

Alimentare

Franzoni “I miei gelati targati Domori”

di **Valentina Dirindin**
● a pagina 7



▲ **Novità** Il gelato **Domori**



I progetti in casa Domori

Franzoni “Dai sorbetti fatti in casa da ragazzo al gelato senza latte”

di **Valentina Dirindin**

Il fondatore piemontese del marchio del cioccolato spiega il suo prodotto e i nuovi gusti che debuttano a Torino con l'arrivo dell'estate

La rivoluzione della cultura italiana del cacao ha una data, un luogo e un nome. Ventisei anni fa a None, in Provincia di Torino, **Gianluca Franzoni** fondava **Domori**: un'azienda nata con l'idea di produrre un cioccolato diverso, dando valore alla materia prima (il cacao più pregiato, il Criollo), al punto da azzardare la prima tavoletta 100%. A monte del progetto, l'obiettivo di costruire una consapevolezza su un prodotto tanto consumato quanto poco conosciuto, impostando un nuovo modello basato su filiera e ricette corte e rigorose. Una scommessa, quella di cambiare le abitudini dei consumatori sovvertendo la loro percezione del prodotto “cioccolato” che, a distanza di anni, Franzoni può dichiarare vinta. Oggi i produttori di tutto il mondo vanno nella stessa direzione da lui indicata e l'azienda - che nel frattempo è diventata parte del **Polo del Gusto** - la holding Gruppo **illy** che raccoglie tutte le

attività extra caffè - è in espansione, con nuovi progetti come il Gelato Libre, un gelato senza latte né uova, che utilizza cioccolato, frutta secca, aromi, spezie per ricreare i gusti della tradizione.

Gianluca Franzoni, dove sta andando Domori?

«Questa è una domanda grandissima! Diciamo che proseguiamo sulla linea purista che abbiamo sempre avuto, soprattutto in campo. Il fulcro di tutto rimane sempre il cacao Criollo, di cui abbiamo i 180 ettari in Venezuela e una piantagione in Ecuador con un lavoro di agricoltura più mirata e tecnologica, e questo guida poi tutto il lavoro sulla trasformazione, perché poi il vero cuore di tutto è la tavoletta. Questo è quello che sappiamo fare: al di là dei prodotti collaterali, la nostra forza è sul cacao».

E da un punto di vista imprenditoriale?

«La visione è quella di espandere il nostro livello di conoscenza del marchio nei mercati internazionali. Siamo stati pionieri sul “bean to bar”, che per noi ha un significato un po' diverso da quello consueto: non è tanto lavorare la fava quanto fare il lavoro nel campo».

Parliamo di Gelato Libre: come nasce l'idea?

«Ci sono delle linee comuni con tutta la filosofia **Domori**, in particolare l'aver un ingrediente caratterizzante: il cuore è sempre il cacao. Parallelamente, c'è la mia storia personale con il gelato: ho iniziato a fare in casa i sorbetti da adolescente, ed è lì che è nata la mia passione per la frutta secca».

Come faceva a fare i sorbetti in

casa?

«Con una macchina professionale. Questo dimostra che sono sempre stato un gastronomo, fin da bambino! Tosto caffè da quando avevo 17 anni, lo facevo in casa con un tostino professionale. Poi mi sono innamorato della frutta secca e anche del gelato. E visto che sono un purista considero l'uso del latte in cucina un elemento coprente che non permette di dare risalto all'ingrediente caratterizzante. Per me il gelato è sempre stato base acqua, per cui in Gelato Libre ho recuperato questo spirito».

Una piccola rivoluzione, giusto?

«In parte sì. Prima dell'arrivo di **Domori** non esisteva l'utilizzo della massa di cacao 100% raffinata in gelateria, che dà una struttura importante al gelato. Così non c'è bisogno di latte, panna o uova, e non si diluisce il gusto dell'ingrediente principale. Basta pensare al pistacchio, che tra l'altro è il frutto più difficile da tostare: se lo mischi con altri ingredienti rischi di coprire tutto. Se invece lo tosti bene e fai un sorbetto di pistacchio capisci perché questa è davvero la più nobile delle frutta secche».

Quali sono i progetti futuri?

«A livello di progetti macro le cose sono lente da fare, quindi non è che abbiamo in mente cose sconvolgenti. Quello che vogliamo fare è sicuramente migliorare ancora il lavoro in campo, quello sul Criollo. Non abbiamo in programma espansioni, i progetti non si fanno in breve tempo, noi siamo abituati a fare le cose per bene. Mi piacerebbe che con **Domori** esplorassimo qualcosa di nuovo, ma non abbiamo ancora ben chiaro dove».



