



COMUNICATO STAMPA

Domori presenta la nuova tavoletta in edizione limitata “Tavoletta Domori – Gruppo Abele”.

Torino, 20 dicembre 2025 - Domori annuncia il lancio della nuova tavoletta in edizione limitata “Tavoletta Domori – Gruppo Abele”, un prodotto che unisce eccellenza gastronomica, filiera locale e un forte valore sociale, espressione dell'impegno concreto dell'azienda per una produzione etica e responsabile.

La nuova tavoletta nasce dalla **collaborazione tra Domori e il Gruppo Abele**, che negli anni hanno lavorato insieme in Costa d'Avorio nell'ambito del **progetto Choco+**, la cioccolateria sociale fondata nel 2018 presso la Communauté Abel di Grand-Bassam, all'interno del più ampio progetto di cooperazione internazionale avviato dal Gruppo Abele nel Paese nel 1982. Questa collaborazione si rafforzerà ulteriormente nel 2026, grazie all'invio di nuovi impianti produttivi da parte di Domori, destinati ad aumentare la capacità di Choco+ e a sostenere la crescita della filiera locale del cacao. L'invio dei macchinari è stato definito a giugno 2024, durante l'ultimo study tour di Domori in Costa d'Avorio, nel corso del quale si è svolto un confronto tecnico sulle priorità necessarie per incrementare la produzione. In particolare, Domori fornirà una linea di raffinazione: il laboratorio CHOCO+, attualmente dotato di un mulino a pietra, avrà in dotazione un nuovo raffinatore a biglie, simbolo della lavorazione di Domori del cioccolato.

La nuova ricetta della *Tavoletta Domori – Gruppo Abele*, a base di finissimo cioccolato al latte Domori e 100% nocciole locali, **valorizza la nocciola trilobata Gentile**, varietà simbolo della **tradizione piemontese e, in particolare, della comunità di Murisengo**, dove si trovano i noccioleti del Gruppo Abele, da cui proviene il 100% della materia prima acquistata da Domori per la realizzazione della tavoletta.

Proprio nella Cascina Abele di Murisengo, nel 1974, nacque la prima comunità del Gruppo: una realtà che da oltre 60 anni rappresenta un punto di riferimento per la solidarietà, l'accoglienza e il sostegno alle persone in situazione di fragilità. La scelta della trilobata Gentile non è quindi solo gastronomica, ma anche profondamente identitaria, perché rimanda ai luoghi in cui ha preso forma la prima esperienza comunitaria del Gruppo Abele e contribuisce a un progetto che, nel tempo, ha costruito valore sociale sia in Italia sia all'estero.

Il progetto Choco+: cacao locale, equità e futuro per i giovani

Nato nel 2018, Choco+ è il laboratorio di cioccolato della Communauté Abel, del Gruppo Abele, in Costa d'Avorio. La sua missione integra qualità del cacao e responsabilità sociale, valorizzando la principale materia prima locale e riconoscendo ai piccoli produttori un prezzo equo nel rispetto dei diritti dei lavoratori e dell'ambiente; offrendo formazione e opportunità professionali a giovani in condizioni di vulnerabilità; generando utili destinati a sostenere i programmi sociali della

Per maggiori info: The Action – Ufficio Stampa Domori: segreteria@theaction.it

Communauté, rivolti a minori in conflitto con la legge, adolescenti vittime di tratta, sfruttamento o marginalità sociale.

Commenta Riccardo Illy, Presidente del Polo del Gusto:

“Siamo orgogliosi di annunciare un nuovo risultato della collaborazione tra Domori e il Gruppo Abele, una partnership che dura da anni e che continua a generare valore condiviso. In Costa d’Avorio abbiamo ottenuto risultati importanti: Domori ha messo a disposizione le proprie competenze sui processi produttivi del cacao, contribuendo alla formazione e al rafforzamento di una realtà significativa come Choco+, uno dei primi laboratori di trasformazione del cacao del Paese. In un momento in cui i grandi Paesi esportatori di cacao stanno diventando sempre più protagonisti della trasformazione, questa collaborazione conferma l’importanza di condividere competenze tecniche e soluzioni operative, lavorando fianco a fianco per valorizzare la produzione locale. La nuova tavoletta è un omaggio a questo percorso: prodotta a None, utilizza le finissime nocciole coltivate dal Gruppo Abele, una delle loro attività più preziose e simboliche fin dalle origini, e testimonia un impegno comune verso una filiera più equa, trasparente e sostenibile.”



Galleria d’immagini [qui](#)

La tavoletta Domori - Gruppo Abele è disponibile sull’e-commerce Domori [qui](#)

[Segui Domori sui social](#)

Instagram: [@domorichoc](#)

Facebook: [DOMORI](#)

LinkedIn: [DOMORI](#)

Per maggiori info: The Action – Ufficio Stampa Domori: segreteria@theaction.it