

IL PROGETTO

# Domori sposa le nocciole

## di Don Ciotti

*La nuova tavoletta lanciata per Natale sancisce l'alleanza con il Gruppo Abele. Illy: "Così creiamo un ponte fra gusto ed etica"*

di LARA LORETTI



ostenere un'associazione benefica guidata da una persona straordinaria come don Luigi Ciotti, che sviluppa anche attività economiche concrete come la nocciola Igp Piemonte, per noi è il modo migliore di realizzare la nostra missione». Riccardo Illy, presidente del Polo del Gusto, sintetizza così il senso della nuova collaborazione tra Domori (punta di diamante della holding) e il Gruppo Abele. Un'intesa che prende forma in una tavoletta di cioccolato, ma che affonda le radici in un progetto molto più ampio, capace di unire eccellenze piemontesi, responsabilità sociale e cooperazione internazionale.

La nuova tavoletta nasce infatti dall'incontro tra il finissimo cioccolato Domori e la nocciola trilobata Gentile, varietà simbolo del Piemonte, proveniente al 100% dai nocciolati del Gruppo Abele a Murisengo (Alessandria). Una scelta tutt'altro che casuale: proprio nella Cascina Abele nel cuore del Monferrato alessandrino, nacque la prima comunità fondata da don Ciotti, dando avvio a un'esperienza che da oltre sessant'anni coniuga accoglienza, lavoro e dignità. «È una collaborazione "in casa", tutta piemontese - sottolinea Illy - che valorizza le nostre nocciole e il nostro cioccolato in un prodotto in co-branding, realizzato in quantità limitata e distribuito in modo selettivo».

Il progetto ha però una dimensione che va ben oltre i confini regionali. Domori e Gruppo Abele collaborano da anni in Costa d'Avorio nell'ambito di Choco +, la cioccolateria sociale fondata nel 2018 presso la Communauté Abel di Grand-Bassam, all'interno di un più ampio programma di cooperazione avviato dal Gruppo Abele nel Paese già nel 1982. «La collaborazione nasce da una conoscenza con don Ciotti che risale a una ventina d'anni fa - racconta Illy - e ha trovato una forma concreta quando Domori ha scelto di diventare società benefit. In Costa d'Avorio abbiamo messo a disposizione know how, supporto tecnico e macchinari». Un impegno destinato a crescere: nel 2026 Domori invierà nuovi impianti produttivi per aumentare la capacità di Choco +, compresa una raffinatrice a biglie che affiancherà l'attuale mulino a pietra. «È un investimento significativo - spiega Illy - che serve a rafforzare la filiera locale del cacao, offrendo formazione, lavoro e un prezzo equo ai piccoli produttori».

Il tutto in un contesto globale complesso, segnato dalle turbolenze del mercato del cacao. «Abbiamo vissuto un picco dei prezzi, schizzati fino a cinque volte quelli precedenti, anche a causa di un virus che ha colpito le piante soprattutto in Costa d'Avorio e Ghana - osserva Illy - Ma è sempre tempo di puntare sul cioccolato: superata l'emergenza, con nuovi investimenti, in quattro o cinque anni il sistema può ritrovare equilibrio». La tavoletta diventa così il simbolo di un'economia che produce valore sociale senza rinunciare alla qualità. «Non tutti ci riescono - conclude Illy - Qui si valorizza il Piemonte, si sostiene un'associazione benefica e si costruisce futuro, in Italia e in Africa». Un progetto che racconta come il cioccolato possa esse-

re molto più di un piacere: un linguaggio comune tra territori, persone e responsabilità condivise. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

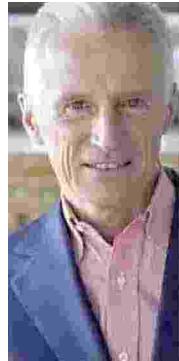
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

130142-ITOPBK



L'ECO DELLA STAMPA<sup>®</sup>  
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

## MATION ET DE PRODUCTION



Il progetto Domori in Costa D'Avorio: in alto, Giuseppina Piccigallo di Domori (direttrice dello stabilimento) e due dipendenti del laboratorio Choco+  
A sinistra, Riccardo Illy, presidente del Polo del Gusto di cui Domori è parte

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

130142-ITOPBK



Dominis sposa le nocciole di Don Ciotti  
Caves de Donnas  
Via Roma, 39 - 11020 DONNAS  
010-5601056 - 3355045805  
[www.donnasvin.it](http://www.donnasvin.it)