© Gianluca Franzoni

Ventisei anni fa a **None, Gianluca Franzoni** fondava **Domori**: un'azienda nata con l'idea di produrre un cioccolato diverso. Tra i progetti il gelato Libre senza uova né latte

ALIMENTARE

Domori rilancia con il gelato «Crescita 2023 dell'8-9%»

Polo del Gusto Illy, nuovo prodotto per la società presieduta da Gianluca Franzoni
«Imitato da molti il nostro modello basato sulla valorizzazione della biodiversità»

Luigi dell'Olio / TRIESTE

Domori fa rotta sul gelato. L'azienda torinese, che fa parte del Polo del Gusto, subholding che racchiude tutti i business della famiglia Illy esterni al caffè, ha infatti lanciato Gelato Libre. Il progetto, ideato da Gianluca Franzoni, fondatore e oggi presidente della società, è frutto del suo ventennale lavoro di ricerca e sperimentazione, che lo ha portato a mettere a punto una soluzione piacevole per il palato senza latte né uova, che utilizza cioccolato e frutta secca in un'innovativa lavorazione a base d'acqua.

Un'iniziativa attraverso la quale l'azienda punta ad accelerare la crescita, dopo aver chiuso il bilancio 2022 a 27,9 milioni di euro, il 6% in più dell'anno precedente. «Per

quest'anno contiamo di mettere a segno un ulteriore progresso nell'ordine dell'8-9%, nonostante le tante incognite dello scenario macro», racconta Franzoni. Il quale rivendica la particolarità della novità di prodotto, che si inserisce nel filone aziendale di puntare su soluzioni di eccellenza, con tutti quegli standard di qualità che hanno reso l'azienda competitiva a livello internazionale. «Il nostro modello, basato sulla valorizzazione della biodiversità, ricetta corta e filiera rigorosa - è oggi ampiamente ripreso, ma al tempo in cui fondai Domori, e cominciai a occuparmi di Criollo, era quasi unico», ricorda. Quanto al target di riferimento, si va da chi ama cioccolato e gelato agli appassionati gourmand in senso più ampio e ai consumatori attenti

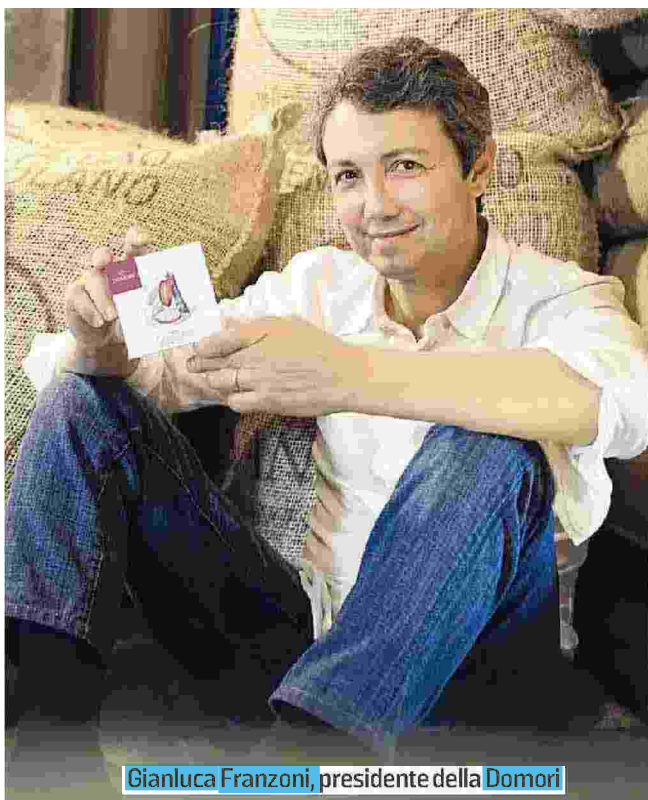
a un'esperienza di gusto che comprenda valori aggiunti come l'assenza di proteine e grassi animali, l'alta digeribilità e l'uso di ingredienti chiave di qualità straordinaria, dal cacao alla frutta secca.

Una particolarità di Gelato Libre è la sua collocazione di distribuzione: può essere assaggiato mantecato sul momento oppure acquistato come preparazione, in formato brick, uso domestico o professionale. «Come già per il Criollo, produzione simbolo della nostra azienda, per noi la qualità superiore è un valore trasversale, capace di attraversare tutti i settori - dal retail ai laboratori professionali - e tutte le stagioni, come il gelato dimostra», aggiunge Franzoni.

L'imprenditore-manager ricorda il legame con il Nordest,

a cominciare dal nome aziendale, che è un omaggio a Venezia, la città dei due Mori, «il luogo che per eccellenza, nella storia, ha contribuito ad aprire il nostro immaginario agli aromi e ai sapori di altri mondi. Due caratteristiche tipiche della storia triestina, un luogo di saperi diversi e suggestioni culturali», racconta. Per concludere con un riferimento alla sostenibilità della filiera. «In questi anni, anche grazie alle nostre coltivazioni dirette in Venezuela e Ecuador, il nostro lavoro di formazione sulle tecniche agronomiche, il tragitto corto della migliore materia prima - che se per il cioccolato si riassume nell'espressione from bean to bar, per il gelato la sintesi diviene from farm to cup (dalla piantagione alla coppetta) - rappresentano il nostro lascito d'impresa». —


© RIPRODUZIONE RISERVATA



Gianluca Franzoni, presidente della Domori

Lo scorso esercizio chiuso a 27,9 milioni di euro, il 6% in più dell'anno precedente

