



OTTICHE PARALLELE MAGAZINE

Cultura a 360° a portata di click – Una voce libera nel mondo della cultura – La rivista condanna fermamente ogni forma di violenza, sia verbale che fisica, e si impegna a promuovere il rispetto, il dialogo e la dignità di ogni persona.

[HOME](#)[CONTATTI](#)[REDAZIONE](#)[INFORMAZIONI](#)**NON SOLO CIBO E VINO**

Domori: ricerca, varietà e nuove ispirazioni guidano la Collezione Pasqua 2026

 **Uovo antologia****Date: 24 febbraio 2026** **0 Commenti**

Riceviamo e pubblichiamo

Tempo di lettura: 4 minuti - 726 parole

RUBRICHE

- Amici... animali (14)
- Bastian Cuntràri (1)
- Benessere & Salute (291)
- Cinema, Televisione e... (1.670)
- Cultura Ambientale (33)
- Donne 2022 (4)
- Emozioni & Suggestioni (18)
- Eventi (1.763)
- Il fantastico mondo delle api (6)
- IL MICROFONO D'ITALIA (20)
- Korean Wave (45)
- La Ricetta della Domenica (171)
- Libri (799)
- Miss Italia (2)
- Miss Italia 2021 (47)
- Miss Italia 2022 (94)
- Moda, mode, tendenze...



“ La Collezione 2026 esplora il cioccolato nelle sue molteplici espressioni – dai fondenti purissimi al latte e al bianco – attraverso un’offerta ampia, introducendo nuove ricette, sorprese originali e collaborazioni speciali, nel segno dell’eccellenza del cacao come punto fermo.

LE UOVA FONDENTI D'AUTORE GIANLUCA FRANZONI

Anche quest'anno la Collezione Pasqua Domori accoglie le **ricette d'autore, creazioni originali a firma di Gianluca Franzoni, fondatore e presidente di Domori**, che valorizzano sapientemente la naturale dolcezza e l'aromaticità del cacao più pregiato. Le Uova Fondenti d'Autore propongono due ricette di purissimo fondente (nei formati da 210 e 70 grammi), ciascuna legata a una precisa origine: un **fondente 80% da cacao Venezuela Rio Caribe**, intenso e profondo, e un **fondente 70% Ecuador**, ottenuto da un blend di Criollo e Nacional, rotondo ed equilibrato. I profili aromatici si traducono in dipinti differenti. La degustazione diventa visiva. La sorpresa all'interno (formato da 210 g) è originale e sostenibile: una capsula di terra e semi di girasole pronti per essere piantati nell'apposito vasetto biodegradabile.

Collezione Franzoni

LA COLLEZIONE CABANA

È nuova anche la **Collezione Cabana**, riconoscibile per il pattern a righe dai colori accesi, ispirato all'armonia di una riviera immaginaria. Il tema prende forma in tre proposte di grande effetto: le **uova a ciuffo**, realizzate in finissimo cioccolato fondente al 60% o al latte al 38%; le **pochette in carta riutilizzabile**, nelle varianti blu e rosa, con ovetti fondenti e al latte; e un **ovetto di latta** con un assortimento di ovetti fondente e nocciola. La sorpresa (all'interno del formato a ciuffo) è divertente: piccoli magneti colorati che incorniciano un bel pensiero, da condividere e rileggere.

Collezione Cabana

UOVO DARK NOCCIOLATO

Tra le novità più gourmand della collezione spicca l'**Uovo Dark Nocciolato**, un uovo di cioccolato fondente al 60%, ricoperto di granella di nocciole e arricchito all'interno da mezze nocciole intere, in un gioco di consistenze equilibrato, che alterna croccantezza e rotondità.

LA COLLEZIONE ANTOLOGIA

(1.940)

modelle: le interviste (11)

Non solo cibo e vino (717)

Ottiche Musicali (6.463)

Ottiche Riflessive (55)

Ottiche... Esperienziali (31)

Ottiche... Misteriose (25)

Palco Live Tv (3)

Pensieri Paralleli (2)

Proibito (2)

Senza categoria (59)

Spettacolo & dintorni (102)

Terza Pagina (2.228)

Turismo (2.971)

Unlibro Unviaggio (12)

ARTICOLI RECENTI

The Spleen Orchestra, Tim Burton Show: la magica tappa al Palapartenope di Napoli

