

 Naviga

ILGUSTO

 Cerca

TUTTOFOOD 2026 | I PIACERI DEL GUSTO | INGREDIENTI DI GUSTO | VINI E SPIRITI | CHI SIAMO

La degustazione

E a Torino si celebra il matrimonio tra cacao e frutta

DI ROCCO MOLITERNI



A piazza San Carlo un incontro per esplorare l'abbinamento tra il cioccolato Domori e le puree di frutti Ravifruit

20 MAGGIO 2026 ALLE 16:00

2 MINUTI DI LETTURA

È un matrimonio tra cacao e frutta quello che si celebra all'appuntamento firmato The Signature Collection, promosso da Irca Group e Domori Professional, a Torino, nel centralissimo store dell'azienda Domori in piazza San Carlo. A introdurre la degustazione delle nuove invenzioni dei pastry chef Yuri Cestari e Francesco Maggio è Gianluca Franzoni, fondatore, presidente e anima di Domori, l'azienda che sta per celebrare i 30 anni di attività. "Il nome Domori - racconta - è un omaggio alla Venezia seicentesca simbolo di commercio, viaggio e avventura."

I due mori sono quelli che battono le ore sul campanile di San Marco e per Franzoni sono anche il simbolo dei due semi bruniti dalla tostatura di cacao e caffè: il moro vecchio è il caffè, il moro giovane è il cacao. L'esperienza si è articolata in due momenti degustativi: "Cioccolato in tre atti", dedicato alle diverse espressioni del cioccolato Domori, e "La frutta in tre scene", percorso ispirato alla freschezza e all'intensità delle puree Ravifruit.

"Sono tre - spiega Franzoni - le varietà di cacao di diversa provenienza che abbiamo scelto per la nostra degustazione. Partiamo con il Rio Caribe 72 % che proviene dal Venezuela." In Venezuela negli Anni 90 è scoccato il colpo di fulmine tra Franzoni e il cacao. "Ho visitato una grande piantagione di cacao e durante la visita i coltivatori mi hanno

Leggi anche



Nel cuore della Carnia dove, a 1200 metri di altitudine, nasce il prosciutto di Sauris



A Palazzo Te il bistrot dove si degusta l'arte



Quel rosso che accende tavola e calici: l'Arancia dell'Etna conquista cucina, dolci e cocktail

parlato di varietà antiche e pregiate di cacao Criollo, ormai scomparse e difficili da reperire. Hanno acceso la mia curiosità anche perché sono sempre stato un ricercatore di materia prima”.

Il Rio Caribe 72% che apre l'incontro di Torino, “ha un gusto caratterizzato da una nota di frutti aciduli come il ribes con sfumature leggermente amare e astringenti”. Viene abbinato a un assaggio di Gojto Umeshu, il liquore giapponese ottenuto dalla macerazione della ume (prugna ancora acerba e di colore verde) nell'alcool (o sakè) con aggiunta di zucchero di canna cristallizzato. “Le sue caratteristiche organolettiche – spiega Franzoni - lo rendono ideale per l'abbinamento con il cioccolato, in particolare il Criollo”.



Si passa poi a conoscere il Vidama Latte 42 % “Proviene dalla Costa d'Avorio, ha un gusto elegante e rotondo, con note intense di cocco e frutta secca”. Per apprezzarlo fino in fondo viene abbinato con Domorum, l'acquavite di cacao targata Domori. L'esperienza del cacao si chiude con Apurinac 72 & , un cacao speziato e cremoso di provenienza peruviana. “La seconda parte – dice il pastry chef Yuri Cestani - del nostro incontro è dedicata alla conoscenza e alla valorizzazione della gamma Ravifruit, per la quale in tandem con Francesco Maggio abbiamo creato alcune novità”. Si parte così con il Coco Matcha Lime, che vede “l'interpretazione del cocco e della sua dolcezza, con un profilo aromatico naturalmente rotondo”.

Si passa poi ad un Passion Mango Pistacchio con purea di passion fruit e di mango Alphonso 100% Ravifruit. “Abbiamo cercato - dice Cestani - di rendere la massima l'espressione dei frutti esotici di Ravifruit e dei loro profili freschi, vibranti e bilanciati”. Il terzo capitolo è rappresentato da Fragola Limone e Mandorla con purea di fragola e limone 100% Ravifruit. “Qui – dice ancora Cestani - c'è la nostra visione sui grandi classici della frutta, freschi e intramontabili che giocano ancora una volta sull'equilibrio tra dolcezze e acidità”.

