



❖ Chi è Domori

- *L'azienda*
- *Un viaggio nella botanica e uno tra la gente*
- *Hacienda San José*

❖ Il Cioccolato secondo Domori

- *La rivoluzione Domori: il codice di degustazione del cioccolato*

❖ I prodotti Domori

- *Blend*
- *Single Origins*
- *Criollo*
- *Abbinamenti secondo Domori*

Per ulteriori informazioni e richiesta immagini:

Cohn & Wolfe Milano

Giorgia Meretti/Susanna Picucci - Tel.: +39-02-20239.375/386

giorgia.meretti.ce@cohnwolfe.com – susanna.picucci@cohnwolfe.com

CHI È DOMORI

Dalla scommessa di un giovane, appassionato imprenditore, alla realtà di un marchio che ha fondato e imposto il codice di degustazione del cioccolato in Italia e nel mondo.

L'azienda

Domori 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.

La filosofia di business Domori si fonda sulla ricerca della qualità, perseguita grazie al controllo della filiera a partire dalle piantagioni situate in Sud America e America Centrale.

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.

Avviata nel 1994, Domori ha sede a None, alle porte di Torino. Presidente dell'azienda è Gianluca Franzoni, Direttore Generale Luigi Bardini e Direttore di Stabilimento Angelo Nani.

Dal 2006, Domori fa parte della Gruppo illy SpA.

Un viaggio nella botanica e uno tra la gente

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, un 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 perchè 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.

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

Dal 1994 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 riuscire a produrre 200 tonnellate di cacao Criollo entro il 2015.

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. Nel 1993, 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.

Il 1994 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.

La rivoluzione Domori: il codice di 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, forte della convinzione che così come la gente ricorda un Merlot, un Sauvignon, un Sirah, allo stesso modo può ricordare cacao aromatici intensi come un Apurimac, un Sambirano, un Arriba, un Sur del Lago. Oggi, parole come *trinitario*, *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. *Sambirano*, per esempio, ha sentori di bacche rosse. *Arriba* colpisce per la fragranza di banana matura; *Rio Caribe* è erbaceo, *Teyuna* evoca note di miele, crema di latte e mandorle...

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.

I PRODOTTI DOMORI

Tesa alla soddisfazione di un consumatore colto ed esigente, la produzione di Domori include le linee Blend, Single Origins e Criollo.

- ***BLEND – L'anima di Domori***

Domori propone due tipologie di Blend, frutto di un sapiente equilibrio di diverse Single Origins unite all'impareggiabile rotondità del cacao Criollo, per un risultato finale di straordinario equilibrio, immediata palatabilità e inimitabile personalità.

IL BLEND

È l'archetipo del cioccolato. Dolce, rotondo, equilibrato. A ciascuna delle varietà di cacao è stato assegnato un ruolo specifico nella miscela. E' un prodotto unico grazie al contenuto di alcune varietà di Criollo. La percentuale di cacao è del 70%.

IL 100%

Invenzione di Domori, un mix di piante nobili, tecnica di fermentazione e metodo di trasformazione. Persistenza infinita ed equilibrio straordinario per un prodotto estremo.

DRAGEES

Un matrimonio naturale: frutti e spezia con cioccolato extra. La nocciola Piemonte IGP sviluppa in tostatura aromi straordinari; la mandorla di Avola esalta fragranza e rotondità del miglior cioccolato fondente; lo zenzero agrumato e piccante anticipa la voluttuosità degli aromi del cioccolato.

FAVE

Prerogativa di Domori la degustazione delle fave intere di cacao tostate e sgusciate. Si tratta di uno straordinario risultato di fermentazione, essiccazione, tostatura per giungere ad un profilo sensoriale ottimale.

- **SINGLE ORIGINS - Note diverse, straordinario collettivo**

Esiste una gamma di sei diverse single origins di cioccolato (Apurimac, Arriba, Rio Caribe, Sambirano, Sur del Lago, Teyuna), disponibili nelle versioni 70% e 100%.

Apurimac (Perù)

È l'unico nome di fantasia, per un ibrido pregiato, creato negli Anni Novanta. Nella versione pura si apprezza la qualità discreta dell'acidità, appena accennata. Colpiranno le note di caramello e mou, la pacata vittoria del dolce sull'amaro, e la persistenza della sensazione di dolcezza.

Arriba (Ecuador)

Dal Paese con la maggiore produzione di cacao fine, viene Arriba, di tipo Nacional. Nel 100% si esalta una sensazione di nocciole tostate; il 70% descrive la dolcezza della banana matura. In entrambi i casi, il palato resta avvolto in una sensazione cremosa di rotondità. Arriba è l'unico cacao fermentato per solo 4 giorni, e Domori sta lavorando per creare metodi innovativi di fermentazione.

Rio Caribe (Venezuela)

Viene da piantagioni situate nella parte orientale del paese. Il 100% sbandiera il carattere erbaceo, di sottobosco e terra dopo la pioggia. Il 70% lascia emergere contrappunti di frutta matura, uva passa, tabacco, clorofilla. L'acidità è discreta e piacevole, lascia in bocca ricordi d'estate.

