



martedì 21 Ottobre 2025

Comunicaffè


[HOME](#) [NOTIZIE](#) [EVENTI](#) [TREND&MERCATI](#) [INDUSTRIA](#) [MERCATO](#) [SALUTE](#) [TECNOLOGIA E TECNICA](#) [CACAO](#) [TÈ INFUSI](#)

CACAO & CIOCCOLATO COMUNICATI STAMPA

Domori Experience: a Milano la presentazione della linea Professional

Gianluca Franzoni, fondatore e presidente di Domori, ha dichiarato: "Nella mia lunga ricerca sul cacao, ho sempre cercato di trasformare la complessità in armonia, seguendo un approccio scientifico che permetta di esaltare l'equilibrio e la purezza della materia prima. Essere produttori e coltivatori significa per me assumersi una doppia responsabilità: garantire un'eccellenza assoluta e promuovere un modello sostenibile, capace di migliorare la vita dei coltivatori e preservare la biodiversità"

21 Ottobre 2025

Share



La piantagione Hacinda San José (immagine concessa)



Ultime Notizie

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

130142

Da leggere

World Barista Championship celebra 25 anni di innovazione e comunità del caffè a HostMilano

21 Ottobre 2025



Condividi con noi le tue storie legate al caffè scrivendo a direzione@comunicaffe.it.

MILANO – Si è svolta a Milano la **Domori Experience**, evento di presentazione ufficiale di **Domori Professional**, la linea dedicata ai professionisti del cioccolato e dell'alta cucina e pasticceria, sviluppata e distribuita in esclusiva da IRCA Group, leader internazionale nella produzione di cioccolato, creme, frutta, pistacchi, decorazioni e altre specialità per il settore alimentare.

Domori Professional rappresenta l'evoluzione naturale di un brand innovativo, che ha ridefinito il concetto stesso di qualità nel cioccolato.

Nata dall'esperienza diretta di **Domori** come produttore e coltivatore, doppio ruolo che la contraddistingue sin dalla sua fondazione nel 1997, la Linea Professional è dedicata a chi ricerca performance eccellenti,

A HostMilano il World Barista Championship: il più bravo del mondo è l'australiano Simpson

21 Ottobre 2025





Rancilio premia i talenti emergenti del caffè a HostMilano 2025 con Aicaf e Altoga
21 Ottobre 2025



purezza assoluta e un'identità sensoriale inconfondibile fatta di aromi distintivi unici.



Gianluca Franzoni, fondatore e presidente di **Domori**, ha dichiarato: "Nella mia lunga ricerca sul cacao, ho sempre cercato di trasformare la complessità in armonia, seguendo un approccio scientifico che permetta di esaltare l'equilibrio e la purezza della materia prima. Essere produttori e coltivatori significa per me assumersi una doppia responsabilità: garantire un'eccellenza assoluta e promuovere un modello sostenibile, capace di migliorare la vita dei coltivatori e preservare la biodiversità".

Franzoni aggiunge: "Il cacao è una materia prima sfidante, non ammette sconti: la qualità nasce nel campo, non è possibile correggere dopo. Unire produttori e creatori vuol dire condividere la stessa visione: il cioccolato come linguaggio di autenticità, innovazione e bellezza".



L'evento **Domori** Experience

L'incontro ha avuto come protagonisti **Gianluca Franzoni**, Fondatore e Presidente di **Domori**, instancabile portavoce di una nuova cultura del cacao; Massimiliano Alajmo, chef trisstellato de Le Calandre; Luigi Biasetto, Maestro Pasticciere di fama internazionale, che si sono confrontati in un dialogo tra tradizione e innovazione, alla scoperta della complessità del cacao fine, del valore del recupero varietale, dell'etica della filiera e il ruolo del cioccolato nell'alta cucina e nell'alta pasticceria. Un autentico viaggio tra le principali geografie delle origini **Domori** per cogliere le caratteristiche aromatiche e le sfumature sensoriali che rendono questo cioccolato unico: dal Venezuela, il Chuao 75%, dell'Hacienda San José in Venezuela, dove da più di 25 anni **Domori**, in collaborazione con la famiglia Franceschi, si occupa sul campo del recupero della biodiversità del Criollo; dall'Ecuador, un Arriba Nacional 72%, del progetto UNOCACE, una cooperativa che raggruppa 1.600