FOOD

 Attiva le notifiche

CRONACA POLITICA ECONOMIA JUVE TORO SPORT CALCIO GIOVANILE  CULTURA TEMPO LIBERO METEO VIDEO PIEMONTE

 IN EVIDENZA

Maturità, la prima prova: ecco quali sono le tracce del tema d'italiano

A Torino arriva il «gelato libre» di **Domori**: senza latte né uova. Ecco i nuovi gusti dell'estate 2023

di Simona de Ciero

Il «ciucumenta» con cioccolato e menta piperita, il pistacchio con granella di pistacchio salato iraniano, la stracciatella e il gianduia da oggi allo store di Piazza San Carlo



Il "gelato libre" di Gianluca Franzoni

CORRIERE TV



Attentato di Fossano, il sopralluogo della scientifica

Le immagini agli atti del processo Cospito

L'appuntamento è al **negozio del cioccolato Domori** al civico 177 di **piazza San Carlo**. A **Torino** arriva il gelato ad alta digeribilità. Merito del brand novarese che oggi, **mercoledì 21 giugno**, festeggia l'arrivo della bella stagione lanciando il «gelato libre», un progetto di **Gianluca Franzoni**, fondatore e oggi presidente di **Domori**. Un gelato fatto **senza latte né uova**, ma con cioccolato, frutta secca, aromi e spezie. «La filosofia di questo progetto si riassume in tre aspetti fondamentali - spiega Franzoni - 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». «Facendo un esempio - prosegue Franzoni - il gusto **crema** è ottenuto senza latte e uova con una ricetta che unisce **anacardi tostate zafferano**».

I nuovi gusti dell'estate 2023? Ecco il **ciucumenta**, realizzato con cioccolato **Domori Costa d'Avorio 66%** e **menta piperita di Pancalieri**. Ecco il **pistacchio** con granella di **pistacchio salato iraniano**, dal carattere più intenso e deciso, che permane nel palato, di forma tondeggianti e di un verde molto intenso. E ancora il gusto **stracciatella**, realizzato con «gelato crema libre» arricchito da cioccolato **Domori** costa d'avorio 66%. E naturalmente il **gianduia**. Gusti che vanno ad aggiungersi a quattro classici gusti Libre già esistenti: **cioccolato criollo**, il già nominato «**crema libre**» - in cui anacardi tostatati e zafferano ricompongono l'inconfondibile sapore della crema pasticceria - **nocciola e pistacchio** tradizionale (senza granella salata).

«L'evento di oggi è per noi una vera festa oltre che un passaggio fondamentale per rendere la qualità del cioccolato **Domori** un'esperienza unica in ogni stagione e infatti gelato libre rappresenta, ormai da alcuni anni, la variante estiva alla purezza della tavoletta **Domori** - spiega **Lamberto Vallarino Gancia**, amministratore delegato di **Domori** - L'evento nasce proprio per ricordare lo strettissimo legame tra cioccolato e gelato, il cui cuore è per noi il negozio **Domori Store** di piazza San Carlo, dove 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». La festa è aperta al pubblico dalle **5** del pomeriggio fino alle **9** di sera. Attenzione alla **dieta** però: il prodotto è realizzato senza **proteine animali** e promette di essere **estremamente digeribile**, ma le calorie, così come la **consistenza** cremosa al palato, sono le stesse di un cono o una coppetta tradizionali.

LEGGI ANCHE

- I dieci gusti di gelato più eccentrici da assaggiare a Torino, la città che ha inventato il cono da passeggio
- Torino-Cuneo, ecco i campioni del gelato (e i loro gusti)

Su Instagram

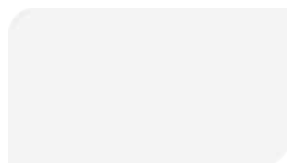
LA PRIMA PAGINA DI OGGI



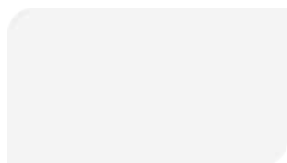
Gusto

Il gelato senza latte reso cremoso dal cacao e dalla frutta secca: l'assaggio

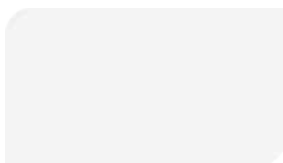
Domori festeggia l'inizio dell'Estate 2023 con un evento dedicato al suo Gelato Libre. Mercoledì 21 giugno, nel **Domori** Store di Torino in piazza san Carlo, si è tenuto una sorta di open day, in cui gli appassionati di cioccolato e di gelato hanno potuto assaggiare i nuovi gusti della collezione Libre. Gelato Libre è un progetto di **Gianluca Franzoni**, fondatore e presidente di **Domori**. Da un ventennale lavoro di ricerca e sperimentazione condotto sugli ingredienti e sul gusto, nasce appunto Gelato Libre, senza latte né uova, che utilizza cioccolato, frutta secca, aromi, spezie (come lo zafferano) per ricreare i gusti della tradizione. Servizio di Daniele Solavagione



World's 50 Best Restaurants 2023: ecco la classifica



StressChef, il cuoco underground: "Esistono solo due cucine, una buona e una non buona"



Milano, come si lavora in 4 metri quadri: dentro il cocktail bar "più piccolo del mondo"



Gli ingredienti È preparato senza latte né uova ma con cioccolato, frutta secca, aromi e spezie

Da Domori

A Torino c'è il «gelato libre» senza latte e uova

A Torino arriva il gelato ad alta digeribilità. Il merito va al brand novarese **Domori**, che ieri ha festeggiato l'arrivo della bella stagione lanciando il gelato libre. Si tratta di un progetto di Gianluca Franzoni, fondatore e oggi presidente di Domori: è fatto senza latte né uova ma con cioccolato, frutta secca, aromi e spezie. Attenzione alla dieta però: il prodotto è realizzato senza proteine animali e promette di essere estremamente digeribile, ma le calorie, così come la consistenza cremosa al palato, sono le stesse che presentano un cono e una coppetta tradizionali.