24 febbraio 2026

BIRKENSTOCK presenta HIGHWOOD MOC: un nuovo passo nel mondo delle calzature chiuse

24 febbraio 2026

Le Shadow Stick Smokey: i nuovi ombretti in stick, gamma di L'Oréal Paris

24 febbraio 2026

AIS Veneto: a "Vineta Tasting - Il Veneto nel calice" in mostra il meglio del vino veneto

24 febbraio 2026

Genova: profumi proibiti e poesie maledette per il secondo appuntamento di Café Chantant





Una nuova proposta è anche la Collezione Antologia: eleganti confezioni cartonate (disponibili nei formati 210, 230, 70 e 80 grammi), quattro ricette classiche e una novità. Tra le classiche troviamo: **fondente al 60%, cioccolato al latte 38%, cioccolato al latte con granella di nocciole e cioccolato bianco con pistacchi salati**; mentre debutta quest'anno una nuova proposta golosa e di tendenza: **l'uovo di cioccolato bianco con riso soffiato e lampone**. La sorpresa (per tutti i formati da 210g) è uno stampino in silicone per realizzare piccole creazioni di cioccolato: una scoperta in più della qualità Domori come ingrediente, da usare con fantasia. Completano la linea gli allegri sacchetti di ovetti: il sacchetto azzurro con ovetti fondente e cremino e quello giallo con ovetti al latte e pistacchio.

Uovo antologia

La collezione 2026 si arricchisce inoltre di due collaborazioni molto attese: quella con **Trollbeads**, il celebre marchio danese pioniere dei gioielli personalizzabili, e quella con **Stabilo**, marchio iconico nel settore dei pennarelli ed evidenziatori.

LE UOVA DOMORI x TROLLBEADS

Dopo il successo dell'anno scorso, ritornano le **Uova Domori x Trollbeads**, in due versioni, dalle sorprese diverse: **l'uovo bigusto al cioccolato fondente e al latte**, in confezione di latta, offre un prezioso bracciale in argento 925 con beads colorati, mentre **l'uovo al latte con granella di nocciole**, in confezione in cartone, porta in regalo un bracciale in pelle e beads colorati.

Collezione Trollbeads

L'UOVO DOMORI x STABILO

Dal mondo Stabilo, invece, viene la proposta pensata per i bambini e per tutti gli appassionati di cartoleria: **l'Uovo Stabilo, in finissimo cioccolato al latte con granella di nocciole**, offre come sorpresa una serie di mini evidenziatori Stabilo della linea Nature Vibes, in colori tenui ispirati alle sfumature della natura.

Uovo Stabilo

LE COLOMBE DOMORI

Chiude la Collezione Pasqua 2026 la proposta dedicata alle colombe: la colomba Domori classica, con cioccolato bianco nell'impasto e arancia candita, la nuova **colomba farcita con crema gianduia** con glassa alle mandorle, omaggio alla tradizione piemontese, e la **colomba con gocce di cioccolato e arancia candita**, ricoperta di glassa alle mandorle con mandorle intere e granella di zucchero.

24 febbraio 2026

Firenze: il trittico di Spinello Aretino torna alla Galleria dell'Accademia dopo il restauro

24 febbraio 2026

Viaggio a quattro ruote tra le bellezze d'Italia per rivivere Milano - Cortina 2026

24 febbraio 2026

Alla scoperta dei cinque arcipelaghi della Polinesia Francese con PONANT EXPLORATIONS

24 febbraio 2026

Domori: ricerca, varietà e nuove ispirazioni guidano la Collezione Pasqua 2026

24 febbraio 2026

"Tutti i nostri domani": primo capitolo della nuova imperdibile saga della scrittrice Catherine Bybee

24 febbraio 2026

Mamiano di Traversetolo (PR): "Il Simbolismo in Italia. Origini e sviluppi di un nuova estetica 1883-1915"

24 febbraio 2026

Palazzo Pretorio di Certaldo: "IN VERSO. Frammenti narrativi", la mostra di Oliviero Rainaldi

24 febbraio 2026

Rosso Volante: il film con Giorgio Pasotti e dedicato a Eugenio Monti è disponibile su RaiPlay

24 febbraio 2026

The Cleopatras, "RADICAL KITCHEN": manifesto che denuncia la pressione costante della società