Si può chiudere con un ricordo di Franzoni legato agli inizi della sua carriera. “Creavo tavolette con il 70% di pasta di cacao e 30% zucchero addestrandolo il mio palato e assaggiando tantissime varietà e aromi di

cacao. Ero solo e giravo i campi, preparavo le tavolette in casa e le assaggiavo. Fortunatamente ero in Venezuela, il paese in cui si trovano le più grandi diversità genetiche di cacao Criollo e Trinitario (le due varietà più pregiate). A mano a mano che definivo il mio progetto, scrivevo tutto e mi era venuto naturale creare delle schede organolettiche che definissero le varietà, dato che non esisteva un codice di degustazione. Nessuno fino ad allora l'aveva fatto". Ed oggi anche grazie a quelle schede si possono realizzare degustazioni in modo professionale.

Argomenti

Marketing

© Riproduzione riservata

Raccomandati per te



Evaristo Beccalossi: "Sbagliai due rigori in otto minuti e la mia vita si trasformò in uno spettacolo a teatro"



Tazio e Visconti, la maledizione della bellezza di Björn Andrésen



La Pop Art e Andy Warhol: perché fu una rivoluzione del gusto

IL GUSTO

TUTTOFOOD 2026

I PIACERI DEL GUSTO

INGREDIENTI DI GUSTO

VINI E SPIRITI

CHI SIAMO

LA DEGUSTAZIONE

E a Torino si celebra il matrimonio tra cacao e frutta

di Rocco Moliterni



A piazza San Carlo un incontro per esplorare l'abbinamento tra il cioccolato Domori e le puree di frutti Ravifruit

20 Maggio 2026 alle 16:00

2 minuti di lettura

È un matrimonio tra cacao e frutta quello che si celebra all'appuntamento firmato The Signature Collection, promosso da Irca Group e Domori Professional, a Torino, nel centralissimo store dell'azienda Domori in piazza San Carlo. A introdurre la degustazione delle nuove invenzioni dei pastry chef Yuri Cestari e Francesco Maggio è Gianluca Franzoni, fondatore, presidente e anima di Domori, l'azienda che sta per celebrare i 30 anni di attività. "Il nome Domori - racconta - è un omaggio alla Venezia seicentesca simbolo di commercio, viaggio e avventura."

I due mori sono quelli che battono le ore sul campanile di San Marco e per Franzoni sono anche il simbolo dei due semi bruniti dalla tostatura di cacao e caffè: il moro vecchio è il caffè, il moro giovane è il cacao. L'esperienza si è articolata in due momenti degustativi: "Cioccolato in tre atti", dedicato alle diverse espressioni del cioccolato Domori, e "La frutta in tre scene", percorso ispirato alla freschezza e all'intensità delle puree Ravifruit.

"Sono tre - spiega Franzoni - le varietà di cacao di diversa

GREEN AND BLUE



Ecco la prima mappa globale per tipologia dei rifiuti che finiscono sulle spiagge



Leggi anche



Nel cuore della Carnia dove, a 1200 metri di altitudine, nasce il prosciutto di Sauris

provenienza che abbiamo scelto per la nostra degustazione. Partiamo con il Rio Caribe 72 % che proviene dal Venezuela.” In Venezuela negli Anni 90 è scoccato il colpo di fulmine tra Franzoni e il cacao. “Ho visitato una grande piantagione di cacao e durante la visita i coltivatori mi hanno parlato di varietà antiche e pregiate di cacao Criollo, ormai scomparse e difficili da reperire. Hanno acceso la mia curiosità anche perché sono sempre stato un ricercatore di materia prima”.

Il Rio Caribe 72% che apre l'incontro di Torino, “ha un gusto caratterizzato da una nota di frutti aciduli come il ribes con sfumature leggermente amare e astringenti”. Viene abbinato a un assaggio di Gojto Umeshu, il liquore giapponese ottenuto dalla macerazione della ume (prugna ancora acerba e di colore verde) nell'alcool (o sakè) con aggiunta di zucchero di canna cristallizzato. “Le sue caratteristiche organolettiche – spiega Franzoni - lo rendono ideale per l'abbinamento con il cioccolato, in particolare il Criollo”.