S. D. C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



METEO: +28°C

Video » [Gusto](#)

Il gelato senza latte reso cremoso dal cacao e dalla frutta secca: l'assaggio

ORA IN HOMEPAGE

Domori festeggia l'inizio dell'Estate 2023 con un evento dedicato al suo Gelato Libre. Mercoledì 21 giugno, nel **Domori** Store di Torino in piazza san Carlo, si è tenuto una sorta di open day, in cui gli appassionati di cioccolato e di gelato hanno potuto assaggiare i nuovi gusti della collezione Libre. Gelato Libre è un progetto di **Gianluca Franzoni**, fondatore e presidente di **Domori**. Da un ventennale lavoro di ricerca e sperimentazione condotto sugli ingredienti e sul gusto, nasce appunto Gelato Libre, senza latte né uova, che utilizza cioccolato, frutta secca, aromi, spezie (come lo zafferano) per ricreare i gusti della tradizione.

Servizio di *Daniele Solavaggione*

23 GIUGNO 2023

GLI ALTRI VIDEO DI GUSTO



Primo giorno di scuola a Treviso: niente mascherine e distanze, si torna alla normalità

Treviso, lavoratori di Casa Zero in ansia: mancano due mensilità

Noi Treviso, è morto Mario Crosato, storico professore del liceo Canova



Cerca un video



23 giugno 2023

Link Embed

Il gelato senza latte reso cremoso dal cacao e dalla frutta secca: l'assaggio

Domori festeggia l'inizio dell'Estate 2023 con un evento dedicato al suo Gelato Libre. Mercoledì 21 giugno, nel Domori Store di Torino in piazza san Carlo, si è tenuto una sorta di open day, in cui gli appassionati di cioccolato e di gelato hanno potuto assaggiare i nuovi gusti della collezione Libre. Gelato Libre è un progetto di Gianluca Franzoni, fondatore e presidente di Domori. Da un ventennale lavoro di ricerca e sperimentazione condotto sugli ingredienti e sul gusto, nasce appunto Gelato Libre, senza latte né uova, che utilizza cioccolato, frutta secca, aromi, spezie (come lo zafferano) per ricreare i gusti della tradizione.

Servizio di Daniele Solavaggione

Gusto

Vedi tutti

I più visti

Settimana

▶ 02:32

▶ 02:36

▶ 13:52

Metropolis/357 - "Affari l'oro". Perché con Santanché e...

Franzoni, patron di **Domori**: "Dai sorbetti fatti in casa da ragazzo l'idea del mio gelato senza latte"

Franzoni, patron di **Domori**: "Dai sorbetti fatti in casa da ragazzo l'idea del mio gelato senza latte"

di Valentina Dirindin

Il fondatore piemontese del marchio del cioccolato spiega il suo prodotto e i nuovi gusti che debuttano a Torino con l'arrivo dell'estate

19 Giugno 2023 alle 11:27

2 minuti di lettura

La rivoluzione della cultura italiana del cacao ha una data, un luogo e un nome. Ventisei anni fa a None, in Provincia di Torino, **Gianluca Franzoni** fondava **Domori**: un'azienda nata con l'idea di produrre un cioccolato diverso, dando valore alla materia prima (il cacao più pregiato, il Criollo), al punto da azzardare la prima tavoletta 100%. A monte del progetto, l'obiettivo di costruire una consapevolezza su un prodotto tanto consumato quanto poco conosciuto, impostando un nuovo modello basato su filiera e ricette corte e rigorose.

Abbonati per leggere anche



METEO: +28°C

Video » [Gusto](#)

Il gelato senza latte reso cremoso dal cacao e dalla frutta secca: l'assaggio

ORA IN HOMEPAGE

Nei

Domori festeggia l'inizio dell'Estate 2023 con un evento dedicato al suo Gelato Libre. Mercoledì 21 giugno, nel **Domori** Store di Torino in piazza san Carlo, si è tenuto una sorta di open day, in cui gli appassionati di cioccolato e di gelato hanno potuto assaggiare i nuovi gusti della collezione Libre. Gelato Libre è un progetto di **Gianluca Franzoni**, fondatore e presidente di **Domori**. Da un ventennale lavoro di ricerca e sperimentazione condotto sugli ingredienti e sul gusto, nasce appunto Gelato Libre, senza latte né uova, che utilizza cioccolato, frutta secca, aromi, spezie (come lo zafferano) per ricreare i gusti della tradizione.

