

STORIE DI ECCELLENZA

Dalla fava alla tavoletta: arriva la macchina per il cioccolato express

–di **Maria Teresa Manuelli** | 13 febbraio 2017

Una catena di shop, una linea di sorbetti al cioccolato e una macchina che realizza tavolette a partire dalla fava di cacao. Sono le tre novità con cui Domori, specialista del cioccolato extrafine entrata nel Gruppo Illy nel 2006, si è presentata al Salon du Chocolat di Milano (9-12 febbraio). Tre progetti apparentemente diversi, ma che si legano tutti allo sviluppo del marchio in Italia e nel mondo.

Già presente in gelaterie e pasticcerie, lo scorso anno Domori ha aperto il suo primo store presso il nuovo centro commerciale di Arese. «E' il nostro primo monomarca. Un esperimento che speriamo di poter moltiplicare, se darà i risultati attesi», spiega Riccardo Illy, presidente del Gruppo.

Lo store, di 30 mq, comprende tutto l'assortimento Domori. «E' stato un successo: inaugurato a inizio estate, ad agosto il fatturato ha superato le aspettative. Però, per proseguire con l'espansione, dobbiamo capire se il cioccolato può essere un prodotto continuativo: si sa che le vendite in genere soffrono nel periodo estivo e sarebbe troppo azzardato inaugurare una catena, senza un prodotto che bilanci la stagionalizzazione. Soprattutto per i punti vendita che dovessero sorgere sulla strada e non all'interno di centri commerciali».

Destagionalizzare con i sorbetti

E' così è venuta l'altra idea, ovvero una linea di sorbetti al cioccolato, realizzati a

partire da otto varietà aromatiche di cacao fine Domori: Arriba Hacienda Victoria dall'Ecuador (fresco e delicato, con note di banana ed agrumi), Apurimac dal Perù (dolce e delicato, con sentori di fiori, caramello, crema di latte), Sambirano dal Madagascar (dolce e rotondo, con note di frutti rossi e noci), Sur del lago dal Venezuela (fine, rotondo, persistente), Morogoro dalla Tanzania (carattere deciso e un profilo aromatico in cui spicca un'immediata nota primaria di cacao), Vidama dalla Costa d'Avorio (note di legno e spezie e un sottofondo di gusto alla nocciola), Lattesal (cacao Arriba unito a latte e fior di sale di Guerande), Giandujotto Criollo. «Abbiamo chiesto a Simone De Feo, maestro gelatiere della Cremeria Capolinea di Reggio Emilia – continua Illy – di interpretare le diverse varietà con l'obiettivo di capire quanto gli aromi naturalmente presenti nel cacao siano percepibili anche nel gelato». I sorbetti impiegano esclusivamente massa di cacao al 100%, usano materia prima in purezza, scaldata a una temperatura massima di 65°C e privilegiano le ricette a base d'acqua per ottenere la sensazione di estrema pulizia del palato.

«Avere la possibilità di sperimentare la gamma Domori è stato entusiasmante – racconta Simone De Feo – soprattutto perché, per valorizzare al meglio la materia prima, ho usato un approccio non convenzionale in gelateria. Sono partito dallo studio dell'ingrediente per arrivare alla definizione della ricetta. Prima ho assaggiato il cioccolato e poi, degustandolo, ho pensato a come doveva essere costruita la bilanciatura per valorizzare quel sapore». Una proposta che potrà essere estesa non solo agli eventuali monomarca, ma anche alle tante gelaterie - un centinaio - che già acquistano il cioccolato Domori.

La macchina per il cioccolato fai-da-te

Sempre pensata per gli store, ma anche per tutte le pasticcerie, cioccolaterie e gelaterie che vogliono produrre in proprio il cioccolato, è l'ultima novità, la macchina Bean to Bar Multiprocess, il primo sistema compatto di produzione di cioccolato a partire dalle fave di cacao in granella. «Compatta, misura solo due metri per uno – illustra Illy – completamente smontabile per una facile e veloce pulizia, Multiprocess può essere esposta in negozio per offrire a vista lo spettacolo della creazione del cioccolato, avendo cura di preservare nelle varie fasi di lavorazione tutta la qualità, le note aromatiche e la preziosità del cacao più nobile». Sviluppata in collaborazione con Tecno3, leader nella produzione di macchine e lavorazioni dell'industria dolciaria, presenta anche un altro vantaggio: la velocità, perché si passa dalla granella di fave tostate alla tavoletta in poco più di

tre ore. «Un'unica limitazione – avverte Illy – è proprio la granella, che deve essere di qualità fine o extra fine perché qualità più basse non permettono agli aromi di sprigionarsi, eliminare l'acidità volatile e gli odori sgradevoli nei tempi brevi della lavorazione». Quest'ultima avviene a basse temperature, senza utilizzo di aromi, burro di cacao o lecitina di soia. Il costo, a seconda del modello e degli accessori, va dai 60 agli 80 mila euro.

Il recupero del Criollo

«Appena presentata – interviene Jean-Pierre Willemsen, ceo di Domori – è già molto richiesta all'estero, ma prima vorremmo testare il concept. Contiamo di rivoluzionare il mercato del cacao e far capire a esercenti e consumatori che possono riscoprire il cioccolato e il cacao, grazie a questa macchina». L'invenzione ha, però, diversi altri sbocchi. «Per esempio – prosegue Willemsen – potrà essere usata dai coltivatori per sapere già sul campo la qualità del proprio prodotto e quindi pretendere un prezzo maggiore dagli acquirenti. Un notevole passo avanti per i contadini».

Domori, nata nel 1997 ed entrata a far parte del gruppo Illy nel 2006, è stata la prima azienda al mondo a recuperare in campo la biodiversità del cacao Criollo, realizzando una tavoletta 100%, e a creare un Codice di Degustazione del Cioccolato per scoprire le infinite sfumature del cacao.

Nel 2016 ha chiuso il fatturato a circa 13,5 milioni di euro, con una crescita di quasi il 15%, soprattutto grazie all'export che è raddoppiato rispetto all'anno precedente.

© Riproduzione riservata