23 febbraio 2026

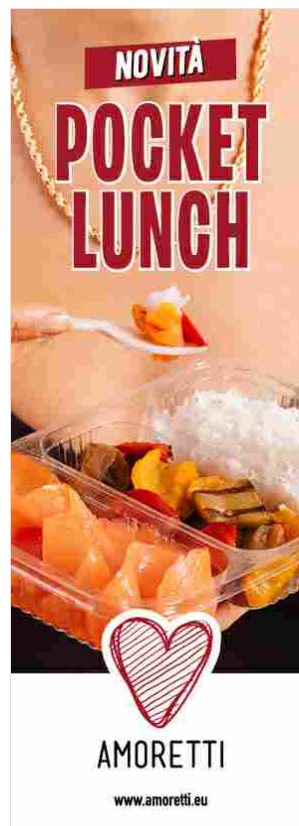
V!ktoria, "Le Sei": un viaggio intimo tra silenzio, immaginazione e libertà emotiva

23 febbraio 2026

MamaBaba, "La Prostituta": il racconto di una figura femminile



< Precedente



Domori presenta la Collezione Pasqua 2026

19 Febbraio 2026 - 10:17 | Categorie: [Dolci&Salati](#) | Tag: [collaborazione](#), [colomba](#), [Domori](#), [partnership](#), [pasqua 2026](#), [uova di pasqua](#)

Torino – **Domori**, società torinese di cioccolato premium, presenta la **Collezione Pasqua 2026**. Anche quest'anno la Collezione vede le **'Uova d'autore' a firma di Gianluca Franzoni**, fondatore e presidente di Domori, in due ricette (da 210 e 70 gr): un fondente 80% da cacao Venezuela Rio Caribe e un fondente 70% Ecuador. La sorpresa all'interno del formato da 210 g è sostenibile: una capsula di terra e semi di girasole da piantare in un vasetto biodegradabile. Tra le novità, poi, spicca la **Collezione Cabana**, riconoscibile per il pattern a righe dai colori accesi, con tre proposte: le uova a ciuffo, realizzate in finissimo cioccolato fondente al 60% o al latte al 38%; le pochette in carta riutilizzabile con ovetti fondenti e al latte; e un ovetto di latta con un assortimento di ovetti fondente e nocciola. La sorpresa (nel formato a ciuffo) è divertente: piccoli magneti colorati che incominciano un bel pensiero. Tra le novità più gourmand della collezione c'è l'**Uovo Dark Nocciolato**, cioccolato fondente al 60%, ricoperto di granella di nocciole e arricchito da mezze nocciole intere. Una nuova proposta è anche la **Collezione Antologia**: confezioni cartonate con quattro ricette classiche e una novità, l'uovo di cioccolato bianco con riso soffiato e lamopone. La sorpresa (per tutti i formati da 210 g) è uno stampino per realizzare piccole creazioni di cioccolato. La collezione 2026 è arricchita, inoltre, dalle **collaborazioni** con **Trollbeads**, marchio danese di gioielli personalizzabili, e con **Stabilo**, marchio iconico nel settore pennarelli ed evidenziatori. Le Uova Domori x Trollbeads contengono un bracciale in argento con beads colorati o un bracciale in pelle e beads colorati. L'Uovo Stabilo contiene una serie di mini evidenziatori della linea Nature Vibes.

Non possono infine mancare le **Colombe**: la colomba Domori classica in scatola, con cioccolato bianco nell'impasto e arancia candita, la nuova colomba farcita con crema gianduia con glassa alle mandorle e la colomba con gocce di cioccolato e arancia candita, ricoperta di glassa alle mandorle.

LE NOSTRE RIVISTE

In questa sezione sono disponibili i numeri delle riviste del gruppo Tespi dedicate al settore alimentare:

[Salumi&Consumi](#)
[Salumi&Tecnologie](#)
[Carni&Consumi](#)
[Formaggi&Consumi](#)
[Formaggi&Tecnologie](#)
[DolciSalati&Consumi](#)
[Surgelati&Consumi](#)
[Grocery&Consumi](#)
[Vini&Consumi](#)
[Luxury Food & Beverage](#)
[The Italian Food Magazine](#)
[Tech4Food](#)
[Italy For Asia](#)

GLI EDITORIALI DEL



Dal perlage fine, elegante nei profumi e al palato lo **SPUMANTE** Musa Brut 24 Mesi. Di **Tenuta Musone** (22 €), distr. Rinaldi 1957.

In elegante latta a righe, da collezione, l'**UOVO** con un assortimento di ovetti di cioccolato fondente e nocciola. Di **Domori** (10,56 €).



