



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 piantagione di proprietà** che le ha permesso di recuperare in campo la biodiversità del cacao Criollo. La prima a riscoprire il valore dell'etichetta corta: **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.

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.

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 tostatati, cioè cacao e caffè.

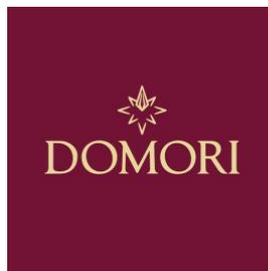
L'azienda ha sede a None, alle porte di Torino. Presidente è Gianluca Franzoni, Vice Presidente è Jean-Pierre Willemsen e Amministratore Delegato è Andrea Macchione. Dal 2006, Domori fa parte del Gruppo illy SpA.

Un viaggio nella biodiversità

Agli inizi degli anni '90 Domori ha cominciato a studiare i processi di coltivazione e fermentazione del cacao, 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, soprattutto in Venezuela, Honduras, Nicaragua, Perù, Messico, Ecuador.

Conoscere la botanica è parte fondamentale del lavoro di Domori, così come lo è il processo di selezione delle fave. 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.

L'azienda ha avviato, fin da subito, un processo di conservazione della biodiversità del cacao che si è concretizzato 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 a fianco dei 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.

La selezione qualitativa del cacao

Il controllo dell'intera filiera è per Domori un valore irrinunciabile: tutto il cacao impiegato viene selezionato grazie alle competenze stratificate sviluppate all'interno dell'azienda, il cui ruolo è verificare che la materia prima soddisfi sempre sofisticati standard qualitativi.

Mentre per il Criollo la provenienza è certa in quanto tutto il cacao utilizzato proviene dalla piantagione di proprietà in Venezuela, l'Hacienda San José, per ciascuna monorigine di cacao selezionata in Perù, Colombia, Tanzania, Madagascar e Venezuela Domori individua un interlocutore con cui stipula un patto di fiducia reciproca.

Prima di attivare qualsiasi fornitura, Domori verifica che la materia prima risponda a prestabiliti canoni qualitativi: la sottopone ad una **analisi biologica** e al cut test, e successivamente la processa, trasformandola in cioccolato. Le tavolette così ottenute sono degustate da un **panel di esperti assaggiatori**.

Attraverso il **cut test** viene valutato il grado di fermentazione delle fave di cacao crude. Si esegue sezionando con una ghigliottina un campione di fave di cacao e valutandone il colore interno rispetto alla tabella degli standard di riferimento. In Domori sono accettati solamente lotti in cui il numero di fave perfettamente fermentate e prive di difetti visivi sia maggiore del 70%. L'utilizzo di fave non perfettamente fermentate nella produzione di cioccolato, infatti, implica un profilo aromatico difettoso e una qualità non costante del prodotto finito.

Ciascun campione di cacao viene a questo punto trasformato in cioccolato e degustato da una selezione di esperti che ne decretano la qualità profilandolo dal punto di vista sensoriale. Alla termine di tutto il processo, Domori invia un responso al produttore del lotto di cacao, sia che decida di procedere con l'acquisto sia che il lotto differisca dallo standard qualitativo.

Direttamente con ciascun fornitore, **Domori concorda il valore del cacao acquistato**, definendo un prezzo che tenga in considerazione il costo di produzione sostenuto, varie fasce di premialità (diverse da Paese a Paese) e il raggiungimento di specifici standard qualitativi. Il valore riconosciuto ai produttori è costante: solitamente, infatti, il salario minimo di un agricoltore di cacao è fortemente condizionato dalla quotazione in borsa, dalla tipologia di cacao coltivato e dalla zona di produzione, tutti fattori che riducono fortemente il valore riconosciuto alla produzione inficiandone la qualità.

Il lotto di cacao selezionato con il **Metodo Domori** a questo punto viene spedito in Italia, e arriva a None per essere processato.



