

# Domori, il balzo del cacao costringe l'azienda alla ricapitalizzazione

## Industria alimentare

L'aumento della materia prima del 400% ha causato oltre 5 milioni di perdite

Micaela Cappellini

In due anni il costo del cacao ha subito un'impennata del 400%. Un aumento impressionante, e per di più prolungato nel tempo, senza segnali significativi di inversione di rotta. Impossibile che un trend di questa portata non cominciasse a pesare sui bilanci delle aziende che producono cioccolato. Domori, la cioccolateria d'eccellenza del Polo del gusto di Riccardo Illy, è tra le prime a rompere il velo del silenzio: due anni di rincari della materia prima hanno portato oltre cinque milioni di perdite nel bilancio 2024 e hanno costretto la società alla ricapitalizzazione.

«Stiamo uscendo da due anni difficili», ammette Giacomo Biviano, tra i manager degli Illy fin dal 1989. È divenuto amministratore delegato di Domori lo scorso dicembre, dopo il terzo cambio di vertice in due anni. Anche la ristrutturazione dell'ex stabilimento Streglio di None, in provincia di Torino, acquisito tre anni fa, ha contribuito ad appesantire il bilancio: «I lavori sono andati oltre le previsioni di spesa -

dice Biviano - per colpa dei tempi che si sono allungati e degli aumenti subiti dai materiali per l'edilizia». Spese immobiliari che si sommano all'andamento impazzito del mercato internazionale delle materie prime coloniali: il combinato disposto è stato un bilancio 2024 chiuso venerdì scorso a 29,5 milioni di euro, con oltre 5 milioni di perdite. «La situazione finanziaria è diventata di tensione - racconta Biviano - così il consiglio di amministrazione ha deciso aumento di capitale di più di 8 milioni, cui si è aggiunto un prestito oneroso di altri 4 milioni di euro per rifinanziare l'azienda. Nel piano industriale ho lavorato sulla diminuzione dei costi e, insieme, su un incremento del fatturato grazie ad aumenti di prezzo e allo sviluppo internazionale». I primi risultati sembrano già sul tavolo: «Nei primi mesi del 2025 - dice l'ad - abbiamo rispettato gli impegni di budget e a fine maggio abbiamo registrato una crescita del 16% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso. L'obiettivo è di riportare in utile l'azienda già quest'anno».

Sul banco degli imputati, al primo posto, resta però il caro-cacao: «In passato - racconta Biviano, che si è occupato a lungo di caffè - sul mercato dei cosiddetti coloniali le impennate duravano tre mesi al massimo ed erano legate per lo più a fenomeni speculativi. Per decenni le fave di cacao sono costate 2 dollari al chilo. Poi all'improvviso, due anni fa, è cominciato il rally. Oggi siamo a 8,5 dollari al chilo, ma in questi

mesi siamo arrivati anche a picchi di 12 dollari». E spiragli di discesa non se ne vedono: «Un mese fa - dice l'ad - i future sulle fave per il 2026 erano scesi a 7,5 dollari al chilo, ma oggi siamo già tornati sopra gli otto».

Scaricare questi aumenti sui consumatori, sostiene Biviano, non è facile: «Il mercato ha recepito gli aumenti, ma fino a un certo punto: i nostri intermediari tirano sempre sul prezzo, è la grande distribuzione a dettare la linea. Eppoi, anche per il consumatore più attento alla qualità c'è sempre un limite. La gente è ogni giorno più attenta a quello che consuma, anche i più elitari». Il mercato del cioccolato, insomma, dovrà trovare una nuova quadra: «Non si competerà più sul prezzo, ma sulla qualità - sostiene l'ad di Domori - e ci sarà chi chiuderà: di aziende che vogliono vendere nel settore ne conosco tante, che non ce la fanno più con i costi».

Lo stabilimento di None, in compenso, è quasi pronto: «Il magazzino è già stato trasferito ed è perfettamente funzionante sia per lo stoccaggio dei prodotti finiti che per le materie prime - dice Biviano - abbiamo trasferito gli uffici e abbiamo finito anche lo shop. Resta da spostare solo l'impianto produttivo, ma per farlo ci vuole un fermo di due mesi e non possiamo avviare questa operazione durante i picchi di produzione. L'ipotesi è di cominciare l'anno prossimo dopo Pasqua: maggio e giugno sono il periodo più morto per la produzione di cioccolato».



**GIACOMO BIVIANO**  
Amministratore delegato di Domori