Sambirano (Madagascar)

Ha le note acidule di bacche e frutti rossi, folgoranti come una rivelazione nella versione al 70%, mentre il 100% è curiosamente temperato dall'amarezza. Resta in bilico perfetto tra acidità e dolcezza: un risultato ottenuto ad hoc attraverso una fermentazione breve che lascia a lungo il ricordo dei frutti rossi. Anche per questa caratteristica acidula, dà ottimi risultati impiegato in pasticceria.

Sur del Lago (Venezuela)

È così delicato che il 70%, con i suoi tenui sentori di mandorla, potrebbe sembrare un cioccolato al latte. Il 100% evoca ricordi di caffè. È un cioccolato fine, con rotondità eccellente e persistenza lunga, che rispecchia l'aristocrazia genetica delle piante di cacao trinitario e criollo.

Teyuna (Colombia)

Novità di casa Domori, cresce nella zona costiera di Santa Marta. Si tratta di un progetto che vede, ancor più che per le altre produzioni, una stretta collaborazione con le popolazioni locali. È un cacao molto chiaro, con note dolci e persistenti che ricordano miele e anacardi.

- **CRIOLLO – il Re del cioccolato**

Punta di diamante del cacao pregiato, comprende cinque varietà.

Puertomar (Venezuela)

“Tavoletta d’oro 2008” come miglior cru. Una grande impresa: 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. Dolcezza e rotondità eccellenti.

Porcelana (Venezuela)

Fin dai suoi esordi nel '94, Domori iniziò il recupero di questo cacao. Un’avventura ben riuscita grazie anche all’innesto di alcune tipologie di criollo antico Porcelana nell’Hacienda San José. Note di pane, burro e marmellata. Rotondità esaltante.

Puertofino (Venezuela)

Un altro nome di fantasia per questo cioccolato prodotto con cacao della Hacienda San José. Possiede la gentilezza piena e cremosa del criollo in una sinfonia di note di tabacco, noci, papaya, e poi a tratti sottobosco, funghi e datteri.

Javablond (Indonesia)

Affumicato. Affumicato con una sensazione alcolica. Di colore chiaro. Perché così chiaro? Perché il 50% dei semi sono bianchi, da cui si ottiene un cacao molto chiaro, caratteristica tipica del criollo, insieme ai sentori terrosi di sottobosco e alle note di tabacco. È possibile avvertirne anche la leggera piccantezza. Il ricordo accompagna il palato per un tempo lunghissimo.

Canoabo (Venezuela)

Cacao recuperato e rinestato nel 2000 da Domori nell’Hacienda San Hosé, è oggi di nuovo disponibile per apprezzarne la sua straordinaria rotondità e grande persistenza al gusto di crema di latte, datteri e mandorle.

Abbinamenti secondo Domori

Vino e cioccolato: un matrimonio discusso

È una vecchia, consumata querelle: cosa bere col cioccolato? C'è chi dice il francese Banyuls, c'è chi opta per il Sauternes, chi piemontesizza col Barolo Chinato e chi celebra rimembranze dannunziane con Sangue Morlacco. Domori ha le proprie idee in proposito. Lo schema riportato qui sotto ripropone sinteticamente i risultati di ricerche e proprie selezioni. "Cosa bere col cioccolato" suonava come una domanda troppo generica, e i degustatori Domori si sono adoperati per trovare la risposta alla domanda: "cosa bere con i cru di cioccolato Domori?". I risultati sono sorprendenti, e conquistano alla prova. Persino per i cru 100% pasta di cacao è possibile un abbinamento, anche se per tenere testa al 100% non basta un vino, nemmeno liquoroso: ci vuole il carattere forte di un distillato. I vini fortificati, invece, lambiscono con savoir faire il temperamento più sobrio dei cru 70%.

Lo schema-guida per l'abbinamento tra alcolici e cioccolato aiuta a rendere elegante anche il dopo cena più essenziale: si possono organizzare percorsi degustativi a partire da un cru di cioccolato, o viceversa partendo da un distillato: per esempio, vedere come la grappa dialoga con Arriba, Sur del Lago, Puertofino; o come Apurimac, Sambirano e Porcelana accentuano aspetti diversi di un Calvados.

Abbinamenti – qualche suggerimento

	Single Mat Whiskey	Rum > 10 years old	Cognac X.O.	Grappa	Calvados	Vintage Port	Sherry Cream/ Oloroso
Apurimac	•				•		•
Arriba		•	•	•			•
Rio Caribe Superior		•				•	
Sambriano	•				•		
Sur del Lago Clasificado		•	•	•			
Teyuna		•	•			•	•
Puertofino	•			•			•
Puertomar		•	•			•	
Porcellana	•	•	•		•		
Javablond	•	•	•	•	•		•
Canoabo	•	•	•				•
ILBLEND	•	•	•	•	•	•	•
IL100%	•	•	•	•	•		