Il processo produttivo

Il cacao utilizzato da Domori si contraddistingue per un'aromaticità unica: per conservare nel cioccolato la fragranza e la ricchezza sensoriale delle fave di cacao aromatico, Domori ha rivoluzionato il processo produttivo, introducendo alcune specificità. Oltre alla tostatura a temperature delicate - non vengono mai superati i 120 gradi, per la trasformazione del cacao in cioccolato viene utilizzato un mulino a biglie che raffina il cacao senza dispersione degli aromi volatili.

Questo processo permette di ottenere un prodotto finale "integrale", che conserva tutti gli aromi della materia prima, anche grazie ad una ricetta corta che prevede soltanto l'uso di massa di cacao e zucchero. In azienda infatti, il processo messo in atto è volto al mantenimento della qualità totale del cacao, senza sottrazione di aromi: così lo spettro aromatico si conserva intatto nella tavoletta e fino all'incontro con il palato.



I Progetto Criollo Domori

La più grande collezione di Criollo al mondo: un patrimonio mondiale per il gusto e il recupero della biodiversità di numerose varietà di cacao Criollo.

Il Criollo è una varietà di cacao che ha rischiato l'estinzione: è il cacao dei Maya e degli Atzechi, la cui coltivazione è stata progressivamente abbandonata a causa della sua bassa resa produttiva. Si tratta di un cacao raro e fragile e rappresenta soltanto lo 0,001% del cacao prodotto nel mondo. Eppure, la qualità di questo cacao non ha eguali: essendo privo di tannini, i quali conferiscono acidità e astringenza al prodotto, il Criollo vanta una cremosità, una rotondità e una dolcezza uniche al mondo. Con il Progetto Criollo, Domori ha recuperato questa preziosa varietà di cacao dando vita in Venezuela alla piantagione più grande al mondo.

È stata Domori a gettare le basi del **Progetto Criollo** nel 1994: Gianluca Franzoni, il fondatore, dopo aver visitato una piantagione di Porcelana, in Venezuela, ha iniziato a documentarsi tramite i coltivatori e i centri di ricerca, per approfondire le varietà di Criollo e le loro caratteristiche. Nello stesso anno ha dato vita al primo vivaio, collezionando materiale ed effettuando innesti per recuperare il Criollo. Così è nato un rapporto con il Venezuela ancora saldo più che mai dopo 20 anni grazie alla collaborazione con l'**Hacienda San José**.

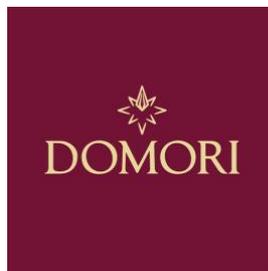
La collaborazione con l'Hacienda San José

In Venezuela, Domori ha stabilito una joint venture al 50% con la storica famiglia Franceschi dell'**Hacienda San José**. Da questa collaborazione è nato il progetto di recupero del Criollo fatto di ricerca, progettazione, realizzazione dei primi vivai, fino al 2001, anno in cui Domori ha acquisito il 50% della piantagione. Con una superficie totale di 320 ettari, di cui 185 innestati a cacao con una densità di 1000 piante per ettaro, la piantagione rappresenta oggi un patrimonio mondiale per il gusto e il **recupero della biodiversità di sette varietà di cacao Criollo**.

La linea dei cru Criollo, selezionati da Domori

Puertomar: è un Criollo recente – Ocumare 61 - impiantato nel 1998 nella piantagione di Domori. È il primo esempio al mondo di cacao Criollo recuperato, compreso ed interpretato nel terroir e nelle fermentazioni: un enorme passo avanti nella ricerca e nel gusto. Presenta note di panna, spezie, mandorla, marmellata di ciliegie, con dolcezza e rotondità eccellenti.