VENDITALIA
The Vending Expo

MAY 6-8
2026 RIMINI
EXPO CENTRE

THINK
AUTOMATIC

ITALIAN EXHIBITION GROUP

ITALIAN EXHIBITION GROUP

**Bar, negli ultimi 10
anni chiuse oltre
21mila attività.
Fipe: ripensare il
modello di business**

21 Ottobre 2025



**A HostMilano la
finale del Panettone
World
Championship**

21 Ottobre 2025



piccoli produttori, oggi impegnata con **Domori** in un progetto di agricoltura rigenerativa; infine, dal Madagascar, il Sambirano 72%, una miscela di cacao Trinitario con un'alta percentuale di Criollo dalla valle nel nord-ovest dell'isola, ricca di biodiversità. Tre origini che racchiudono l'essenza del progetto **Domori**: la costante ricerca di equilibrio tra terroir, tecnica e sensibilità.

Una experience che prosegue nelle tre isole dedicate ai cioccolati monorigine **Domori** – America, Africa e Criollo – alla scoperta dei profili aromatici in realizzazioni come praline e piccola pasticceria, con due creazioni di eccellenza: il panettone INTENSO FONDENTE e ORO PURO con Sur del Lago 72% del maestro pasticciere Sal De Riso, Presidente AMPI e DOLCE EQUILIBRIO, una torta al cioccolato

fondente Vidamà 60%, limone e pralinato del Maestro Davide Malizia, campione del Mondo di Pasticceria e Gelateria, Relais Desserts International. Senza dimenticare le applicazioni in gelateria, con le ricette sviluppate in collaborazione con il maestro gelatiere Eugenio Morrone, e le creme della nuova linea **Domori** Aurea, nelle varianti fondente, nocciola 40% e pistacchio 25%,

Protagonista della serata il dessert al piatto NOTE FONDENTI, a firma del maestro pasticciere Yuri Cestari, brand ambassador **Domori**: un tortino al cioccolato Sur del Lago 72%, con cremoso Sur del Lago 100% e caffè, streusel al cioccolato, salsa al mascarpone e gelato bianco al caffè.

Con **Domori** Professional, IRCA Group – che ha acquisito i diritti esclusivi per l'utilizzo del brand **Domori** nel canale B2B – offre ai professionisti una gamma dedicata di cioccolati di altissima qualità con perfetta lavorabilità, frutto di un know-how agronomico e sensoriale unico, costruito nel tempo attraverso un rapporto diretto con i coltivatori e un rigoroso protocollo di qualità sensoriale. **Domori** Professional è parte della linea The Signature Collection di IRCA.

Annika Engelbrecht, Group CMO di IRCA, dichiara: “Siamo lieti di accogliere il brand **Domori** all'interno dell'IRCA Group, perché rappresenta una perfetta integrazione con la nostra attuale offerta di prodotti. Il portfolio B2B di **Domori** comprende un'ampia gamma di prodotti a base di cioccolato premium, a cui si affianca una profonda esperienza nella lavorazione del cacao – dalla fava di cacao al prodotto finito – e una gestione ottimale della filiera. Questa acquisizione aggiunge al nostro portafoglio una linea di cioccolato di altissima gamma con dei profili aromatici unici e distintivi. Insieme vogliamo ampliare la diffusione dei prodotti **Domori** nel canale B2B.”