Si passa poi a conoscere il Vidama Latte 42 % “Proviene dalla Costa d'Avorio, ha un gusto elegante e rotondo, con note intense di cocco e frutta secca”. Per apprezzarlo fino in fondo viene abbinato con Domorum, l'acquavite di cacao targata Domori. L'esperienza del cacao si chiude con Apurinac 72 & , un cacao speziato e cremoso di provenienza peruviana. “La seconda parte – dice il pastry chef Yuri Cestani - del nostro incontro è dedicata alla conoscenza e alla valorizzazione della gamma Ravifruit, per la quale in tandem con Francesco Maggio abbiamo creato alcune novità”. Si parte così con il Coco Matcha Lime e il Cacao Matcha. “L'interpretazione del cocco e della sua dolcezza, con un profilo aromatico naturalmente rotondo”.

Si passa poi ad un Passion Mango Pistacchio con purea di passion fruit e di mango Alphonso 100% Ravifruit. “Abbiamo



A Palazzo Te il bistrot dove si degusta l'arte



Quel rosso che accende tavola e calici: l'Arancia dell'Etna conquista cucina, dolci e cocktail

IL GUSTO



Latte blu, minestre di radici e taverne aliene: quando il cibo va in scena nella saga di Star Wars

DI JACOPO FONTANETO

E a Torino si celebra il matrimonio tra cacao e frutta

DI ROCCO MOLITERNI

Frutta realistica, ecco i segreti per scoprire la vera artigianalità

DI LORENZO CRESCI

La cucina italiana contaminata di Giuseppe Stanzone, sospesa sul mare di Amalfi

DI DORA IANNUZZI

[leggi tutte le notizie di Il Gusto >](#)



cercato - dice Cestani – di rendere la massima l'espressione dei frutti esotici di Ravifruit e dei loro profili freschi, vibranti e bilanciati". Il terzo capitolo è rappresentato da Fragola Limone e Mandorla con purea di fragola e limone 100% Ravifruit. "Qui – dice ancora Cestani – c'è la nostra visione sui grandi classici della frutta, freschi e intramontabili che giocano ancora una volta sull'equilibrio tra dolcezza e acidità".

Si può chiudere con un ricordo di Franzoni legato agli inizi della sua carriera. "Creavo tavolette con il 70% di pasta di cacao e 30% zucchero addestrando il mio palato e assaggiando tantissime varietà e aromi di cacao. Ero solo e giravo i campi, preparavo le tavolette in casa e le assaggiavo. Fortunatamente ero in Venezuela, il paese in cui si trovano le più grandi diversità genetiche di cacao Criollo e Trinitario (le due varietà più pregiate). A mano a mano che definivo il mio progetto, scrivevo tutto e mi era venuto naturale creare delle schede organolettiche che definissero le varietà, dato che non esisteva un codice di degustazione. Nessuno fino ad allora l'aveva fatto". Ed oggi anche grazie a quelle schede si possono realizzare degustazioni in modo professionale.

Argomenti

Marketing

Seguici su:

CERCA

TUTTOFOOD 2026

I PIACERI DEL GUSTO

INGREDIENTI DI GUSTO

VINI E SPIRITI

CHI SIAMO

adv



LA DEGUSTAZIONE

Seguici su Discover

E a Torino si celebra il matrimonio tra cacao e frutta

di Rocco Moliterni



A piazza San Carlo un incontro per esplorare l'abbinamento tra il cioccolato Domori e le puree di frutti Ravifruit

20 MAGGIO 2026 ALLE 16:00

2 MINUTI DI LETTURA

GB GREEN AND BLUE



È un matrimonio tra cacao e frutta quello che si celebra all'appuntamento firmato The Signature Collection, promosso da

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Irca Group e Domori Professional, a Torino, nel centralissimo store dell'azienda Domori in piazza San Carlo. A introdurre la degustazione delle nuove invenzioni dei pastry chef Yuri Cestari e Francesco Maggio è Gianluca Franzoni, fondatore, presidente e anima di Domori, l'azienda che sta per celebrare i 30 anni di attività. "Il nome Domori - racconta - è un omaggio alla Venezia seicentesca simbolo di commercio, viaggio e avventura."

I due mori sono quelli che battono le ore sul campanile di San Marco e per Franzoni sono anche il simbolo dei due semi bruniti dalla tostatura di cacao e caffè: il moro vecchio è il caffè, il moro giovane è il cacao. L'esperienza si è articolata in due momenti degustativi: "Cioccolato in tre atti", dedicato alle diverse espressioni del cioccolato Domori, e "La frutta in tre scene", percorso ispirato alla freschezza e all'intensità delle puree Ravifruit.