Porcelana: un Criollo "storico" per Domori: l'avventura con il Porcelana cominciò nel 1994, con la fondazione dell'azienda. Dal 1997 Domori compra ogni anno parte del raccolto disponibile nella regione andina e innesta alcune piante nella piantagione Hacienda San José in Venezuela. È caratterizzato da note di pane, burro e marmellata per una rotondità esaltante.



Puertofino: un Criollo – Ocumare 67 - recentemente recuperato e trasformato in una sfida, credendo nel suo potenziale di resa e resistenza e nella sua struttura. Un successo, rappresentato da un'armonia di note di caramello, tabacco, noci, papaya, sottobosco, funghi e datteri.

Chuo: un'antica varietà di cacao Criollo che prende il nome dalla piantagione e dalla penisola venezuelana dove nascono i semi selezionati in secoli di storia. Le fave, completamente bianche, conferiscono al cioccolato una grande dolcezza e rotondità con note di crema di latte, miele e frutta secca.

Canoabo: un Criollo originario della foresta fra gli stati venezuelani di Yaracuy e Carabobo, è stato salvato dall'estinzione e coltivato nella piantagione di Domori – Hacienda San José, in Venezuela. Crema di latte, datteri e mandorle. Straordinaria rotondità e grande persistenza.

Guasare: varietà rara, è la madre di tutti i Criollo, coltivato nella piantagione Domori in Venezuela a partire dal 2002. Tra i degustatori è celebre per la sua finezza, caratterizzata da aromi di frutta secca e miele. Il Criollo perfettamente eseguito.

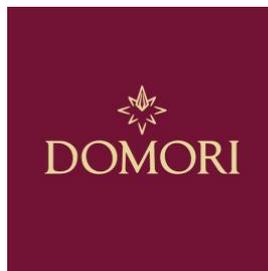
Ocumare 77: riconoscibile dalla maggiore rugosità della cabossa rispetto agli altri Ocumare, la sua coltivazione in purezza è molto rara perché la pianta presenta spesso delle fave vuote all'interno del frutto. Note di marmellata di albicocche, crema di latte e frutta secca. Eccellente rotondità e persistenza, con bassa acidità e amarezza.

Blend Criollo 70%: note di mandorla e caramello biondo, bassa acidità e rotondità eccellente.

Blend Criollo 80%: esaltazione delle note di fichi secchi, datteri e uva passa. Dolcezza e rotondità eccellenti.

Blend Criollo 90%: note di frutta secca e straordinaria persistenza. Equilibrio eccellente.

Blend Criollo 100%: pura massa di diverse varietà di cacao Criollo, per un'esperienza sensoriale unica. Persistenza ed equilibrio perfetti. Sfumature aromatiche infinite. Eleganza straordinaria. Per chi vuole scoprire l'autentica natura del cacao. Senza compromessi.



Una collezione dedicata ad un cacao prezioso: il Trinitario

Prodotte a partire da cacao Trinitario, tipo di cacao che identifica l'omonima linea, le tavolette si contraddistinguono per una personalità aromatica e gustativa unica. Il nome della collezione è stato infatti scelto con l'obiettivo di far conoscere una tipologia di cacao ad oggi poco nota, dalla storia antica e dalla qualità elevata: il Trinitario, un cacao fine che oggi rappresenta circa l'8% del raccolto mondiale. Esso discende da una ibridazione tra il Criollo, dal quale ha acquisito caratteristiche aromatiche e sensoriali, e il Forastero, celebre per il suo vigore e le alte rese. Secondo la leggenda il suo nome deriverebbe dall'isola di Trinidad, luogo in cui pare sia nato a seguito dell'estinzione del Criollo e all'introduzione, per opera di alcuni frati brasiliani, del Forastero.

La collezione

Blend Trinitario 70%, 80%, 90% e 100%

Le migliori varietà di cacao Trinitario selezionate accuratamente dagli esperti Domori sono declinate in quattro esclusivi blend: gli aromi della materia prima si incontrano per creare varietà di cioccolato dal perfetto equilibrio aromatico.

