

Il gruppo di Gallarate, che ha i diritti commerciali del brand nel canale B2B, punta a nuovi mercati in Europa, Usa e Asia

Polo del Gusto, Domori cresce all'estero con la linea professional affidata a Irca

LA STRATEGIA

Giorgia Pacino / TRIESTE

Domori si espande all'estero con la linea professional. Il brand di cioccolato super premium controllato dal **Polo del Gusto** di **Riccardo Illy** - 29,5 milioni di fatturato nel 2024, in crescita del 12% sul 2023 - ha siglato a luglio dello scorso anno un accordo di collaborazione con Irca Group, società da un milione e mezzo di fatturato attiva nella produzione di cioccolato, creme, frutta, pistacchi, decorazioni e altre specialità per il settore alimentare, che ha acquisito i diritti commerciali per l'utilizzo del brand **Domori** nel canale B2B. Dopo l'Italia e la Francia, Irca punta ora a estendere globalmente la collaborazione ed entrare in nuovi mercati: prima in Europa - con le attività avviate su Germania, Regno Unito e Spagna - e poi anche oltreoceano.

Presente in più di cento Pae-

si al mondo, Irca Group opera con 20 stabilimenti produttivi tra Europa, Usa e Vietnam. «Abbiamo appena aperto una nuova sede in Brasile, operiamo negli Stati Uniti con una sede e quattro stabilimenti e poi c'è tutto l'Asia-Pacific, una delle regioni principali per il cioccolato premium in cui vogliamo estendere la rete», spiega Annika Engelbrecht, Group Cmo di Irca. «Abbiamo iniziato la collaborazione con **Domori** poco più di un anno fa. In questi primi mesi abbiamo lavorato sui contatti con i clienti, per allargare il raggio d'azione, sullo storytelling e sull'ampliamento della gamma». Il pilastro principale è il cioccolato monorigine, che **Domori** coltiva direttamente nelle piantagioni in Africa e Sud America, «che si presta bene alle lavorazioni per il mondo professional». A questo si aggiungono la gamma Essence, linea di cioccolati di alta qualità pensata per garantire massima versatilità in ogni tipo di preparazione, e le creme della

nuova linea **Domori** Aurea, nelle varianti fondente, nocciola 40% e pistacchio 25%.

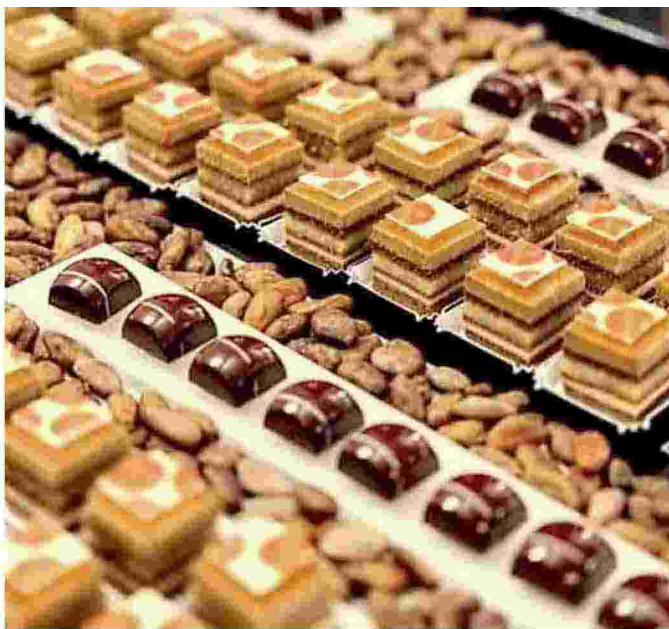
Per il marchio del **Polo del Gusto**, il 2025 è un anno di ripresa, dopo un bilancio 2024 che si era chiuso con fatturato e vendite in crescita ma anche 5,8 milioni di perdite. A pesare sui conti della società la ristrutturazione dello stabilimento produttivo di Streglio di None, in provincia di Torino, e l'impennata dei costi della materia prima, con le fave di cacao che in due anni hanno quintuplicato i prezzi. L'obiettivo dell'azienda, guidata dal dicembre 2024 dall'ad Giacomo Biviano, è tornare all'utile già nel 2025: le previsioni stimano di chiudere l'anno con un Ebitda positivo a 1,5 milioni.

Con la cessione dei diritti commerciali al gruppo di Gallarate, **Domori** Professional è entrato a far parte della linea The Signature Collection di Irca, che si rivolge ai canali professionali, dai ristoranti stellati alle pasticcerie di alto livello. «Ma anche il mondo

mainstream si sta interessando a prodotti con tracciabilità e qualità molto elevata», puntualizza Engelbrecht. Irca Group, fondata nel 1919, è una realtà con radici ben radicate in Italia, ma una visione sempre più internazionale. Dopo l'ingresso a luglio del 2022 nel portafoglio del fondo di investimento Advent International, ha avviato una serie di acquisizioni con realtà verticali del settore specializzate su singoli prodotti come Anastasi, azienda di pistacchi di Bronte, Cesarin, leader per la frutta candita, e la divisione Sweet ingredients di Kerry per le decorazioni di zucchero. «Quello che ci mancava nell'assortimento era proprio un cioccolato premium, che seguisse l'intera filiera del cacao garantendo piena tracciabilità e controllo sulla premiumness del prodotto. **Domori** si sposa alla perfezione con quello che cercavamo, per la sua storia e per la sua visione di qualità ed etica», conclude la manager. «Abbiamo l'ambizione di raggiungere tanti Paesi e tanti clienti, allargando la distribuzione». —

La gamma di prodotti include il cioccolato monorigine, la linea Essence per le preparazioni e le creme Aurea

Dopo Italia e Francia, l'obiettivo è portare il brand nei ristoranti e nelle pasticcerie di Germania, Spagna e Regno Unito



Il brand di cioccolato super premium **Domori**



Annika Engelbrecht