Domori

Domori è un produttore di cioccolato premium, leader di mercato



**Caffè Torrisi di
Catania, 114 anni
di attività: il
marchio rilevato
dalla famiglia
Basile per 4
milioni**

21 Ottobre 2025



**Julius Meinl
presenta il
Generations
Programme in
India insieme a
Fairtrade**

21 Ottobre 2025



Iginio Massari: la maritozzeria di Milano riapre dopo la chiusura causata dalle recensioni negative

21 Ottobre 2025



impegnato con passione nel recupero della pura essenza del cacao fine, ambendo a coinvolgere tutti gli attori chiave del settore: coltivatori, tecnici di produzione, reti di distribuzione, media, clienti e consumatori. È all'avanguardia nell'innovazione dell'eccellenza del cacao ed è riuscito a salvare dall'estinzione la varietà più pregiata di cacao al mondo, il Criollo. **Domori** è stata fondata nel 1997 da **Gianluca Franzoni** e fa parte del "Polo del Gusto", la holding fondata e gestita da **Riccardo Illy**, che riunisce marchi di eccellenza del settore food & beverage.

Il Progetto Criollo e Green Forest – Live Chocolate

Sin dalla sua fondazione, **Domori** tutela la biodiversità del cacao Criollo attraverso il Progetto Criollo, operando nelle piantagioni di Hacienda San José in Venezuela (185 ettari, in coproprietà con la famiglia Franceschi) e Hacienda San Cristóbal in Ecuador (47 ettari), dove si pratica un'agricoltura innovativa e di precisione. Le piantagioni in Venezuela sono veri e propri centri di apprendimento e innovazione, dove si sviluppano le migliori pratiche agricole, ambientali e tecniche di post-raccolta, a sostegno dei coltivatori locali. In Ecuador, nella Provincia del Guayas, **Domori** è impegnata nel progetto "Green Forest – Live Chocolate" insieme a UNOACE, cooperativa di coltivatori locali. L'intervento riguarda un'area di circa 90 ettari e prevede la piantumazione di 21.000 piante di cacao Nacional Arriba, 10.000 piante autoctone e 1.500 piante da frutto, con l'obiettivo di promuovere la biodiversità e la sostenibilità dell'ecosistema (metodo SAFS).

IRCA Group

IRCA Group è leader internazionale nei settori cioccolato, creme, frutta, pistacchi, decorazioni e altri ingredienti di alta qualità per il settore alimentare e rifornisce i canali professionali in tutto il mondo. Il Gruppo, nato da un'azienda familiare fondata in Italia nel 1919, oggi distribuisce i propri prodotti in oltre 100 paesi e gestisce 20 stabilimenti di produzione in Europa, Stati Uniti e Vietnam. Oltre 2.000 dipendenti contribuiscono ogni anno al lancio sul mercato di prodotti innovativi in linea con le ultime tendenze del settore, fornendo un'ampia gamma di soluzioni uniche ai Clienti a livello globale attraverso i suoi marchi IRCA since 1919, Dobra, JoyGelato, Ravifruit e Cesarin. IRCA Group offre un'impareggiabile approccio "one-stop shop", per fornire ottime soluzioni per tutte le esigenze di ingredienti di alta qualità.



TAGS **cioccolato** **Domori**

Share



Articolo precedente

Cialde e capsule: la produzione cresce del +5,1% a valore nel '24 attestandosi a 1.855 milioni

Articolo successivo

La pasticceria Besuschio di Abbiategrasso festeggia 180 anni

Caffè Terzi apre il nuovo punto vendita in via Farini a Bologna

21 Ottobre 2025



L'indagine Nespresso-SWG racconta il trend che unisce caffè e pane

21 Ottobre 2025





WINE

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Martedì 21 Ottobre 2025 | aggiornato alle 10:42 | 115158 articoli pubblicati

CHECK-IN

APP DOWNLOAD  [ALIMENTI](#) [ATTUALITÀ](#) [HORECA](#) [CHECK-IN](#) [WINE](#) [APPUNTAMENTI](#) [SALUTE](#) [RICETTE](#)

EXPERIENCE

[HOME](#)» [ALIMENTI e BEVANDE](#)» [DOLCI e GELATO](#)