I pack presentano stile essenziale, geometrico e rigoroso, per esprimere la "scienza del cacao" di Domori, composta da un'alchimia perfetta tra aromaticità, rotondità, purezza e persistenza gustativa. La nuova linea comprende:

- cioccolato Trinitario fondente 70%, caratterizzato da un profilo aromatico rotondo e delicato in cui spiccano piacevoli note di datteri, cereali e crema di latte
- cioccolato Trinitario fondente 80%, caratterizzato da un aroma netto e deciso con note di frutta agrumata e fiori bianchi
- cioccolato Trinitario fondente 90%, caratterizzato da una nota esplosiva di frutta secca che, dopo qualche secondo, lascia spazio a quelle più delicate di frutta fresca e fiori
- cioccolato Trinitario fondente 100%, pura massa di cacao con note di frutta secca, caramello, miele, pane tostato. L'esperienza sensoriale più intensa, la più ricca varietà di sfumature aromatiche, pura passione senza compromessi.

Le Monorigini

Le differenze organolettiche di ciascuna origine si riflettono nelle differenze delle cinque aree geografiche di provenienza, ovvero Perù, Madagascar, Colombia, Ecuador, Venezuela e Tanzania.

Su ciascun pack gli animali tipici del territorio, magistralmente illustrati, raccontano l'origine delle tavolette e le caratteristiche del territorio di provenienza.



- **PERÙ (Apurimac)**

Una delicata freschezza e una discreta acidità arricchiscono il profilo sensoriale di questo cioccolato proveniente dall'entroterra del Perù e coltivato nelle terre abbracciate tra i fiumi Ucayali e Marañon. È lungo il Rio Ucayali che si è registrato il primo contatto europeo con il cacao sudamericano ed è tra i generosi corsi d'acqua del Perù che potrebbe risiedere la culla più selvaggia del cacao: proprio queste terre potrebbero essere l'origine di tutte le specie di Theobroma, la pianta del cacao, esistenti. La Singola Origine del Perù ha il sapore del riscatto sociale: il cacao Trinitario selezionato da Domori proviene dalle coltivazioni della cooperativa Sumaqao, che raggruppa piccoli produttori locali marginalizzati e riscattatisi grazie alla coltivazione del cacao in tre principali aree, Vrae, Ayacucho e San Martin.

“Lavorando insieme, proteggendo l'ambiente e la biodiversità grazie ai principi di onestà e cooperazione, possiamo cambiare la vita dei coltivatori”: questa è la visione che ha guidato la cooperativa Sumaqao nella creazione della MINKA TARPUIY Development Association, associazione nata per migliorare la qualità di vita dei piccoli coltivatori promuovendo lo sviluppo delle loro potenzialità tecniche, sociali e di business.

Tipo di coltivazione: Trinitario

Paese e regione di provenienza: Perù, con due principali centri geografici - le vallate dei fiumi Ucayali e Marañon, che confluiscono nel Rio delle Amazzoni. Le zone di produzione sono divise in 5 Regioni: VRAE, Ayacucho, Cuzco, Junin, Ucayali e San Martin.

Note gustative: Molto delicato con discreta acidità e una freschezza di gusto che lo rende ricercato protagonista in produzioni di alta pasticceria e nei cocktail.

- **COLOMBIA (Teyuna)**

Nella regione di Tierralta, in Colombia, si trovano terreni estremamente fertili, minacciati da allevamento intensivo, da coltivazioni illecite e dal disboscamento per la vendita di legna. Il cacao è un prezioso ingrediente per restituire valore a queste terre: il modello di coltivazione agroforestale del cacao costituisce una interessante alternativa economica per una gestione sostenibile delle risorse naturali. È proprio tramite un approccio sostenibile alla coltivazione del cacao che l'associazione di produttori Integrasinù opera in queste terre favorendo la ripresa dell'economia rurale della regione: con i suoi attuali 193 associati, Integrasinù sta oggi ricostruendo il tessuto sociale ed economico in comunità colpite dal conflitto armato colombiano.