Servizio di **Daniele Solavaggione**

23 GIUGNO 2023

GLI ALTRI VIDEO DI GUSTO



Scuola, a Padova oltre 105 mila studenti tornano sui banchi. Presidi in corsa per cercare 150 supplenti

FELICE PADUANO

Nei **Maltratta la madre ottantenne, arrestato un 60enne padovano**

ALICE FERRETTI

Nei **Padova, in centro riapre Ivo Milan. "Dobbiamo tutto agli amici"**

ELVIRA SCIGLIANO

GUSTO

VIDEO HOME CULTURA · EDIZIONI LOCALI SPORT ▾ CRONACA ESTERI LAZAMPA POLITICA SALUTE GREEN&BLUE

23 giugno 2023

Il gelato senza latte reso cremoso dal cacao e dalla frutta secca: l'assaggio

Domori festeggia l'inizio dell'Estate 2023 con un evento dedicato al suo Gelato Libre. Mercoledì 21 giugno, nel Domori Store di Torino in piazza san Carlo, si è tenuto una sorta di open day, in cui gli appassionati di cioccolato e di gelato hanno potuto assaggiare i nuovi gusti della collezione Libre. Gelato Libre è un progetto di Gianluca Franzoni, fondatore e presidente di Domori. Da un ventennale lavoro di ricerca e sperimentazione condotto sugli ingredienti e sul gusto, nasce appunto Gelato Libre, senza latte né uova, che utilizza cioccolato, frutta secca, aromi, spezie (come lo zafferano) per ricreare i gusti della tradizione.

Servizio di Daniele Solavaggione

GUSTO

I VIDEO PIÙ VISTI DI IERI

Nello store torinese di **Domori** alla scoperta dei nuovi gusti di Gelato Libre

> Nello store torinese di **Domori** alla scoperta dei nuovi gusti di Gelato Libre

Nello store torinese di **Domori** alla scoperta dei nuovi gusti di Gelato Libre

Mercoledì 21 lo store **Domori** di Torino apre le porte per un assaggio gratuito che consentirà a tutti gli appassionati di scoprire i nuovi gusti del progetto Gelato Libre

Redazione - Pubblicato il 20 Giugno 2023 alle ore 14:10

Categoria : Eventi

Mercoledì 21 giugno, dalle 10 alle 17, presso il **Domori** Store di Torino (piazza san Carlo 177) si terrà una sorta di open day, in cui appassionati di cioccolato e di gelato verranno accolti 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 Lambert 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 tondeggianti 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 tostate e zafferano, che insieme ricompongono l'inconfondibile sapore della crema pasticceria, Nocciola e Pistacchio (tradizionale, senza granella salata).

Condividi su:

Questo articolo ha una valutazione media di: Ancora nessun voto.

Lascia una valutazione

Valuta questo articolo

Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.

Nome e cognome*

METEO: +28°C

IL PICCOLO VIDEO

Noi GEDI SMILE EVENTI NEWSLETTER LEGGI IL QUOTIDIANO ABBONATI

VIDEO: CRONACA LOCALE POLITICA CRONACA MONDO ECONOMIA SPORT SPETTACOLI GREEN&BLUE SALUTE ALTRI Cerca

Video » [Gusto](#)

Il gelato senza latte reso cremoso dal cacao e dalla frutta secca: l'assaggio

ORA IN HOMEPAGE

Noi

Domori festeggia l'inizio dell'Estate 2023 con un evento dedicato al suo Gelato Libre. Mercoledì 21 giugno, nel **Domori** Store di Torino in piazza san Carlo, si è tenuto una sorta di open day, in cui gli appassionati di cioccolato e di gelato hanno potuto assaggiare i nuovi gusti della collezione Libre. Gelato Libre è un progetto di **Gianluca Franzoni**, fondatore e presidente di **Domori**. Da un ventennale lavoro di ricerca e sperimentazione condotto sugli ingredienti e sul gusto, nasce appunto Gelato Libre, senza latte né uova, che utilizza cioccolato, frutta secca, aromi, spezie (come lo zafferano) per ricreare i gusti della tradizione.

Servizio di *Daniele Solavaggione*

23 GIUGNO 2023

GLI ALTRI VIDEO DI GUSTO



Così Wärtlilä ha svuotato la fabbrica di Trieste in gran segreto

DIEGO D'AMELIO

Prorogata fino al 31 ottobre la chiusura al traffico della galleria di piazza Foraggi a Trieste

Noi **Ipotesi inquinamento per la centrale A2A di Monfalcone: cade il reato di disastro ambientale**

LAURA BORSANI

METEO: +24°C

Corriere Alpi VIDEO

Noi GEDI SMILE EVENTI NEWSLETTER LEGGI IL QUOTIDIANO ABBONATI

VIDEO: CRONACA LOCALE POLITICA CRONACA MONDO ECONOMIA SPORT SPETTACOLI GREEN&BLUE SALUTE ALTRI Cerca

Video » [Gusto](#)

[ORA IN HOMEPAGE](#)

Il gelato senza latte reso cremoso dal cacao e dalla frutta secca: l'assaggio

Sanità, a Belluno un appartamento per ospitare gli specializzandi

Domori festeggia l'inizio dell'Estate 2023 con un evento dedicato al suo Gelato Libre. Mercoledì 21 giugno, nel **Domori** Store di Torino in piazza san Carlo, si è tenuto una sorta di open day, in cui gli appassionati di cioccolato e di gelato hanno potuto assaggiare i nuovi gusti della collezione Libre. Gelato Libre è un progetto di **Gianluca Franzoni**, fondatore e presidente di **Domori**. Da un ventennale lavoro di ricerca e sperimentazione condotto sugli ingredienti e sul gusto, nasce appunto Gelato Libre, senza latte né uova, che utilizza cioccolato, frutta secca, aromi, spezie (come lo zafferano) per ricreare i gusti della tradizione.

