



Gianluca Franzoni

Fondatore e Presidente Domori

Gianluca Franzoni, laureato in economia presso l'università di Bologna nel 1990, dopo aver svolto per qualche anno l'attività di consulente aziendale, nel 1993 parte per il Venezuela con un amico architetto con l'idea di vendere impianti di depurazione delle acque. Durante il suo soggiorno è ospite di una famiglia di coltivatori e appena arrivato s'innamora del posto e finisce per rimanerci tre anni. Qui viene a conoscenza delle varie specie di cacao pregiate e innamorandosene inizia delle sperimentazioni di pratica di campo e post-raccolta del cacao, finalizzate alla conservazione della biodiversità e a impedire l'estinzione del cacao pregiato, come il Crollo. Nel 1997 fonda la DOMORI chocolate company.

La storia di Gianluca è una curiosa vicenda di casualità guidata dal destino. Da sempre appassionato di cibo, con una forte e spiccata memoria gustativa e aromatica, Gianluca da piccolo con la sorella andava a Bologna, nel negozio di Majani, la prima fabbrica di cioccolato in Italia.

C'era un profumo straordinario e compravo cioccolato con la scorza d'arancio per le feste. Quel profumo mi riporta alle letture dei romanzi 800-900 di Kipling e Dumas. Il profumo del cacao, fin da allora, per me era legato all'avventura. Molti anni dopo, mi sono trovato in Venezuela e in quel periodo ero in società con un italo-venezuelano che aveva un family-restaurant e mi è venuta l'idea di mettere un corner di vendita di cioccolato.

Ho visitato una grande piantagione di cacao e durante la visita i coltivatori mi hanno parlato di varietà antiche e pregiate di cacao Criollo, ormai scomparse e difficili da reperire. Hanno acceso la mia curiosità anche perché sono sempre stato un ricercatore di materia prima. Da piccolo, addirittura, mi ero fissato sul miele e ne avevo cercato e assaggiato tutte le varietà sino a diventare un esperto. Lo stesso mi era capitato, una volta cresciuto con il caffè.

Così ho iniziato ad andare alla ricerca dei semi di questo cacao pregiato, il criollo e ad assaggiarne le varietà. Mi preparavo delle creme e riempivo il frigorifero. Era cioccolato reso spalmabile con il latte. È stato allora che ho capito cosa volevo fare: occuparmi di cacao. "Io sono l'hidalgo, il cavaliere nobile del cacao nobile, ho persino scritto poesie incentrate sulla figura di un hidalgo che salva e seleziona cacao".

Nel 1994, lasciato il ristorante, approfondisce lo studio del cacao fine, definendone il primo codice di degustazione di cacao al mondo e durante l'anno successivo si dedica al recupero del cacao criollo. *Creavo tavolette con il 70% di pasta di cacao e 30% zucchero addestrandolo*

il mio palato e assaggiando tantissime varietà e aromi di cacao. Ero solo e giravo i campi, preparavo le tavolette in casa e le assaggiavo. Fortunatamente ero in Venezuela, il paese in cui si trovano le più grandi diversità genetiche di cacao Criollo e Trinitario (le due varietà più pregiate). Mano a mano che definivo il mio progetto, scrivevo tutto e mi era venuto naturale creare delle schede organolettiche che definissero le varietà, dato che non esisteva un codice di degustazione. Nessuno fino ad allora l'aveva fatto. Durante questo periodo ho parlato con un numero altissimo di coltivatori, di commercianti, di trader del cacao. Ho studiato le aziende di macchinari e producevo in casa le mie tavolette. Nel 1996 alla fine ero pronto per iniziare a produrle.

Nel 1997 fonda l'azienda Domori iniziando a produrre, tra i primi in Italia, napolitains di fondente da degustazione e anche sacchetti di fave intere di cacao sgusciate e gruè, dragées. Nello stesso anno viene lanciato sul mercato il cacao criollo (Porcelana). (foto azienda).

Nel 1998 lancia per primo il cioccolato 100% cacao (senza zucchero o burro di cacao) e dal 1998 conduce periodicamente workshop con coltivatori, Organi Governativi ed Enti non Governativi in Venezuela, Ecuador, Messico, Honduras, Nicaragua per un riposizionamento del cacao fine.

Numerosi i riconoscimenti: nel 1999 riceve il Premio Eurochocolate come migliore cioccolatiere internazionale; dal 1999 è docente Slow Food per cui tiene corsi periodici di cacao e cioccolato; dal 2000 al 2004 è docente al Corso del cioccolato organizzato da Eurochocolate a Perugia; nel 2003 riceve il Premio Regione Sicilia per il contributo dato al mondo del cioccolato attraverso le singole origini.

Sempre nel 2003 realizza il primo recupero al mondo di cacao criollo stringendo un accordo per lo sfruttamento in usufrutto della piantagione della famiglia Franceschi di San José. Questa piantagione, oggi votata alla coltivazione di cacao criollo è un vanto di Domori, che è l'unica azienda industriale in grado di controllare l'intero processo del cioccolato, dalla fava alla tavoletta.

Gianluca Franzoni riceve premi anche come esperto nel recupero e nella valorizzazione del cioccolato: 2010 Palma d'Oro al Salone del Cioccolato, 2012 la guida del cioccolato Bernardini lo riconosce come "world master" nella produzione di cioccolato fondente, nel 2013 Italia a Tavola lo premia per la diffusione della cultura gastronomica italiana nel mondo.

Nel 2006, Domori è stata acquisita dal Gruppo Illy di Trieste e Gianluca Franzoni, in qualità di Presidente, continua a selezionare personalmente le materie prime e a innovare costantemente i prodotti dell'azienda.