L'organizzazione produce cacao di alta qualità, con un sistema di strutture di fermentazione ed essiccazione comunitarie dislocate in diverse zone della campagna.

Tipo di coltivazione: Materiali trinitari ICS1 e ICS39 e il materiale regionale FTA2



Paese e regione di provenienza: Comune di Tierralta, nella parte meridionale della regione di Cordoba, nel bacino del fiume Sinù ai piedi del Parco Nazionale Naturale Paramillo in Colombia. Il Parco nazionale naturale Paramillo è un importante rifugio per la biodiversità della costa settentrionale colombiana. Grazie alla varietà topografica e climatica, questa zona protetta presenta una straordinaria ricchezza di fauna e flora.

Note gustative: Alla degustazione rivela un profilo delicato e complesso: è un cacao dolce, con note di caramello, rum vecchio e frutti maturi. Si percepiscono note di banana, albicocca, fragola, accompagnate da interessanti note floreali e di miele d'api. Non mancano delicate e avvolgenti note di cioccolato e una persistente nota dolce di nocciola tostata.

- **TANZANIA (Morogoro)**

Tutto il cacao selezionato da Domori in Tanzania viene acquistato da circa 2000 piccoli agricoltori, che possiedono tra 0,5 e 2 ettari di terreno, tramite la collaborazione con la cooperativa Kokoa Kamili, nata con l'obiettivo di innalzare la qualità organolettica del cacao tanzaniano. Kokoa Kamili acquista direttamente dai coltivatori locali il cacao "umido", ancora nelle cabosse, riconoscendo loro un compenso maggiore rispetto a quello che riceverebbero se vendessero il cacao già fermentato ed essiccato. Ciò significa che gli agricoltori vengono remunerati di più, più rapidamente e con meno lavoro: in questo modo, il tempo e lo sforzo prima spesi per la fermentazione e l'essiccazione delle fave possono ora essere investiti nel miglioramento della qualità della coltivazione del cacao.

Dopo l'acquisto, il cacao viene fermentato nei centri di fermentazione di Kokoa Kamili, dove Domori è in grado di monitorare costantemente la qualità e il processo. La fermentazione avviene ancora oggi in modo naturale e con il rispetto dei tempi necessari ad ottenere fave di qualità omogenea e priva di difetti, all'interno di casse di legno rivestite da foglie di banana, con un sistema a cascata per un periodo di 6 giorni. Durante questa delicatissima, la temperatura e i livelli di pH vengono costantemente monitorati. Dopo la fermentazione le fave vengono trasportate sui tavoli di essiccazione, dove riposano al sole per altri 5/7 giorni.

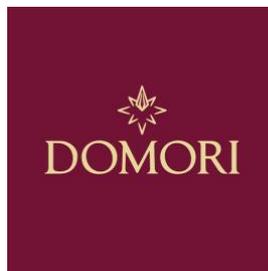
Tipo di coltivazione: cloni di Trinitario

Paese e regione di provenienza: Valle del Kilombero, nella regione di Morogoro. A circa dieci ore di macchina dalla città principale del paese di Dar es Salaam e al confine con il bellissimo Udzungwa Mountain National Park. La coltivazione ha sede nel villaggio di Mbingu (Kiswahili for Heaven).

Note gustative: Note dominanti di cacao e spezie, con un finale fruttato.

- **MADAGASCAR (Sambirano)**

Il cacao che oggi possiamo gustare proveniente dalla regione di Sambirano è un ibrido discendente dal celebre "Old red" e da varietà provenienti da Java, con l'aggiunta di trinitario e forastero presenti sul territorio a partire dal 1950. Negli ultimi anni, i produttori



hanno lavorato sul rilancio del potenziale aromatico di questo cacao poco noto fino ai primi anni Duemila. Il cacao della regione Sambirano è un ibrido che regala gradevolissime note fruttate e acidule.

