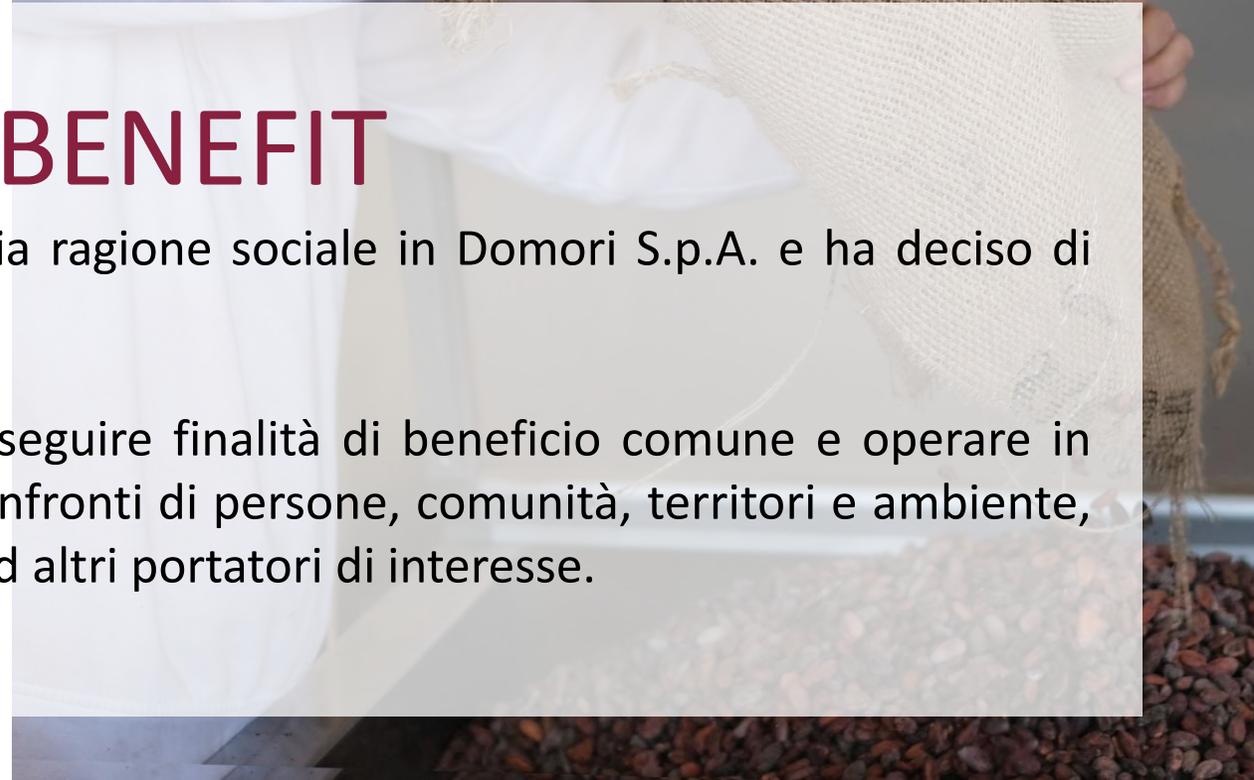
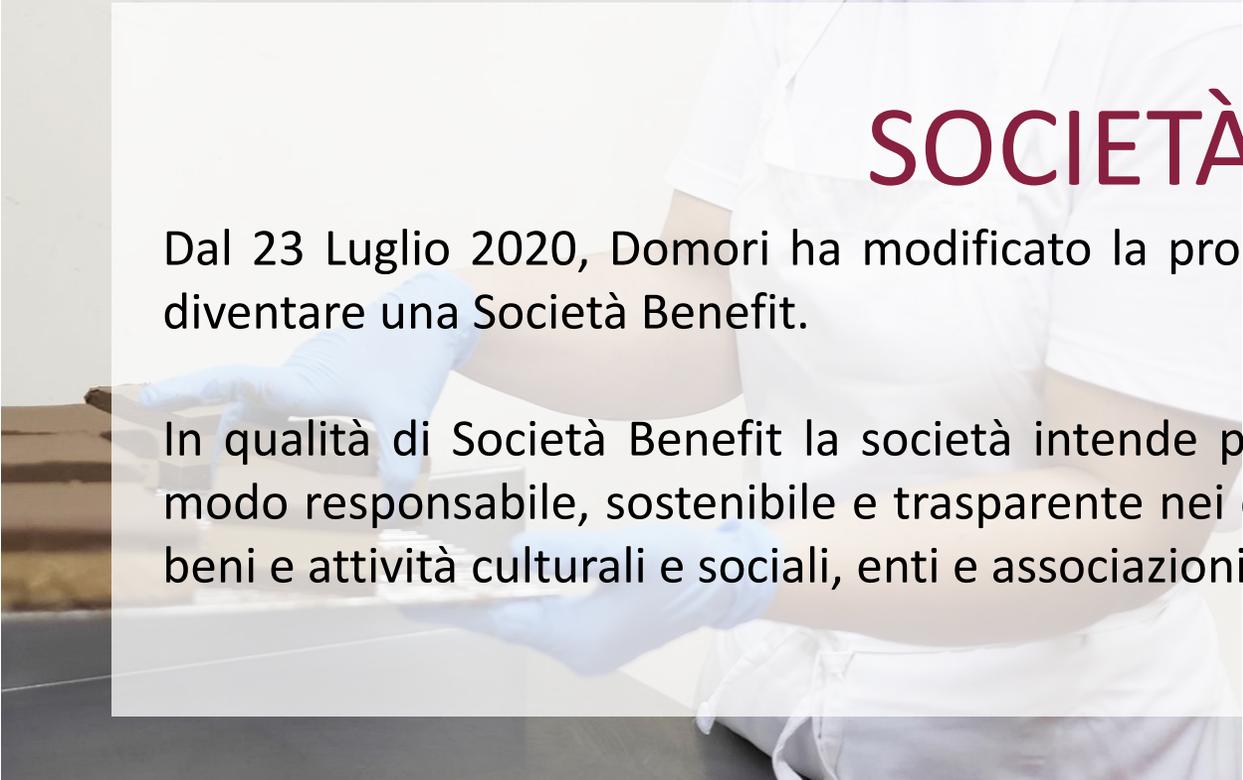
Regalistica e Ricorrenze



