

Contatti:

Arianna Gandolfi - arianna@greenbean.it

Sissi Semprini - sissi@greenbean.it



DOMORI: IL PRIMATO DEL CIOCCOLATO

Domori, sin dalla nascita nel 1997, è stata una vera **rivoluzione** per il mondo del **cacao**. È stata la prima azienda di cioccolato a impiegare **solo cacao fine** puntando sull'alta qualità. La prima a produrre un cioccolato con **cacao Criollo**, il più raro e pregiato in assoluto. La prima a **controllare la filiera** a partire dalle piantagioni situate in Sud America e America Centrale e ad avere una **piantazione di proprietà** che le ha permesso di recuperare in campo la biodiversità del cacao Criollo. La prima a riscoprire e utilizzare per il cioccolato una formula antica e semplice: **pasta di cacao e zucchero**. La prima a realizzare una tavoletta **100% puro Criollo**. Infine, la prima a creare un **Codice di Degustazione del Cioccolato** per scoprire le infinite sfumature del cacao.

Del cacao sono
solamente un umile
servitore e questa è la
mia missione vera:
aiutare il cacao fine a
cambiare la sua storia.

*Gianluca Franzoni, Presidente e
fondatore di Domori*



Domori nasce dalla mente creativa e dalla passione per la natura, la gastronomia e per il cacao di **Gianluca Franzoni** che nel 1993, dopo gli studi in economia, approda in Venezuela e, affascinato dalla magia del cacao, decide di costruire un modello per il riposizionamento del cacao fine.

Per tre anni vive sul campo sperimentando varietali e post-raccolta al fine di preservare la biodiversità e impedire l'estinzione del cacao extra-fine, il Criollo. Da allora, Gianluca Franzoni si occupa di selezionare personalmente le materie prime e di innovare costantemente i prodotti dell'azienda.

L'azienda

Domori oggi produce e vende un'ampia gamma di cioccolato gourmet, destinato all'impiego per la pasticceria nell'alta ristorazione e alla vendita al dettaglio in negozi specializzati selezionati.

Domori significa "**Due Mori**", in veneziano, e nasce durante la lunga permanenza in Venezuela del fondatore Gianluca Franzoni. Viveva in piantagioni di cacao e caffè e voleva scegliere un nome per il progetto che fosse evocativo e pensò a Venezia come terra di scambi, di spezie e di pensieri e ai Due Mori cioè alle due statue bronzee sulla Torre dell'Orologio in Piazza San Marco. Metaforicamente, rappresentano per lui i due semi scuri una volta tostati, cioè cacao e caffè.

L'azienda ha sede a **None**, alle porte di Torino. Presidente è Gianluca Franzoni e Amministratore Delegato Jean-Pierre Willemsen.

Dal 2006, Domori fa parte del Gruppo illy SpA il cui presidente è Riccardo Illy.

Un viaggio nella botanica e uno tra la gente



Agli inizi degli anni '90, quando era una realtà ancora in fieri, Domori ha cominciato a studiare i processi di **coltivazione e fermentazione**, verificando sul campo l'importanza del trattamento subito dai semi immediatamente dopo il raccolto. Da allora, i viaggi in centro e sud America si sono susseguiti a ritmo crescente, in Venezuela, Honduras, Nicaragua,

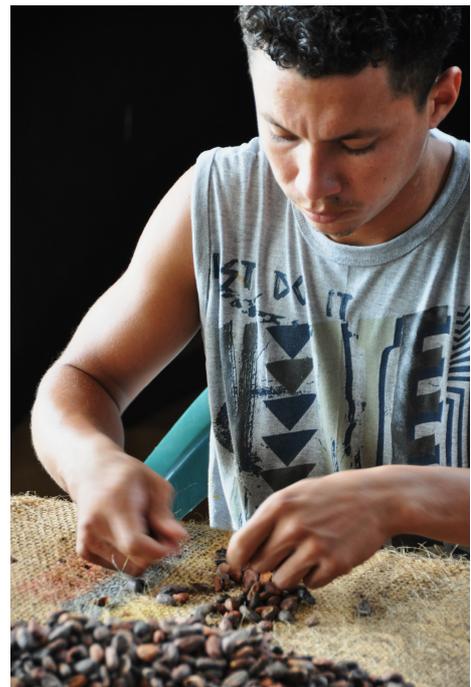
Perù, Messico, Ecuador... Luoghi dove **il cioccolato è futuro** – un futuro annunciato, preparato, pregustato - e dove **il presente**, curato in ogni suo possibile dettaglio, **è il cacao**.

Conoscere la botanica è parte fondamentale del lavoro di Domori. Il **mondo del cacao** è un mondo di grande complessità: ci sono circa **15 mila varietà classificate**, eppure solo il **10%** del cacao prodotto nel mondo è di **qualità pregiata**. Bastano pochi interventi per far sì che una piantagione di 5 ettari produca circa 5 tonnellate di cacao all'anno, assicurando alla famiglia che vi lavora un reddito di circa 12 mila dollari annui e godere di una vita dignitosa nel proprio paese.

L'azienda ha avviato, fin da subito, il processo di **conservazione della biodiversità** del cacao che si concretizza con il recupero di antiche varietà di piante per impedirne la loro estinzione. Al tempo stesso, Domori ha creato una **sostenibilità dello sviluppo**

produttivo, lavorando fianco a fianco con i **coltivatori** per

fare in modo che possano contribuire attivamente alle fasi di selezione e post-raccolta. Questo perché chi lavora nelle piantagioni abbia consapevolezza della qualità del prodotto finito, il cioccolato, e possa beneficiare di un premio consistente qualora il cacao soddisfi i parametri di qualità a loro richiesti.