Domori Professional: la linea di cioccolato pensata per chef e pasticceri

A Milano si è svolta la **Domori Experience**, evento di lancio di **Domori Professional**, la linea dedicata a chef, pasticceri e professionisti della cucina di alta gamma. L'incontro ha messo in luce l'eccellenza sensoriale, la filiera sostenibile e le performance dei cioccolati monorigine

di [Redazione Italia a Tavola](#)

21 ottobre 2025 | 10:13

EXPERIENCE

DOLCI e GELATO

Domori Professional: la linea di cioccolato pensata per chef e pasticceri

A Milano si è svolta la **Domori Experience**, evento di lancio di **Domori Professional**, la linea dedicata a chef, pasticceri e professionisti della cucina di alta gamma. L'incontro ha messo in luce l'eccellenza sensoriale, la filiera sostenibile e le performance dei cioccolati monorigine

di [Redazione Italia a Tavola](#)

21 ottobre 2025 | 10:13

Si è svolta a Milano la **Domori Experience**, evento ufficiale di presentazione di **Domori Professional**, la linea di riferimento per chef, pasticceri e professionisti della cucina e pasticceria di alta gamma. Il progetto è sviluppato e distribuito in esclusiva da **Irca Group**, leader internazionale nella produzione di cioccolato, creme, frutta secca, decorazioni e specialità per il settore alimentare.



Il cioccolato di Domori

Domori Professional rappresenta l'evoluzione di un brand noto per la sua qualità eccellente e l'attenzione alle materie prime. Sin dalla fondazione di **Domori** nel 1997, il doppio ruolo di produttore e coltivatore ha garantito un controllo completo sulla filiera del cacao, valorizzando gli aromi distintivi e la purezza sensoriale dei prodotti.

Eccellenza sensoriale e sostenibilità nella filiera del cacao

Gianluca Franzoni, fondatore e presidente di **Domori**, ha sottolineato: «La qualità nasce nel campo e il cacao richiede rigore e dedizione. Essere produttori significa responsabilità verso i coltivatori e la biodiversità». L'approccio **Domori** unisce **sostenibilità, etica di filiera e qualità sensoriale**, creando un cioccolato che esprime un'identità unica e riconoscibile.



Cacao da piantagioni speciali quello usato da Domori

Durante l'incontro, Gianluca Franzoni ha condiviso il palco con **Massimiliano Alajmo**, chef tristellato de Le Calandre, e **Luigi BIASETTO**, Maestro Pasticciere di fama internazionale. I relatori hanno approfondito temi come la complessità del **cacao fine**, il recupero varietale, l'etica della filiera e il ruolo del cioccolato nell'**alta cucina e pasticceria**.

Viaggio tra le origini del cacao Domori

La **Domori** Experience ha guidato i partecipanti alla scoperta delle principali **geografie del cacao Domori**:



Una piantagione di cacao **Domori** in Venezuela

- **Venezuela - Chuao 75%**: progetto con la famiglia Franceschi per la biodiversità del Criollo.
- **Ecuador - Arriba Nacional 72%**: collaborazione con la cooperativa UNOCACE, 1.600 produttori e agricoltura rigenerativa.
- **Madagascar - Sambirano 72%**: miscela di Trinitario e Criollo dalla valle nord-ovest, ricca di biodiversità.

Queste origini rappresentano il cuore del progetto **Domori**, con un equilibrio costante tra **terroir**, **tecnica** e **sensibilità sensoriale**.

Cioccolato monorigine e creazioni d'eccellenza

L'evento ha offerto un vero e proprio viaggio tra i **cioccolati monorigine Domori**, organizzati in tre isole tematiche dedicate rispettivamente a America, Africa e Criollo. I partecipanti hanno potuto scoprire le caratteristiche aromatiche uniche di ciascuna origine attraverso una selezione di creazioni di **pasticceria e cioccolateria**, tra cui praline, torte e panettoni.