## 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.

Per consolidare le relazioni con gli enti benefici operati sul territorio, nel corso del 2021 Domori S.p.A. ha donato prodotti in occasione di campagne ed eventi per un totale di più di 90.000 € di valore.

Tra le collaborazioni si ricordano **Banco Alimentare, A.N.F.I., Fondazione Francesca Rava, Forma ONLUS** (Ospedale Regina Magherita di Torino), **San Patrignano, LILT e AMREF.**

Domori inoltre, sostiene con particolare attenzione interesse, le attività di intrattenimento rivolte ai bambini del Comune di None, contribuendo con donazioni di prodotto per centri estivi ed eventi.

**91.500 €**  
Donazioni in prodotto a ONLUS

**13**  
Enti benefici sostenuti nel 2021

KEY FACTS

OBIETTIVI  
2022

- Consolidare la collaborazione con Gruppo Abele
- Costituire dei luoghi fisici in cui poter rafforzare il legame con il territorio organizzando eventi e attività

# LE PERSONE e IL TERRITORIO



 SanPatrignano

Egregio Signor  
Dott. Gianluca Franzoni  
Domori S.p.A.  
Via Pinerolo, 72/74  
10060 None (TO)

Milano, 21 giugno 2021

Gentilissimo Dottor Franzoni,

desidero ringraziarLa di cuore per aver deciso di donare un lotto per la tradizionale asta di beneficenza a favore di San Patrignano.