Con cioccolato e pere la **COLOMBA** dall'impasto soffice e profumato, realizzata con lievito naturale, del peso di un chilo. Di **Pasticceria Tabiano** (39 €).

Preparate con burro di prima qualità le **SFOGLIATINE** con glassa e passata di albicocca. Di **Pasticceria Bolcato** (200 g da 4,39 €).



Al cioccolato al latte l'**UOVO** Ferrero Collection. Con ripieno cremoso gli **OVETTI** Ferrero Rocher Golden Eggs. Di **Ferrero** (11,99 € e 3,99 €).



Il **TÈ** verde Sakura, Sakura! profuma di ciliegi in fiore. Disponibili anche il tè blu e il tè bianco. Di **Mariage Frères** (28 €).



La **COLOMBA** realizzata con lievito madre ha una lievitazione di 36 ore ed è ricoperta di cioccolato. Di **Pasticceria Lorenzetti** (42 €).

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



ABBONATI

CONNECT

Classifiche

SmallGiants

Food & Beverage

Tech

Lifestyle

Tax & Legal

SportsMoney

Next Leaders

Top Graduate

Da non perdere | Lifestyle

31 marzo 2026

Uova di Pasqua 2026: le più iconiche tra lusso, design e cioccolato d'autore

Tra cioccolati monorigine, limited edition e creazioni artistiche, ecco le uova di Pasqua 2026 che ridefiniscono il dolce simbolo della festa

Condividi





SUITEAI

Scritto da:
Camilla Rocca

Riassunto

Punti Chiave

Ispirazione

Test

Audioarticolo

L'uovo interamente cru monorigine

Con questo uovo, Domori firma una proposta da veri appassionati di fondente. L'Uovo 80% Venezuela Rio Caribe, creato da Gianluca Franzoni, fondatore di Domori, è speciale perché lavora su un cacao di origine precisa e riconoscibile, restituendone un profilo aromatico nitido e quasi da degustazione: guava, pepe nero, legno e olive nere emergono con profondità e persistenza, lontano dall'idea più semplice e zuccherina dell'uovo tradizionale. È il segno di una tendenza sempre più evidente: anche l'uovo di Pasqua si avvicina al linguaggio del cioccolato fine, diventando un prodotto pensato non solo per stupire, ma per essere davvero assaggiato.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



L'uovo blu o la Colomba di pizza Pasqua (e non solo) in tavola

I preparati insoliti per la festività cattolica ma anche le ricette di altre culture presenti in città: dai dolci per Pesach al cozonac

L'uovo? Certo, magari blu. La colomba? perché non farla con la pasta della pizza? I dolci della tradizione pasquale resistono ma cambiano un po' stile. Si chiama N'uovo l'uovo di Pasqua di Guido Gobino che si ispira al Kintsugi, l'antica arte giapponese di «riparare con l'oro», ovvero riunire i frammenti di ceramiche rotte con lacche e polveri preziose, celebrando la bellezza delle imperfezioni anziché nasconderele. Il N'uovo è fatto con fondente blend al 63% di cacao aromatici del Sud America, crepe in risalto, tutto su fondo blu, colorato con spirulina e cartamo.

Guido Castagna sceglie un cacao Taiwan del marchio Fu Wan, con cui collabora, per un uovo fondente al 76%. Il fondente è la tendenza 2026: 80% di cacao Venezuela Rio Caribe e 70% Ecuador nella collezione Domori, mentre da La Perla Filippo Novelli propone l'uovo Dubai Style, guscio bicolore, cioccolato al latte e cioccolato al pistacchio, e pasta kadayif, tutto 100% gluten free. Anche da Biraghi uova combinate fra due metà: al latte, fondente e al pistacchio. Mentre se si vuole personalizzare l'uovo con un proprio disegno, Roberto Miranti della pasticceria Orsucci trasferisce l'immagine utilizzando la tec-

nica della trattografia e serigrafia speculare.

La colomba? La più nuova nasce dalla pizza: la Pizza Madre di Domenico Volgare di Fuzion Food di via Volta, ovvero la pallina d'impasto pronta per essere stesa e cotta come pizza che invece torna nell'impastatrice e si trasforma in un gran lievito dolce. Il risultato è una colomba soffice, leggera, digeribile in diverse versioni, dalla Green con tè verde matcha giapponese e cioccolato bianco alla Koffee con caffè vietnamita, cioccolato al latte e nocciole. Oppure agli agrumi, al peperoncino coreano gochugaru, arancia candita e cioccolato fondente. Ogni colomba è avvolta in un foulard riutilizzabile come furoshiki, sostituzione sostenibile del packaging usa e getta.