La fermentazione a scivolo del cacao Yosran

Tra le proposte più significative spiccano il **panettone Intenso Fondente e Oro Puro**, realizzato con Sur del Lago 72% da **Sal De Riso**, Presidente Ampi, e la torta **Dolce Equilibrio**, a base di cioccolato Vidamà 60%, limone e pralinato, firmata da **Davide Malizia**, campione del Mondo di Pasticceria e Gelateria. Non sono mancati esempi di gelateria, con ricette sviluppate in collaborazione con il maestro gelatiere **Eugenio Morrone**, e le creme della nuova linea **Domori Aurea**, disponibili nelle varianti fondente, nocciola 40% e pistacchio 25%.

L'esperienza si è conclusa con il dessert al piatto **Note Fondenti**, creato da **Yuri Cestari**, brand ambassador **Domori**, un tortino al cioccolato Sur del Lago 72% con cremoso al 100%, accompagnato da salsa al mascarpone e gelato al caffè, che ha saputo racchiudere in un unico piatto la complessità e l'eleganza del cioccolato **Domori**.

Domori Professional e Irca Group: qualità B2B

Con **Domori Professional**, Irca Group offre ai professionisti una gamma di cioccolati di altissima qualità, caratterizzati da **perfetta lavorabilità**, aromi unici e know-how consolidato nella relazione diretta con i coltivatori. La linea fa parte della **The Signature Collection di Irca**.



La piantagione di cacao di Hacienda San José

Annika Engelbrecht, Group CMO di Irca, ha dichiarato: «Domori completa il nostro portfolio B2B con cioccolato premium, profili aromatici distintivi e una gestione ottimale della filiera. L'obiettivo è ampliare la diffusione dei prodotti Domori tra i professionisti».

© Riproduzione riservata

STAMPA

[HOME](#) » [ALIMENTI e BEVANDE](#) » [DOLCI e GELATO](#)

» **Domori** Professional: la linea di cioccolato pensata per chef e pasticceri - Italia a Tavola

[DOMORI PROFESSIONAL](#) [CIOCCOLATO PREMIUM](#) [ALTA PASTICCERIA](#) [GELATERIA ARTIGIANALE](#) [CIOCCOLATO MONORIGINE](#)
[CHEF PROFESSIONISTI](#) [CREMA DI CACAO](#) [FILIERA SOSTENIBILE](#) [CACAO FINE](#) [LAVORABILITÀ CIOCCOLATO](#) [GIANLUCA FRANZONI](#)
[MASSIMILIANO ALAJMO](#) [LUIGI BIASETTO](#) [SAL DE RISO](#) [DAVIDE MALIZIA](#) [EUGENIO MORRONE](#) [YURI CESTARI](#) [ANNIKA ENGELBRECHT](#)

SCRIVI UN COMMENTO

• [Leggi CHECK-IN: Ristoranti, Hotel e Viaggi](#)

• [Iscriviti alle newsletter settimanali via mail](#)

• [Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola](#)

• [Iscriviti alla newsletter su WhatsApp](#)

• [Ricevi le principali news su Telegram](#)