Nel 2002 Domori ha investito nell'Hacienda San José riportando alla luce del palato sei varietà di cacao Criollo e facendone un patrimonio universale unico per la sua biodiversità.



Passo successivo alla raccolta è il processo di fermentazione che determina la qualità finale del prodotto. Il procedimento dura da un minimo di 4 giorni fino a 7-8 giorni, durante i quali si sviluppano i precursori degli aromi, diminuendo l'amarezza e l'acidità del cacao, e ottenendo la rotondità desiderata che contraddistingue il cioccolato Domori.

Hacienda San José

La filiera Domori ha il suo cuore indigeno a **Paria**, nella parte orientale del **Venezuela**, dove sorge l'Hacienda San José. Fra alberi di mango, papaya, mogano, frangipane, banano, palme e leguminose, si estende su una superficie totale di **320 ettari**, di cui 185 innestati a cacao con una densità di 1000 piante per ettaro. Un patrimonio mondiale per il gusto e il recupero di oltre 10 varietà del cacao più pregiato in assoluto: il **Criollo**, la cui quantità annuale, con purezza superiore al 90%, rappresenta meno dello **0,001% del raccolto mondiale**. Il progetto di Domori è quello di passare da una produzione odierna di 30 tonnellate di cacao Criollo a 120 tonnellate entro il 2020.

IL CIOCCOLATO SECONDO DOMORI

Prima ancora del cioccolato, la cultura di Domori è per il **cacao** e nel **piacere di andare all'origine delle cose**.

Il 1997 segna l'anno zero del cioccolato Domori.

Prima di questa data, la dicotomia del cioccolato era al latte versus fondente – un aggettivo così rapidamente desueto che oggi non se ne afferra nemmeno più il senso. Poi, la

dicotomia si è stemperata in una **teoria di percentuali**: il cioccolato al latte contiene circa il 30-36% di pasta di cacao, mentre il cioccolato amaro offre gradazioni più variegata, dal 45% minimo fino al 70%, 80%, 90% e anche 100% di cacao.

Il cioccolato **100%** è stato proposto per la prima volta proprio da Domori, perché solo un **cacao aromatico di altissima qualità**, può reggere la prova del gusto senza aggiunta di lecitina, aromi e zucchero, ma solo pura pasta di cacao.

Lavorazione a basso impatto del cacao

La materia prima, anche se la più pregiata, non basta. Domori cura ogni fase della produzione per conservare le note aromatiche naturalmente presenti nelle fave delle migliori varietà selezionate. Stoccaggio, pulizia, tostatura, frangitura.

Ogni giorno nella sede Domori di Nona le fave vengono lavorate con macchine, tecnologie e metodi di produzione innovativi e a impatto sostenibile.

Tre sono le fasi fondamentali della lavorazione delle tavolette di cioccolato Domori:

- **Tostatura a basse temperature** (circa 120°C, più basse di 30°C rispetto ai 150°C che vengono utilizzati da sempre nella storia e nella tecnologia del cioccolato).per esaltare le straordinarie note aromatiche dei cacao fini senza perderne le caratteristiche organolettiche
- **Concaggio parziale** : temperature basse a 50°C e processo che dura 8 ore fra massa e cioccolato, quindi molto breve.
- **Formula corta**: pasta di cacao e zucchero di canna.

La rivoluzione: la degustazione del cioccolato

Domori ha contribuito a cambiare il modo di parlare di cioccolato perché diverso è il suo metodo di coltivare il cacao, di fermentarlo, di processarlo. È stata tra i primi produttori a intuire che il concetto di cru o **single origin** si può applicare al mondo del cioccolato. Oggi, parole come **Trinitario** o **Criollo** – che designano varietà pregiate di cacao – si respirano nell'aria, insieme al vortice di elementi volatili che fanno del cioccolato un alimento gourmet, la cui ricchezza aromatica è paragonabile solo a quella di vino e caffè.

Il codice di degustazione Domori

Il gusto e la memoria vanno allenati, educati, affinati. Il gusto, in particolare, non deve monopolizzare l'esperienza della degustazione, ma avvalersi anche di vista, olfatto, tatto e anche udito per un apprezzamento a tutto tondo delle qualità del cacao aromatico. Domori è la prima azienda al mondo ad aver creato un **codice di degustazione del cioccolato** coinvolgendo tutti i **cinque sensi** in un'esperienza sensoriale unica.

La valutazione

Nel palato, il codice di degustazione Domori valuta tre tipi di percezioni: **olfattive, gustative e tattili**.

Percezioni olfattive:

Intensità. È la valutazione del volume di un singolo aroma.

Ricchezza. È la valutazione del numero di differenti toni aromatici.

Finezza. È la valutazione della qualità globale degli aromi.

Persistenza. È la valutazione della durata degli aromi nel palato.

Percezioni gustative:

Dolcezza. È una qualità propria del cacao pregiato.

Amarezza. Deve essere percepita come qualità piacevole. Quando è eccessiva, la causa va imputata all'insufficiente fermentazione o alla scarsa qualità del cacao.

Acidità. L'acidificazione è necessaria per lo sviluppo dei precursori degli aromi. Anche in questo caso, eventuali eccessi vanno imputati a errori di fermentazione o di processo.

Percezioni tattili:

Finezza tattile. Si giudica in base alla micronizzazione dei solidi emulsionati nel burro di cacao.

Astringenza. Deve essere impercettibile, quasi assente. È una sensazione dovuta al diminuito potere lubrificante della saliva.

Rotondità. È una sensazione per così dire sferica, di crema e corpo, che si avverte mentre il cioccolato si scioglie nel palato. È direttamente correlata alla qualità della fermentazione e alla qualità genetica del cacao.

