

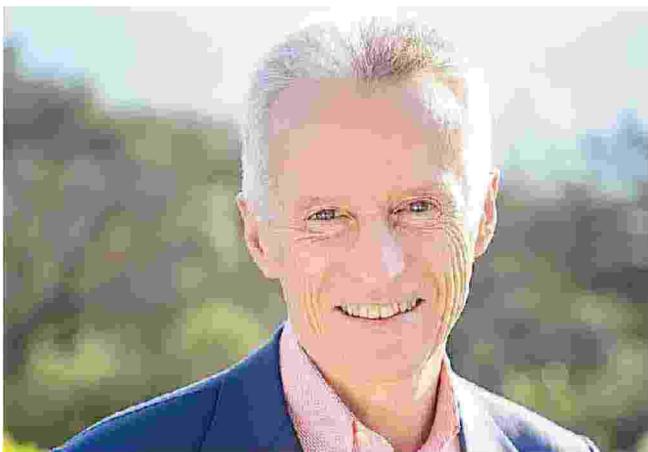
INDUSTRIA ALIMENTARE

## Il Polo del Gusto Illy apre nuova fabbrica di cioccolato Domori

Stabilimento nel Torinese con un investimento di 10 milioni  
Riccardo Illy: maggiore spazio per produzione e stoccaggio

Luigi dell'Olio / MILANO

«L'azienda cresce e abbiamo bisogno di più spazio per la produzione e lo stoccaggio della materia prima». Riccardo Illy racconta così la scelta di Domori - società piemontese specializzata nella produzione di cioccolatini nella fascia super-premium - di realizzare un nuovo stabilimento a None, in provincia di Torino (che è già la sede principale dell'azienda), caratterizza-



**Forte impronta di automazione sia nella parte di logistica che in quella operativa**

ta da una forte impronta di automazione sia nella parte di logistica, che di produzione. «La domanda è in forte crescita sia sul segmento retail, che dei professional e abbiamo bisogno di maggiori spazi per integrare l'intera filiera. Oggi la materia prima, che richiede molta cura, viene tenuta in un magazzino esterno, mentre con la realizzazione del nuovo stabilimento porteremo tutto all'interno», aggiunge il presidente del Polo del Gusto, la subholding del gruppo Illy che comprende le società esterne al core business del caffè. Quindi, oltre a Domori, che



La lavorazione del cioccolato Domori e, sopra, Riccardo Illy

è specializzata nel cioccolato di altissima qualità, anche Dammann Frères, azienda francese del tè, Agrimontana, frutta candita e confetture), Mastrojanni, azienda vitivinicola toscana Mastrojanni, e infine Fgel, catena di bar e gelaterie.

L'operazione, che preve-

de un investimento da dieci milioni di euro nei prossimi 24 mesi, coinvolgerà un'area di 36 mila metri quadri per realizzare una vera e propria "cittadella del cioccolato" completamente immersa nel verde e inizialmente di circa 12 mila metri quadrati. Un'estensione che potrebbe crescere in li-

nea con i piani di sviluppo aziendali. «Abbiamo spazio per arrivare a 18 mila metri quadri nel giro di qualche anno», aggiunge il presidente.

Il nuovo insediamento diventerà una vetrina per l'azienda, nella quale ci sarà spazio per attività culturali e didattiche come il museo del cioccolato e i laboratori di pasticceria per gli appassionati grandi e piccini. È prevista anche la realizzazione di un'area dedicata al welfare aziendale, oltre a uno spazio dedicato a eventi ed esposizioni. «La struttura avrà un'impronta molto marcata in termini di sostenibilità, con la creazione - tra le altre cose - di un impianto di pannelli fotovoltaici sopra il tetto finalizzato alla produzione di energia pulita», racconta Illy.

Nei mesi scorsi la società aveva raccolto 5 milioni emettendo un bond (il primo nella storia del gruppo triestino) a fronte di una richiesta del mercato tre volte superiore e annunciato di voler impiegare le risorse raccolte non per completare l'acquisizione della britannica Prestat, bensì per aumentare l'automazione dei processi, l'efficientamento della produzione e il miglioramento della logistica. «Si tratta di ambiti nei quali continueremo a investire per crescere ancora», sottolinea il presidente.

Infine un cenno alla situazione attuale. «Per i numeri dell'anno in corso siamo ovviamente ancora alle previsioni, ma di certo possiamo dire che la crescita procede secondo i piani industriali e in alcuni casi anche meglio», spiega. «Tutte le società sono sopra i valori del 2020 e anche del 2019, nell'ultimo caso con l'eccezione di Dammann Frères, che dovrebbe chiudere l'anno con vendite sotto del 5% rispetto a due anni fa». L'azienda francese, conclude, «continua a investire e da poco ha aperto a Marsiglia. Siamo molto fiduciosi sul contributo che potrà dare a tutto il gruppo». —

RIPRODUZIONE RISERVATA