Tipo di coltivazione: Ibrido di cacao Criollo e Trinitario.

Paese e regione di provenienza: Madagascar, regione occidentale, nella valle del fiume Sambirano.

Note gustative: Profumo intenso, con note aromatiche di frutti rossi, anacardi, pepe e cannella, accompagnate da una gradevole acidità. Dolce e rotondo, grande persistenza.

- **VENEZUELA (Sur Del Lago)**

Siamo in Venezuela, la terra considerata capitale mondiale del cacao di alta qualità. Anche qui, nel corso dei secoli si sono susseguite le ibridazioni, ma il profilo aromatico del cacao venezuelano non lascia spazio a dubbi: qui, tra note di frutta e noci, prevale un retrogusto supremo di cioccolato. Qui ogni valle da Chuao a Cuyagua ha una sua reputazione ed eredità, per un labirinto genetico dove resta forte l'impronta del Criollo. I deserti e le spettacolari Dune della zona di Falcon, i grandi laghi e le vette delle Ande forgiavano una complessità aromatica senza eguali. Tra queste terre, nello stato del Sucre, nel 2000 Domori ha avviato una partnership con la storica famiglia Franceschi, dell'Hacienda San José, attiva sul territorio già dal 1830. Questa collaborazione ha permesso la selezione degli ibridi che compongono il cacao Sur del lago, provenienti dalle piantagioni limitrofe al lago di Maracaibo.

Tipo di coltivazione: Trinitario

Paese e regione di provenienza: stati venezuelani di Merida, Trujillo, Tachira e Zulia a sud del lago Maracaibo.

Note gustative: Ha un aroma delicato e molto fresco con note di mandorle e caffè. Bassa acidità e astringenza, grande finezza ed eleganza, e lunga persistenza.

- **ARRIBA NACIONAL (Ecuador)**

L'Ecuador è uno dei principali Paesi produttori di cacao di alta qualità, nonostante la sua coltivazione sia stata messa a rischio negli ultimi decenni a causa di una elevata richiesta che ha imposto la necessità di grandi rese, a favore di varietà di cacao molto resistente ma dal profilo aromatico molto povero. L'Hacienda Victoria ha scelto di preservare l'Arriba Nacional coltivato in purezza nel recupero della più antica tradizione di coltivazione ecuadoriana.

Grazie alla sensibilità del direttore esecutivo Andrés Guzman, che ha avviato la collaborazione con la cooperativa UNOCACE e i suoi 927 piccoli produttori, l'Hacienda si impegna nella creazione di consapevolezza e nella valorizzazione del contributo dei produttori in ogni fase di selezione e



raccolta, garantendo la produzione dell'autentico cacao Arriba Nacional, caratterizzato dalle sue spiccate note floreali.

Tipo di coltivazione: Forastero Nacional

Paese e regione di provenienza: Ecuador, Hacienda Victoria

Note gustative: Spiccate note di fiori freschi, nocciola, banana e agrumi per un gusto fresco e delicato.



La degustazione secondo Domori

Domori è la prima azienda al mondo ad aver creato un codice di degustazione per il cioccolato, coinvolgendo tutti i cinque sensi. La degustazione, che ha avvio dalla **vista**, inizia con una valutazione cromatica della tavoletta, che deve rivelare riflessi mogano e rosso cannella, e una superficie lucida. Il secondo passaggio è **uditivo**: il cioccolato rompendosi deve produrre il classico rumore secco, definito *snap*. Nel palato, invece, si sviluppano le percezioni **olfattive** (intensità, ricchezza, finezza e persistenza), **gustative** (dolcezza, amarezza e acidità) e infine quelle **tattili** (finezza, astringenza, rotondità), mentre la ricchezza dello spettro aromatico del cacao pregiato offre un'esperienza che si rinnova, senza mai ripetersi, ad ogni assaggio.