

NONE, CAPITALE DEL CIOCCOLATO, SFOGGIA UN MARCHIO D'ECCELLENZA



LA "DOMORI" DELL'HIDALGO DEL CACAO

IL PRESIDENTE GIANLUCA FRANZONI

QUELL'APPELLATIVO SE L'È GUADAGNATO SUL CAMPO, TRA I "CACAOTEOROS" DEL SUD AMERICA. L'AZIENDA, CHE ABBINA ALLE LINEE DI NICCHIA ANCHE QUELLE DA GRANDE DISTRIBUZIONE, OCCUPA 45 PERSONE

Il cioccolato "Domori" lo scoprii qualche tempo fa, nella torinese (merita una visita) "L'Oasi del cioccolato", in corso Francia 197/d. Non mi resi conto, però, d'aver assaggiato un prodotto che è stato considerato da una specialista londinese, Chloé Doutre-Roussel del famosissimo magazzino Fortnum & Mason, recentemente intervistata da Gigi Padovani (vedi: www.gigipadovani.it) "tra i cinque migliori al mondo", ex aequo con i famosissimi Amadei (Italia), Michel Cluisel (Francia), Pralus (Francia), Valrhona (Francia). Ero evidentemente fermo all'antica fama svizzera, anche se avevo pagato circa otto euro una tavoletta di 150 grammi.

Anzi, distratto dai classici marchi locali "De Coll" e "Streglio", non avevo neppure capito che si trat-

tasse di un prodotto nonese, pur sapendo che il Pinerolese è considerato da tempo "il distretto italiano del cioccolato" e che None ne è giustamente la capitale.

La produzione di cioccolato giunse infatti a None nel 1902, quando un certo De Coll', rappresentante di liquori, aprì una fabbrica di cioccolatini nei pressi della stazione. Nel 1924, poi, approdò in paese anche la "Streglio" che si rese famosa soprattutto per il gianduiotto.

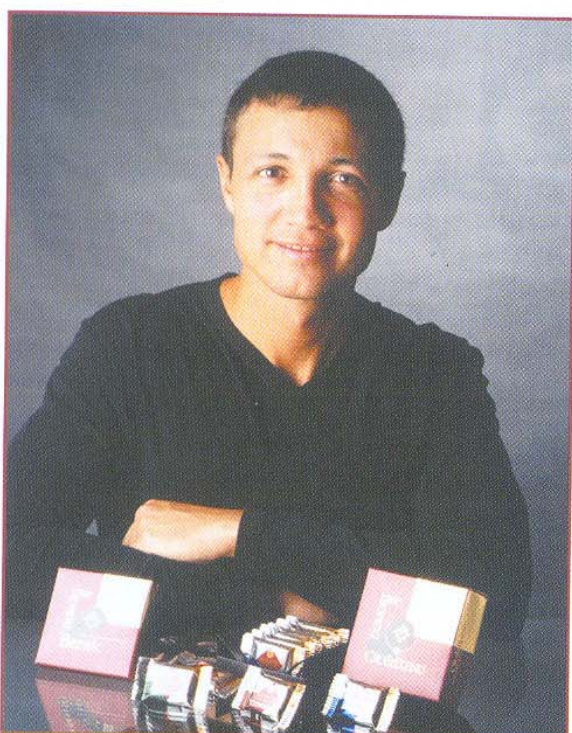
IL NUOVO CAPANNONE IN VIA PINEROLO

La "De Coll'", passata ai figli di Umberto De Coll' negli Anni '70, fu acquistata nel 1996 dalla "Eurociok" di Salvatore Minniti a cui inizialmente si appoggiò la Domori che, abbandonata la ragione sociale "Eurociok", ha

recentissimamente costruito un nuovo capannone, dotato di macchinari d'avanguardia, in via Pinerolo 72, di fronte all'ex-Indesit di None.

Lo strano marchio, dal suono quasi giapponese, è nient'altro che la crasi di un italianissimo "due mori" e nasce da un'idea dell'estroso Gianluca Franzoni, ora presidente dell'azienda, che ha addirittura assunto il nome d'arte di "Mack Domori". Franzoni, un bolognese sulla quarantina con tanto di laurea in Economia e commercio e master in Agroindustria, faceva il consulente aziendale quando nei primi Anni '90, viaggiando in Sud America, comprese che alcune piante di cacao sarebbero scomparse se le logiche del mercato globale fossero riuscite a uniformare definitivamente le produzioni sulle qualità a maggior resa, come la Forastero (che da sola supera il 90% della produzione mondiale). *"Mi spinsi, allora, fra i cacaoteoros, al fianco delle organizzazioni governative dell'Ecuador e del Venezuela - racconta - per cercare di salvare specialmente il cacao Criollo. Infatti, di tutta la produzione mon-*

diale, quel cacao aromatico costituisce solo il 7% ed, all'interno di tale percentuale, si distingue ancora tra un 5% di Trinitario, quasi un 2% di Naccional e meno dello 0,1% di puro Criollo, che è poi quello conosciuto dalle antiche civiltà dell'America centrale... Dapprima i campesinos mi osservavano un po' perplessi, ma quando capirono che stavo facendo sul serio, mi soprannominarono "el hidalgo del cacao": un titolo che credo d'essermi meritato" (in spagnolo "hidalgo" vuol dire "figlio