Servizio di *Daniele Solavaggione*

23 GIUGNO 2023

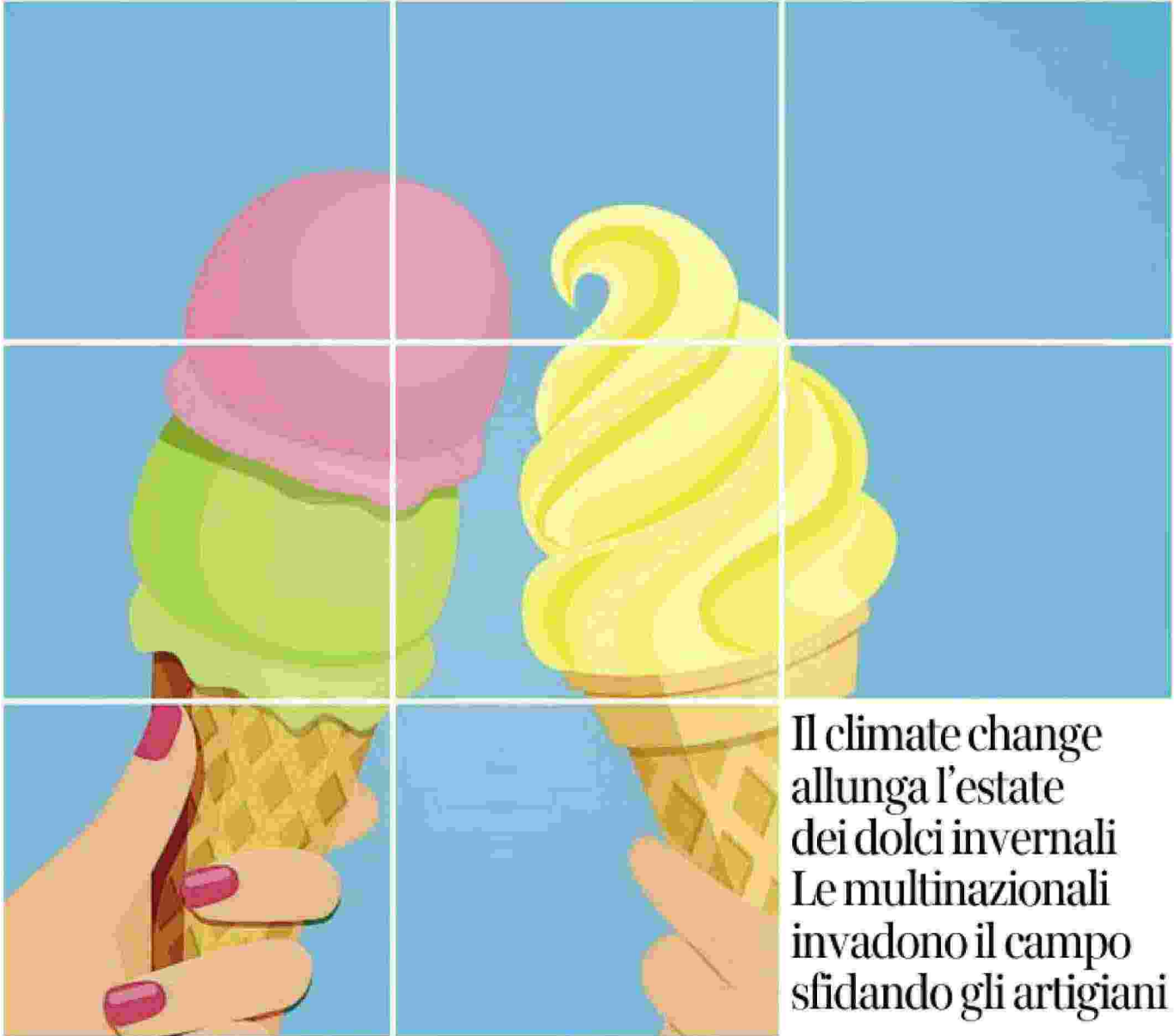
GLI ALTRI VIDEO DI GUSTO



Domori, cioccolato criollo e crema: l'incredibile leggerezza del gelato senza latte e uova