Per il secondo anno, l'Asta si terrà in modalità *online*, sulla piattaforma di Charity Stars, dall'11 al 29 novembre 2021 (le date verranno confermate appena possibile).

Dopo oltre un anno dall'inizio della drammatica pandemia di Covid-19, San Patrignano ha potuto riprendere parte delle attività che a causa dell'emergenza sanitaria e dei *lockdown* avevano subito un arresto, ma non può ancora procedere a pieno regime.

In questi lunghi mesi, mentre la pandemia obbligava San Patrignano a sospendere le visite di prevenzione nelle scuole con studenti, famiglie ed educatori, il diffondersi del Covid e le diverse restrizioni riaccutizzavano il disagio e il problema delle dipendenze, che non si è ridotto, anzi. La Comunità ha continuato a ricevere richieste di aiuto, e come attestano i dati dell'Istituto superiore di Sanità, l'isolamento ha favorito il consumo di sostanze assunte in solitudine: tranquillanti già disponibili in casa, eroina e altri oppiacei, nuovi oppioidi sintetici o nuove benzodiazepine.

Via San Patrignano 53 - 47824 Coriano, Rimini - Italia  
Tel. 0541.362111 - Fax. 0541.759299  
www.sanpatrignano.org



Alcuni scatti raccolti nel corso del 2021

Prosegue la collaborazione con Gruppo Abele, con cui Domori ha stilato un progetto da sviluppare a più anni e che nel 2021 ha visto la messa in atto della prima fase operativa in cui ci siamo impegnati nell'importazione e nella promozione del prodotto realizzato dalla cooperativa Choco+:

## 2.000 TAVOLETTE DALLA COSTA D'AVORIO ALL'ITALIA NEL 2021!



Le prime tavolette di cioccolato fondente al 70%, realizzate con cacao ivoriano coltivato dall'impresa agricola sociale ivoriana AgriMagni, saranno sul mercato in Italia a partire da metà novembre e saranno disponibili su [domori.com](https://www.domori.com), presso il Domori Store di None, sul sito del Gruppo Abele (<https://www.gruppobele.org/dona/chocoplus-cioccolato/>) e presso Binaria, il “centro commensale” torinese del Gruppo ([binariagruppobele.org](https://www.binariagruppobele.org)).

"Le tavolette fanno inoltre parte del progetto Fair & Trusty Trade - nato in collaborazione con APIO e co-finanziato da AICS, società che sviluppa soluzioni innovative – progetto che tutela tutti gli attori della filiera del cacao mediante la tecnologia Blockchain. Grazie al progetto, oggi i consumatori possono scoprire in maniera del tutto trasparente i passaggi di tracciabilità e le realtà che hanno contribuito alla realizzazione del prodotto attraverso un QR Code presente sul packaging.

“Choco+ non è un progetto *a fin di bene*. È un progetto fatto *per bene*, unendo l’esperienza e le competenze di tanti – racconta Luigi Ciotti, presidente del Gruppo Abele - È un progetto di valore, perché genera valore: economico e formativo, nell’oggi e per il domani. Ed è un progetto di qualità, perché mette in campo molte qualità. La qualità del cacao ivoriano. La qualità delle relazioni fra i partner coinvolti. La qualità della comunicazione, che consente al consumatore di viaggiare idealmente fino alla Costa D’Avorio e ritorno, sulle tracce della tavoletta. Nel *gusto* di questo cioccolato si sente anche il *giusto* che l’ha generato”.

Il Gruppo Abele è un’associazione fondata nel 1965 a Torino da Luigi Ciotti che da sempre affianca l’accoglienza delle persone fragili all’impegno culturale e politico per costruire giustizia sociale. Nel 1982 ha fondato a Grand Bassam (Costa d’Avorio) la Communauté Abel, un progetto educativo per minori in conflitto con la legge, adolescenti in situazione di marginalità sociale, vittime di tratta, maltrattamenti e sfruttamento. Queste persone trovano qui asilo, sostegno psicosociale, formazione professionale e accompagnamento verso il reinserimento socio economico.