Il presidente Gianluca Franzoni

di nobiluomo", scusate se è poco). Dal 1993 ha vissuto per tre anni in Venezuela, dove, avvalendosi di impianti artigianali, ha fatto le prime prove di tostatura delle varietà aromatiche e dato suggerimenti ai produttori, che lentamente hanno iniziato ad adottarli, ottenendo ottimi risultati, mentre Franzoni s'impegnava nella ricerca e nello sviluppo degli ibridi aromatici.

Tornato in Italia nel 1996, ha trovato appoggio in un gruppo di imprenditori liguri che hanno creduto nelle sue idee sviluppando un piano che portò alla creazione, tra il 1997 e il 1998, della Domori Srl, che ha sede legale a Genova,

in piazza Borgo Pila, nella torre "B" di Corte Lambruschini, e da quel momento i successi sono giunti uno dietro l'altro.

IL 15% VA NEGLI USA

A dieci anni dal fatidico 1993, l'impresa aveva già raggiunto 1.500.000 euro di fatturato annuo, con trenta addetti ed un nuovo stabilimento a None, del quale Minniti era diventato direttore di produzione. Nel frattempo, la cioccolata Domori aveva raggiunto anche il Giappone e gli stati Uniti che assorbono il 15% della produzione.

Se nei primi anni la produzione era riservata alle enoteche, alle torrefazioni e alla ristorazione specializzata, venne presto il momento di guardare oltre la nicchia, se non per tutta la gamma almeno per una sua parte. Una sfida vinta quando si perfezionò l'accordo con la "Esselunga", che garantisce la distribuzione in un centinaio di punti vendita. Tutto ciò senza abbandonare la distribuzione specializzata, rimasta in mano ad una rete di agenti.

La bontà del prodotto Domori, ormai riconosciuta, ha indotto persino la più famosa ditta di

liquirizia d'Italia, la calabrese Amarelli (fondata nel 1731), a creare un abbinamento con il

cioccolato, presentato alla rassegna "Cibus" di Parma, dove ha vinto il "vassoio d'argento".

LA PIANTAGIONE IN VENEZUELA

Nel 2004 nuovo salto di qualità. La Domori ha acquistato una piantagione di cacao storica per il Venezuela: è la Hacienda San José, appartenuta alla famiglia Franceschi dal lontano 1840, dove si coltivano cacao pregiati, come il Canoabo, il Chuao, il Guasare, il Porcelana e l'Ocumare. Da queste materie prime, a None, è nata una linea disponibile in piccoli quantitativi, perché il raccolto non è ancora stato portato all'optimum. Che si tratti di un prodotto sopraffino lo si vede già dal cofanetto in mogano che racchiude le quattro versioni (60-70-80-100% di cacao), con allegato dvd che illustra l'intera filiera della produzione.

Di nuovo nel 2004 il "Puertofino" della Domori ha meritato il premio "Tavoletta d'oro" della Compagnia del cioccolato, nella categoria "Cacao d'origine", sbaragliando 250 concorrenti.

Oggi, dall'azienda (esaltata persino nella guida del "Touring") escono 100 tonnellate di cioccolato all'anno. Il fatturato è giunto a 3,5 milioni di euro e i dipendenti aumentati a 45.

Le esportazioni riguardano principalmente Austria, Germania, Svizzera, Svezia, Giappone e Canada. A None si producono ormai cioccolati con i prestigiosi *cru* Sur del lago, Carenero, Esmeraldas, Rio Caribe, Sambirano ed altri ancora ed a None, tanto per sottolineare un prestigio consolidato, è stato addirittura ideato un "Codice della degustazione" utilizzato dagli appassionati e dai degustatori professionali.

La DOMORI nei particolari

Stabilimento: via Pinerolo 72, None
 Sede legale: piazza Borgo Pila 39, torre B, 16129 Genova
 Tel. 010 537.301
 Fax 010 545.1771
www.domori.com, info@domori.com
 Presidente: Gianluca Franzoni
 Amministratore delegato: Claudio Cipollina
 Responsabile della produzione: Salvatore Minniti
 Responsabile Pr: Alessandro Traverso
 Dipendenti: 45
Fatturato 2004: 3,5 milioni di euro
 Produzione: 100 tonnellate