Nasce **Domori** Professional: cacao fine e filiera etica per chef e pasticceri

Presentata a Milano la nuova linea di cioccolato per professionisti **Domori** Professional. In esclusiva cacao monorigine da Venezuela, Ecuador e Madagascas CIOCCOLATO E PRALINE - Si è tenuta ieri 19 ottobre a Milano la **Domori** Experience , l'evento che ha segnato la presentazione ufficiale di **Domori** Professional , la nuova linea pensata per i professionisti del cioccolato, dell'alta cucina e della pasticceria. Il progetto, sviluppato e distribuito in esclusiva da IRCA Group , leader internazionale nella produzione di cioccolato, creme, frutta, pistacchi, decorazioni e altre specialità per il settore alimentare, rappresenta un passo importante nell'evoluzione del marchio **Domori**. **Domori** Professional nasce come espressione naturale di un brand pionieristico, capace di ridefinire gli standard di qualità del cioccolato. Frutto dell'esperienza diretta di **Domori** come produttore e coltivatore, un doppio ruolo che caratterizza l'azienda sin dal 1997, la linea si rivolge ai professionisti che ricercano performance impeccabili purezza assoluta e un'identità sensoriale inconfondibile , costruita su aromi distintivi e unici. Il fondatore e presidente **Gianluca Franzoni** ha raccontato la sua visione con parole che riassumono la filosofia **Domori**: « Nella mia lunga ricerca sul cacao, ho sempre cercato di trasformare la complessità in armonia, seguendo un approccio scientifico che permetta di esaltare l'equilibrio e la purezza della materia prima. Essere produttori e coltivatori significa per me assumersi una doppia responsabilità: garantire un'eccellenza assoluta e promuovere un modello sostenibile, capace di migliorare la vita dei coltivatori e preservare la biodiversità. Il cacao è una materia prima sfidante, non ammette sconti: la qualità nasce nel campo, non è possibile correggere dopo. Unire produttori e creatori vuol dire condividere la stessa visione: il cioccolato come linguaggio di autenticità, innovazione e bellezza. » L'incontro ha visto protagonisti **Gianluca Franzoni** Massimiliano Alajmo , chef trisstellato de Le Calandre, e Luigi Biasetto , Maestro Pasticciere di fama internazionale. Insieme hanno dato vita a un confronto tra tradizione e innovazione, esplorando la complessità del cacao fine, il valore del recupero varietale, l'etica della filiera e il ruolo del cioccolato nell'alta cucina e nell'alta pasticceria. Il percorso sensoriale proposto durante l'evento ha permesso di attraversare le principali origini **Domori** , svelando le peculiarità aromatiche che rendono unico questo cioccolato. Dal Venezuela con il Chuao 75% dell'Hacienda San José, dove da oltre 25 anni **Domori** collabora con la famiglia Franceschi nel recupero della biodiversità del Criollo , all'Ecuador con l'Arriba Nacional 72% del progetto UNOCACE , cooperativa che riunisce 1.600 piccoli produttori impegnati con **Domori** in un percorso di agricoltura rigenerativa. Infine, il viaggio ha toccato il Madagascar con il Sambirano 72% , miscela di cacao Trinitario e Criollo proveniente dalla valle del nord-ovest dell'isola, un'area straordinariamente ricca di biodiversità. Tre origini che incarnano l'essenza del progetto **Domori**: una ricerca costante di equilibrio tra terroir, tecnica e sensibilità. La **Domori** Experience ha proseguito il suo percorso nelle tre isole dedicate ai cioccolati monorigine America, Africa e Criollo offrendo ai presenti un viaggio tra profili aromatici attraverso praline e piccola pasticceria. Tra le creazioni d'eccellenza spiccavano il panettone INTENSO FONDENTE e ORO PURO con Sur del Lago 72% , firmati dal maestro pasticcere Sal De Riso , Presidente AMPI, insieme a DOLCE EQUILIBRIO , una torta al cioccolato fondente Vidamà 60% limone e pralinato del Maestro Davide Malizia , campione del mondo di Pasticceria e Gelateria e membro di Relais Desserts International. L'esperienza ha incluso anche le applicazioni in gelateria, con le ricette ideate dal maestro Eugenio Morrone , e la scoperta delle creme **Domori** Aurea , disponibili nelle varianti fondente, nocciola 40% e pistacchio 25%. La serata si è conclusa con il dessert al piatto NOTE FONDENTI , firmato dal brand ambassador Yuri Cestari : un tortino al cioccolato Sur del Lago 72%, con cremoso Sur del Lago 100% e caffè, streusel al cioccolato, salsa al mascarpone e gelato bianco al caffè. Con il lancio di **Domori** Professional, IRCA Group titolare dei diritti esclusivi per l'utilizzo del brand **Domori** nel canale B2B mette a disposizione dei professionisti una gamma di cioccolati di altissima qualità, caratterizzati da una lavorabilità perfetta e da un know-how agronomico e sensoriale maturato nel tempo grazie a un rapporto diretto con i coltivatori e a un rigoroso protocollo di qualità sensoriale . La linea entra a far parte della prestigiosa The Signature Collection di IRCA. Annika Engelbrecht , Group CMO di IRCA, ha commentato: « Siamo lieti di accogliere il brand **Domori** all'interno dell'IRCA Group, perché rappresenta una perfetta integrazione con la nostra attuale offerta di prodotti. Il portfolio B2B di **Domori** comprende un'ampia gamma di prodotti a base di cioccolato premium, a cui si affianca una profonda esperienza nella lavorazione del cacao - dalla fava di cacao al prodotto finito - e una gestione ottimale della filiera. Questa acquisizione aggiunge al nostro portafoglio una linea di cioccolato di altissima gamma con dei profili aromatici