Jacopo Pistone di Cibrario fa la Colomba Salata Casatiel-

lo, una limited edition con salame, provola affumicata e un pizzico di pepe, ispirata alla tipica ciambella napoletana che celebra la fine del digiuno quaresimale. E se siete fan della pastiera Fabrizio Galla la propone secondo la ricetta classica tradizionale.

Ma ci sono anche feste diverse, di altre culture presenti in città. La Pasqua ebraica, Pesach, quest'anno inizia la sera del 1° aprile fino al 9. E prevede dolci tramandati da gene-

razioni che in genere si fanno in casa, magari seguendo un libro di cucina come *La cucina nella tradizione ebraica* disponibile anche nella biblioteca della Comunità in piazzetta Primo Levi. La Pasqua ortodossa cade il 12 aprile e il dolce di rito è il cozonac, lievitato intrecciato con noci e cacao (oppure al pistacchio). Lo si trova, meglio su ordinazione, nelle pasticcerie rumene, come Kurtos Time di corso San Maurizio 71 (specialità il kurtos, dolce originario della Transilvania), la Pasticceria del cuore Adelina in corso Belgio 45, la caffetteria-pa-

sticceria Chiaro Scuro, al 20 di corso Giulio Cesare, ad Aurora. Nei negozi specializzati come Mix Markt di via Nizza 19 c'è anche la paska, il pane rituale della Pasqua in Ucraina, oltre a biscotti e dolci della tradizione ortodossa. Non festeggia la Pasqua ma la primavera il Nowruz, festa tradizionale persiana considerata la più antica del mondo. Dolci che profumano di acqua di rose, pistacchi, cardamomo: biscotti nan-e-nokhodchi, ghottab ripieno di noci e cocco, baghlava con farina di mandorle e pistacchio. Si trovano da Nun Persian Bakery, la prima pasticceria persiana in Italia, aperta in via Lamar mora 20 da Nazanin Majidic.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

N'uovo, l'uovo di Pasqua di Guido Gobino, si ispira al Kintsugi, l'antica arte giapponese di «riparare con l'oro»



La Colomba di pizza di Fuzion Food: dalla Green con tè verde matcha a quella con peperoncino coreano gochugaru



Da Nun Persian Bakery si festeggia il Nowruz per la primavera con dolci che profumano di acqua di rose, pistacchi e cardamomo

FTSE MIB ▼ -0,13%

SPREAD ▲ 78,74

DOW JONES ▲ 0,10%

DAX ▼ -0,30%

MF Polizze Vita

VIDEO CORSI



Gentleman

OFFERTE -30%



Sfoggia il giornale

Usa l'AI per avere risposte veloci e approfondite

Chiedi a MF

MF HIGHLIGHTS PIACERI OROLOGI & GIOIELLI MOTORI FOOD & WINE ELEGANZA LEADER

SFOGLIA

/ Gentleman / Food&Wine / La top 10 delle Uova di Pasqua incrociata con i vincitori degli Oscar del cioccolato 2026

◆ FOOD&WINE

La top 10 delle Uova di Pasqua incrociata con i vincitori degli Oscar del cioccolato 2026

Le più belle creazioni dei Maîtres Chocolatier non a caso coincidono (in buona parte) con i premiati della Tavoletta d'Oro 2026

di Giuliana Di Paola[Segui](#)

LEGGI DOPO

TEMPO DI LETTURA

CONDIVIDI

I punti chiave

Powered by:

Le **Uova di Pasqua 2026** includono prodotti innovativi, come cioccolato salato e versioni bigusto, superando le **tradizioni locali**

Diversi produttori, tra cui **Amedei** e **Domori**, hanno ricevuto riconoscimenti **Tavoletta d'Oro** per le loro creazioni

Vengono presentate **collezioni pasquali** che spaziano dal fondente al bianco, con sorprese di design e collaborazioni artistiche

Contenuto generato dall'AI: può contenere errori

Domori



Anche Domori si è guadagnata un oro nella categoria fondente monorigine con il suo Criollo Chuao al 70%. Non caso si gioca tutta sul gusto fondente la collezione delle Uova fondenti d'autore Gianluca Franzoni, che raccoglie le ricette del fondatore del marchio che valorizzano la naturale dolcezza e l'aromaticità del cacao più pregiato. Due le varianti disponibili: un fondente 80% da cacao Venezuela Rio Caribe, intenso e profondo, e un fondente 70% Ecuador, ottenuto da un blend di Criollo e Nacional, rotondo ed equilibrato. E due i formati proposti da 70 e da 210 grammi, in questa la sorpresa interna è una capsula di terra con dei semi di girasole pronti per essere piantati in un vasetto biodegradabile.