La rivoluzione si chiama Gelato Libre, è firmata da Domori e sbaraglia tutti i canoni: niente più latte e uova, al loro posto cacao, frutta secca e acqua di sorgente per lasciar esprimere al meglio la materia prima. Creosità e aromi sono valorizzati e le persone vegane o allergiche a latte e uova possono essere sicure di non trovare tracce di sostanze proibite. Nel negozio in piazza San Carlo i gusti sono pochi, buon segno: cioccolato criollo, una miscela di tre varietà (Porcelana, Chuao e Canoabo) dal Venezuela; cioccolato Ecuador che è appena finito ma dicono essere più fruttato e potente; nocciola Piemonte Igp e Romana Dop; pistacchio iraniano con mandorle della Val di Noto e crema libre fatta con anacardi tostati e zafferano che ricordano il gusto di tuorlo e latte. Da non credere, la creosità è sorprendente: il cioccolato criollo è ricco e quasi pannoso, piacevolmente dolce; il pistacchio è avvolgente e morbido, la nocciola riporta ai gusti dell'infanzia e la crema poi è un trionfo di bontà e leggerezza. Alla fine della coppetta piccola (costa 2,50 euro) viene voglia di mangiarne un'altra perché la leggerezza conquista senza appesantire. E la digeribilità (ma questa si scopre dopo) è sorprendente. Piazza San Carlo 177, Torino Tel. 011 0243228





Il climate change
allunga l'estate
dei dolci invernali
Le multinazionali
invadono il campo
sfidando gli artigiani

Da Ferrero a Barilla la corsa dei big al mercato del gelato

L'INCHIESTA

Biscotti, wafer, barrette. I big del dolciario, da Ferrero a Barilla, trasformano i prodotti da forno in ghiaccioli, stick e coppette. La destagionalizzazione del cacao va alla conquista del 46% del mercato del gelato ora in mano agli artigiani. E la corsa fa volare i prezzi

I grandi marchi sfidano i gelatai

L'estate «calda» del cioccolato

B

iscotti, wafer, cioccolatini, barrette. La perenne estate dei dolci e dolciumi ai tempi del *climate change* è un tuffo nel grande business da 70 miliardi di dollari (4,5 miliardi in Italia) a forma di coni, stecchi e ghiaccioli rigorosamente sotto 10 gradi centigradi. I primi, come al solito, a portare «l'inverno in spiaggia» sono stati i manager di Ferrero che hanno trasformato il Rocher in un vellutato freddo di nocciola per poi lanciare i Kinder al gelato e i ghiaccioli all'Estathé. E tra un'invenzione di prodotto e un lancio di marketing la multinazionale piemontese è riuscita perfino a fare acquisizioni, mettendo nel «grande frigo» di Alba Wells Enterprise, i gelati d'America. Tanto per chiarire che non ci sono più le mezze stagioni del cioccolato, ma i consumi si muovono 360 giorni l'anno. Ferrero non l'unica big nella filiera italiana, terzo paese produttore in Europa di gelati (davanti ci sono Germania e Francia); infatti sono arrivati i Pan di Stelle Barilla al gelato, i Loacker con Sammontana e pure Mars. E tra le medie aziende c'è Venchi che esporta il suo cioccolato made in Cuneo nelle sue gelaterie ai quattro angoli del mondo.

La guerra del cono

L'Italia è l'unico paese al mondo dove, fino ad oggi, il

gelato artigianale ha tenuto testa a quello industriale. Secondo Confartigianato il 43% del totale dei consumi è ancora saldamente in mano alle gelaterie. Ora questo piccolo mondo antico fatto di 29 mila gelaterie artigiane, che per tenere a freno il caro materie prime e la concorrenza del gelato industriale, si barcamena tra spinta alla qualità e aumento dei prezzi, è finito sotto pressione. Perché la corsa industriale all'oro manteca sta stravolgendo anche il gelato da passeggio, un mercato che sembrava maturo e quasi saturo (il consumo pro capite è di 2,7 chilogrammi) ma che ora è in preda al cambiamento. Non solo, come si diceva, per l'aumento dei prezzi, (fino a 4 euro al cono a Torino), sebbene inferiore alla media degli altri paesi europei e alla *ice-inflation* a 3 cifre, calcolata da Leonardo Bellizzi, che ha visto schizzare il costo del cornetto Algida del 178%, da 0,90 centesimi a 2,50 euro dal 2002 a oggi. Per stare a galla gli artigiani investono su prodotti premium, di alta gamma, in

pratica il gelato diventa un prodotto di lusso.

Il lusso ghiacciato

Alberto Marchetti ha appena aperto a Torino una delle gelaterie più piccole del mondo, 8,5 metri quadri dove offre 16 gusti. È la sua sesta apertura. «Noi continuiamo a fare un prodotto artigianale di altissima qualità — spiega Marchetti —. I costi sono aumentati moltissimo e anche noi siamo stati costretti a rivedere al rialzo i prezzi. Il gelato italiano è un prodotto pre-

mium ma non vorrei che diventasse di lusso, oltre i 4 euro al cono come avviene in altri paesi. Il gelato deve rimanere un prodotto per tutti». Anche Guido Gobino, cioccolatier torinese, ha debuttato 4 anni fa nel mondo del gelato con gli «stick» sorbetti gelati da passeggio. «Ci siamo scoperti gelatieri per dare uno sbocco di mercato al nostro cioccolato le cui vendite risentono ovviamente della stagione estiva», afferma Gobino. Ora con le estati sempre più lunghe il gelato di Gobino diventa un asset importante per l'azienda. «Se si mettono Ferrero e Barilla a concorrere le produzioni invernali in prodotti per l'estate significa che ci abbiamo visto giusto. Abbiamo 9 gusti in tutto, usiamo solo prodotti premium, dalla polpa di frutta al nostro cioccolato».