Commenta Andrea Macchione, amministratore delegato Domori: "Siamo orgogliosi di collaborare con il Gruppo Abele nel progetto CHOCO+, con il quale condividiamo valori fondamentali e da sempre parte della nostra storia, come il controllo di filiera e l'obiettivo di una qualità rigorosa. Le tavolette CHOCO+ saranno distribuite in Italia da Domori e siamo certi che ci sarà attenzione e curiosità da parte dei consumatori, sempre più attenti ed esigenti riguardo la qualità dei prodotti e la garanzia di un processo di produzione trasparente ed equo”.

I dipendenti per Domori 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 2021, Domori S.p.A. ha garantito:

- Un **Premio di Risultato** di ammontare variabile a tutti i dipendenti. Il PdR è basato su parametri di Qualità, Presenza, Produttività e Responsabilità sociale d'Impresa (a partire dal 2022).
- Il rinnovo della **polizza assicurativa** relativa al Covid 19 estendibile ai nuclei familiari
- Firmato il **Piano di Welfare Aziendale** valido per il triennio 2022-2024 e pari al 2% della retribuzione base del mese di dicembre dell'anno precedente moltiplicata per le mensilità previste dal CCNL.

L'accordo prevede, oltre al credito welfare, i seguenti punti:

1. **Estensione del congedo matrimoniale;**
2. **Permessi baby week;**
3. **Banca ore solidale;**
4. **Staffetta generazionale.**

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.**

Prosegue la collaborazione con l'azienda **Favini** per la produzione di carta in cui parte della cellulosa vergine è sostituita con le bucce di cacao. Inoltre, nel corso del 2021 si è consolidata anche la collaborazione con un'azienda che utilizza le bucce del cacao per la realizzazione di **tisane e infusi** aromatizzati contribuendo a ridurre ulteriormente il quantitativo di materiale di scarto dalla produzione Domori.

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.

Nel 2021, grazie anche al cambio del fornitore, l'energia elettrica utilizzata derivante da fonti rinnovabili è stata pari al 38% sul totale dell'energia venduta rispetto all'11% dell'anno precedente.

Inoltre, nel corso del 2021 sono stati svolti lavori di manutenzione al fine di ottenere un efficientamento degli 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 ha previsto 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 José**: 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.

## La linea Criollo Pro

Domori nel 2021 ha lanciato una nuova linea di coperture per uso professionale realizzate interamente con cacao Criollo proveniente dalle piantagioni Domori con l'obiettivo di massimizzare e assorbirne completamente la produzione.



**100 % CHUAO**  
MASSA DI CACAO  
1 kg  
Pz. x ct 3

CH100CH



**72 % OCUMARE**  
CIOCCOLATO FONDENTE  
1 kg  
Pz. x ct 3

CH100CH



**72 % CHUAO**  
CIOCCOLATO FONDENTE  
1 kg  
Pz. x ct 3

CH100CH



**100 % OCUMARE**  
MASSA DI CACAO  
1 kg  
Pz. x ct 3

CH100OC



**62 % CANOABO**  
CIOCCOLATO FONDENTE  
1 kg  
Pz. x ct 3

CH100CH



**38 % OCUMARE**  
CIOCCOLATO LATTE  
1 kg  
Pz. x ct 3

CH100CH

## 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 2021 la produzione di referenze biologiche si è attestata all'incirca al 14% 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.

## Nel corso del 2021:

- Il consumo di caca BIO è salito al 14% del fabbisogno totale vs. 10% del 2020
- Il consumo di cacao Criollo è stato pari a 59 tons
- Domori ha avviato il progetto «Cacao Sostenibile» in collaborazione con Altromercato ed Esseluga per con l'obiettivo di certificare tutte le filiere utilizzate per i prodotti a marchio Esselunga Top



## VERSO LA CERTIFICAZIONE B-CORP

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