SCATTIDIGUSTO

Leggi, Mangia, Bevi, Ama

Cerca



Shopping

**1 Aprile 2026**Aggiornato il **1 Aprile 2026** alle ore **09:23**

Uova di Pasqua 2026: i prezzi di 10 artigianali, le migliori

I prezzi delle uova artigianali per la Pasqua 2026 dei pasticciieri e cioccolatieri più rinomati. Si va dai 15 euro ai 640 delle uova giganti

Scatti di Gusto > **Shopping**di **Scatti di Gusto** →

Uova di Pasqua a tutto fondente



4 – **DOMORI**

- Dove: *P.za S. Carlo, 177, 10123 Torino TO* e *online*
- Telefono: 011 024 3228
- Prezzi: **38,50 euro** per il formato 210 grammi

Gianluca Franzoni, fondatore e presidente di Domori, per le uova della Pasqua 2026 propone due ricette di purissimo fondente. Un fondente 80% da cacao Venezuela Rio Caribe e un fondente 70% Ecuador ottenuto da un blend di Criollo e Nacional. La sorpresa all'interno del formato da 210 grammi è una capsula di terra e semi di girasole pronti per essere piantati nell'apposito vasetto biodegradabile.

Tra le novità, la Collezione Antologia che propone l'uovo di cioccolato bianco con riso soffiato e lampone (35,40 euro per 230 grammi).

Food & Wine » Uova di Pasqua: le più belle da regalare

18 marzo 2026

Uova di Pasqua 2026 *quando la sorpresa è l'uovo stesso*



By FOSTER

🕒 6:12 min di lettura



Domori

Collezione Cabana, come le righe del packaging. Ovetto in latta riutilizzabile contenente i nostri ovetti cioccolato fondente e nocciola, o con sorpresa a tema e possibilità di scrivere un messaggio da inserire nel pacco: il team Domori si occuperà di scrivere a mano il biglietto su carta intestata. Da 9.60€



PASTICCERIA INTERNAZIONALE

NEWS DAL MONDO CIOCCOLATO

Irrinunciabili a Pasqua

26 Marzo 2026

La collezione **Domori** accoglie le creazioni di **Gianluca Franzoni**, fondatore e presidente dell'azienda, Uova Fondenti d'Autore, in due ricette: fondente 80% da cacao Venezuela Rio Caribe e 70% Ecuador, ottenuto da un blend di Criollo e Nacional. I profili aromatici si traducono in dipinti differenti, per una degustazione anche visiva. La sorpresa all'interno è una capsula di terra e semi di girasole in vasetto biodegradabile. Cabana è riconoscibile per il pattern a righe ispirato a una riviera immaginaria. Il tema prende forma in tre proposte: le uova a ciuffo, realizzate in fondente 60% o latte 38%; le pochette in carta riutilizzabile con ovetti fondenti e al latte; e un ovetto di latta con un assortimento di ovetti fondente e nocciola. L'Uovo Dark Nocciolato, fondente al 60%, è ricoperto di granella di nocciole e arricchito da mezze nocciole intere; l'Antologia contempla la novità dell'uovo di cioccolato bianco con riso soffiato e lampone.



IN PRIMO PIANO

Uova di Pasqua 2026 fantastiche e dove trovarle: la nostra selezione

Creazioni stupende con cioccolato ricercato, nei gusti classici e non solo: ecco le speciali proposte artigianali dei grandi maestri per le prossime feste

di Fabiana Salsi e Redazione

29 marzo 2026



47/51



Domori

Tra le novità gourmand della collezione Domori c'è l'Uovo Dark Nocciolato: un uovo di cioccolato fondente al 60%, ricoperto di granella di nocciole e arricchito all'interno da mezze nocciole intere.

Un gioco di consistenze equilibrato, che alterna croccantezza e rotondità.

[domori.com](https://www.domori.com)