unici e distintivi. Insieme vogliamo ampliare la diffusione dei prodotti **Domori** nel canale B2B.»

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

130142

ITALIAN FOOD TODAY
 QUOTIDIANO DELLA FILIERA AGROALIMENTARE E DELL'HO.RE.CA


HOME

DALLE AZIENDE ▾

GDO RETAIL

MONDO HORECA

TECNOLOGIE

IMPRESE & C

CANALI ▾

CONTATTI ▾

AZIENDE E PRODOTTI



Nasce Domori Professional per i professionisti della pasticceria

ITALIANFOODTODAY È PARTNER DI AIC


 Associazione
 Italiana Cuochi

RISTORANDO

50 Top Italy 2026: Roscioli Salumeria con Cucina, è la Migliore Trattoria d'Italia

La migliore pasta alla Norma a Catania si mangia da Buatta

Nasce **Domori Professional**, la nuova linea pensata per i professionisti del cioccolato, dell'alta cucina e della pasticceria. Il progetto, sviluppato e distribuito in esclusiva da **IRCA Group**, leader internazionale nella produzione di cioccolato, creme, frutta, pistacchi, decorazioni e altre specialità per il settore alimentare, rappresenta un passo importante nell'evoluzione del marchio **Domori**.

Domori Professional intende essere espressione naturale di un brand pionieristico, capace di ridefinire gli standard di qualità del cioccolato. Frutto dell'esperienza diretta di **Domori** come produttore e coltivatore, un doppio ruolo che caratterizza l'azienda sin dal 1997, la linea si rivolge ai professionisti che ricercano performance impeccabili, purezza assoluta e un'identità sensoriale inconfondibile, costruita su aromi distintivi e unici.

Alla presentazione a Milano sono intervenuti **Gianluca Franzoni**, **Massimiliano Alajmo**, chef trisellato de Le Calandre, e **Luigi Biadetto**, Maestro Pasticciere di fama internazionale. Insieme hanno dato vita a un confronto tra tradizione e innovazione, esplorando la complessità del cacao fine, il valore del recupero varietale, l'etica della filiera e il ruolo del cioccolato nell'alta cucina e nell'alta pasticceria.

Con il lancio di **Domori** Professional, IRCA Group – titolare dei diritti esclusivi per l'utilizzo del brand **Domori** nel canale B2B – mette a disposizione dei professionisti una gamma di cioccolati di altissima qualità, caratterizzati da una lavorabilità perfetta e da un know-how agronomico e sensoriale maturato nel tempo grazie a un rapporto diretto con i coltivatori e a un rigoroso **protocollo di qualità sensoriale**. La linea entra a far parte della prestigiosa **The Signature Collection** di IRCA.

Etichette: **Domori** Professional IRCA Group

ARTICOLO PRECEDENTE

< 50 Top Italy 2026: Roscioli Salumeria con Cucina, è la Migliore Trattoria d'Italia

LASCIA UN COMMENTO

Commento *

Per la pizza croccante di Denis due nuove aperture a Milano

Le Pizzerie Storiche di Napoli raccontate come in un romanzo



[ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER](#)

IL SITO DEDICATO AI RESPONSABILI ACQUISTI, CHEF E SOMMELIER DELLE GRANDI CATENE ALBERGHIERE E DEI RISTORANTI DI LUSO



• LUXURY •
FOOD & BEVERAGE
Magazine

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO



chi siamo

Luxury Food&Beverage Magazine è la rivista, realizzata da Edizioni Turbo by Tespi Mediagroup...

la rivista

In questa sezione sono disponibili per il download tutti i numeri di Luxury Food&Beverage Magazine.