Lo stick da passeggio

Il primo gelato su stecco del mondo, il Pinguino, ha appena compiuto 85 anni. È stato inventato da Pepino 1884 nel giugno del 1936 a Torino. «La nostra è un'azienda storica che ha sempre saputo innovare senza perdere il gusto della tradizione — spiega Alberto Mangiantini ceo di Pepino, 3,5 milioni di ricavi e più di un milione di pinguini prodotti —. Oggi assistiamo a trend di mercato che noi abbiamo anticipato: materie prime di altissima qualità, la collaborazione con aziende prestigiose come le Pastiglie Leone, due simboli della città che si sono uniti per creare gusti come violetta e stracciatella». Pepino si è

inventato anche il gelato all'avocado. E ora, oltre alle sue gelaterie, gode di un posto di prestigio all'interno dei supermercati. «Noi siamo sempre stati sulla fascia alta di mercato. Il che significa che lavoriamo solo materie prime di altissima qualità. Un esempio: usiamo solo prodotti piemontesi latte e burro Inalpi».

Il gelato all'acqua

La sfida con i big della grande industria del gelato si vince anche con l'innovazione di prodotto e di processo. Con questo obiettivo parte da Domori la rivoluzione del «gelato libre» avviato dal nuovo progetto di Gianluca Franzoni.

Gelato Libre è un gelato senza latte né uova, che utilizza cioccolato, frutta secca, aromi, spezie (come lo zafferano) per ricreare i gusti della tradizione (ad esempio ciuccumeta, gianduia, crema Libre, pistacchio, nocciola, solo per citarne alcuni) in una lavorazione cremosa a base d'acqua di sorgente. «Da un punto di vista strategico, Gelato Libre inventa un modo nuovo di gustare la qualità Domori — spiega Franzoni — permettendoci di ampliare il nostro target di riferimento: Gelato Libre è dedicato a tutti gli appassionati di cioccolato e gelato, ma anche ai gourmand in senso più ampio e ai consumatori attenti a un'esperienza di gusto che comprenda valori aggiunti come l'assenza di proteine e grassi animali, l'alta digeribilità, l'uso di ingredienti chiave di qualità straordinaria, dal cacao alla frutta secca».

Christian Benna

© - PRODURRE E RISERVARE

I dati

Il mercato globale del gelato (previsioni)

Dati in miliardi di dollari

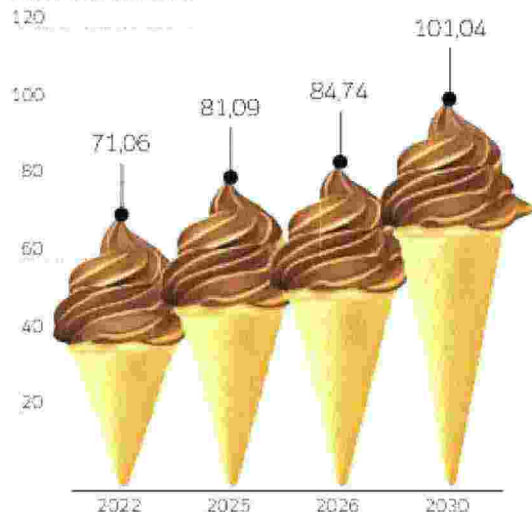


Foto: A. Via Asea, P. Urrae

L'Italia



Giro d'affari
4,5 miliardi

Gelaterie
39 mila

Addetti
40 mila

Produzione
700 milioni

di litri (il 20% del totale della produzione europea di gelati)

Spesa delle famiglie per gelati per regione

Dati in miliardi di dollari



W. Sato



Gianluca Franzoni Domori

Da un punto di vista strategico, Gelato Libre, il gelato senza acqua e senza uova inventa, a tutti gli effetti, un modo nuovo di gustare la qualità **Domori**



Alberto Marchetti Gelataio

Il gelato italiano è un prodotto premium ma non vorrei che diventasse un lusso. Tutti abbiamo dovuto aumentare i prezzi, ma il gelato deve rimanere accessibile



Alberto Mangiantini ceo Pepino 1884

Il pinguino compie 85 anni. Oggi come allora puntiamo su materie prime di altissima qualità, dal latte al cioccolato. Facciamo gusti violetta e avocado



Guido Gobino Cioccolato Gobino

Se Ferrero e Barilla convertono la loro produzione invernale in prodotti estivi significa che il mercato sta davvero cambiando



LinkedIn

Social e online

Tutte le news e le storie sull'economia del Nord Ovest sono anche sul profilo LinkedIn del Corriere Torino e sul nostro sito. Seguici!

I consumi

Il leader mondiale di consumo di gelato? È la Nuova Zelanda, con un consumo pro capite di ben 28,4 litri all'anno, davanti a Usa e Australia. Si stima che ogni italiano consumi circa 2,8 chili di gelato artigianale

