



comunicato stampa

Venerdì, 4 dicembre 2020 - **Andrea Macchione, Amministratore Delegato Domori**, è stato premiato da Forbes come **migliore CEO per l'anno 2020 nella categoria Food**. Il riconoscimento è stato assegnato nella serata di ieri, giovedì 3 dicembre, nel corso della terza edizione dei **CEO Italian Awards 2020**, il riconoscimento con cui Forbes Italia premia i 15 top manager di diverse categorie che, secondo il ranking Forbes, si sono rivelati **innovativi, resilienti** e di **successo** in questo difficile 2020.

Nei premi assegnati Forbes ha scelto di sottolineare la capacità di gestione e reazione espresse nelle difficili circostanze del 2020. Macchione è stato premiato per la continuità di risultati, dal suo approdo in Domori nel 2018, con il raggiungimento del break even operativo e della zona utili nel 2019, per la prima volta nella storia di Domori. Grande rilievo è stato inoltre dato all'operazione dei Minibond Domori, un'offerta unica nel panorama food italiano e destinata a essere ripresa quale modello di capacità di risposta al mutato scenario economico.

Ha commentato Macchione: "Sono onorato di rappresentare la categoria Food: l'agroalimentare è uno dei settori chiave per la ripresa del Paese, e sta dimostrando una capacità di risposta e innovazione di cui anche Domori si fa orgogliosamente portavoce. Condivido questo premio con tutta la squadra Domori, che ha fatto l'impossibile per trasformare in positivo quest'anno così difficile".

DOMORI

Domori è stata fondata nel 1997 da **Gianluca Franzoni** ed è **parte del Gruppo illy dal 2006**; a giugno 2019 il Gruppo illy ha annunciato la costituzione della **sub-holding Polo del Gusto**, presieduta da **Riccardo Illy**, che raggruppa **tutte le attività extra caffè**.

Franzoni ricopre oggi la carica di Presidente di Domori, mentre Andrea Macchione ne è Amministratore Delegato e Chairman di Prestat, storico Brand inglese di cioccolato, fornitore della Casa Reale, acquisito da Domori a marzo 2019. Domori, con **sede a None (Torino)**, è considerata una realtà d'**eccellenza nel mondo del cioccolato super premium**, portavoce di una vera e propria nuova cultura del cacao, basata su un'instancabile ricerca per la qualità e la purezza della materia prima, che ha reso il marchio competitivo a livello mondiale. Sin dalla sua fondazione, Domori ha sviluppato il Progetto Criollo, che da 25 anni protegge la specie di cacao più preziosa e rara al mondo: il Criollo rappresenta infatti soltanto lo 0,001% del cacao prodotto nel mondo. I primati di Domori sono numerosi: è stata la prima azienda al mondo a impiegare solo cacao fine, la prima a produrre un cioccolato con cacao Criollo e a realizzare una tavoletta 100%, la prima a riutilizzare una formula antica e semplice, cioè pasta di cacao e zucchero, la prima a creare un Codice di Degustazione del Cioccolato per scoprire le infinite sfumature del cacao. Il modello Domori, basato su filiera e ricette "corte" e rigorose, è oggi largamente ripreso dai produttori di tutto il mondo.