Nasce **Domori** Professional, linea dedicata ai professionisti del cioccolato e della pasticceria

[ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER](#)
23 Ottobre 2025 10:00 | [food&beverage](#), in evidenza

Milano – Si è svolta ieri, a Milano, la **Domori Experience**, evento di presentazione ufficiale di **Domori Professional**. La nuova linea è dedicata ai **professionisti del cioccolato e dell'alta cucina e pasticceria**, sviluppata e **distribuita in esclusiva da Irca Group**, specialista nella produzione di cioccolato, creme, frutta, pistacchi, decorazioni e altre specialità per il settore alimentare.

L'incontro ha avuto come protagonisti **Gianluca Franzoni**, fondatore e presidente di **Domori**, **Massimiliano Alajmo**, chef trisellato de Le Calandre; **Luigi Bissetto**, Maestro Pasticciere di fama internazionale.

Nata dall'esperienza diretta di **Domori** come produttore e coltivatore di cacao, la linea Professional offre un viaggio tra le principali geografie delle origini **Domori**: dal Venezuela, il Chuao 75%, dell'Hacienda San José in Venezuela; dall'Ecuador, un Arriba Nacional 72%, del progetto Unocace; infine, dal Madagascar, il Sambirano 72%, una miscela di cacao Trinitario con un'alta percentuale di Criollo dalla valle nel nord-ovest dell'isola.

All'evento milanese i partecipanti hanno potuto scoprire le caratteristiche del cacao proveniente dalle **tre isole: America, Africa e Criollo**, attraverso una selezione di creazioni. Tra cui spiccano il **panettone Intenso Fondente e Oro Puro** con Sur del Lago 72% del maestro pasticcere Sal De Riso; una torta al cioccolato fondente Vidamà 60%, limone e pralinato del Maestro Davide Malizia, campione del Mondo di Pasticceria e Gelateria, Relais Desserts International. Senza dimenticare le applicazioni in gelateria, con le ricette sviluppate in collaborazione con il maestro gelatiere Eugenio Morrone, e le creme della nuova linea **Domori Aurea**, nelle varianti fondente, nocciola 40% e pistacchio 25%.

Protagonista della serata il dessert al piatto **Note Fondenti**, a firma del maestro pasticcere Yuri Cestari, brand



ambassador **Domori**: un tortino al cioccolato Sur del Lago 72%, con cremoso Sur del Lago 100% e caffè, streusel al cioccolato, salsa al mascarpone e gelato bianco al caffè.

le news più lette della settimana

Assegnati i Luxury Food&Beverage Quality Awards: ecco i nomi dei vincitori

Presentata la Guida Ristoranti d'Italia 2026 del Gambero Rosso

Ein Prosit: l'edizione 2025 della rassegna enogastronomica friulana si chiude con 15mila visitatori

Borgo Egnazia avrà in gestione il nuovo cinque stelle che sorgerà nel castello Sonnenburg-Castel Badia

Prevista nella bozza della Legge di Bilancio una nuova tassazione per limitare la diffusione degli affitti brevi

Trastevere Roma: l'hotel quattro stelle di Una Italian Hospitality entra nella collezione Una Esperienze

Condividi



Post correlati



Trastevere Roma: l'hotel quattro stelle di Una Italian Hospitality entra nella collezione Una Esperienze

22 Ottobre 2025 11:02

face to face



KIKE SARASOLA:
"I N... UN AMICO"



PEPPE BARONE,
TRA PA... FUTURO



"NOI,
AM... DEL GUSTO"