"Sono tre - spiega Franzoni - le varietà di cacao di diversa provenienza che abbiamo scelto per la nostra degustazione. Partiamo con il Rio Caribe 72 % che proviene dal Venezuela." In Venezuela negli Anni 90 è scoccato il colpo di fulmine tra Franzoni e il cacao. "Ho visitato una grande piantagione di cacao e durante la visita i coltivatori mi hanno parlato di varietà antiche e pregiate di cacao Criollo, ormai scomparse e difficili da reperire. Hanno acceso la mia curiosità anche perché sono sempre stato un ricercatore di materia prima".

Il Rio Caribe 72% che apre l'incontro di Torino, "ha un gusto caratterizzato da una nota di frutti aciduli come il ribes con sfumature leggermente amare e astringenti". Viene abbinato a un assaggio di Gojto Umeshu, il liquore giapponese ottenuto dalla macerazione della ume (prugna ancora acerba e di colore verde) nell'alcool (o sakè) con aggiunta di zucchero di canna cristallizzato. "Le sue caratteristiche organolettiche - spiega Franzoni - lo rendono ideale per l'abbinamento con il cioccolato, in particolare

Ecco la prima mappa globale per tipologia dei rifiuti che finiscono sulle spiagge



[Leggi anche](#)

Nel cuore della Carnia dove, a 1200 metri di altitudine, nasce il prosciutto di Sauris

A Palazzo Te il bistrot dove si degusta l'arte

Quel rosso che accende tavola e calici: l'Arancia dell'Etna conquista cucina, dolci e cocktail

IL GUSTO



E a Torino si celebra il matrimonio tra cacao e frutta

DI ROCCO MOLITERNI

Frutta realistica, ecco i segreti per scoprire la vera artigianalità

DI LORENZO CRESCI

il Criollo”.



Si passa poi a conoscere il Vidama Latte 42 % “Proviene dalla Costa d’Avorio, ha un gusto elegante e rotondo, con note intense di cocco e frutta secca”. Per apprezzarlo fino in fondo viene abbinato con Domorum, l’acquavite di cacao targata Domori. L’esperienza del cacao si chiude con Apurinac 72 & , un cacao speziato e cremoso di provenienza peruviana. “La seconda parte - dice il pastry chef Yuri Cestani - del nostro incontro è dedicata alla conoscenza e alla valorizzazione della gamma Ravifruit, per la quale in tandem con Francesco Maggio abbiamo creato alcune novità”. Si parte così con il Coco Matcha Lime, che vede “l’interpretazione del cocco e della sua dolcezza, con un profilo aromatico naturalmente rotondo”.

Si passa poi ad un Passion Mango Pistacchio con purea di passion fruit e di mango Alphonso 100% Ravifruit. “Abbiamo cercato - dice Cestani - di rendere la massima l’espressione dei frutti esotici di Ravifruit e dei loro profili freschi, vibranti e bilanciati”. Il terzo capitolo è rappresentato da Fragola Limone e Mandorla con purea di fragola e limone 100% Ravifruit. “Qui - dice ancora Cestani - c’è la nostra visione sui grandi classici della frutta, freschi e intramontabili che giocano ancora una volta sull’equilibrio tra dolcezza e acidità”.

Si può chiudere con un ricordo di Franzoni legato agli inizi della sua carriera. “Creavo tavolette con il 70% di pasta di cacao e 30% zucchero addestrandolo il mio palato e assaggiando tantissime varietà e aromi di cacao. Ero solo e giravo i campi, preparavo le tavolette in casa e le assaggiavo. Fortunatamente ero in Venezuela, il paese in cui si trovano le più grandi diversità genetiche di cacao Criollo e Trinitario (le due varietà più pregiate). A mano a mano che definivo il mio progetto, scrivevo tutto e mi era venuto naturale creare delle schede organolettiche che definissero le varietà, dato che non esisteva un codice di

La cucina italiana contaminata di Giuseppe Stanzione, sospesa sul mare di Amalfi

DI DORA IANNUZZI

Giro d’Italia del Gusto: da Porcari a Chiavari si passa dal regno dei tordelli a quello dei pansoti

DI LUISA MOSELLO

[leggi tutte le notizie di Il Gusto >](#)



degustazione. Nessuno fino ad allora l'aveva fatto". Ed oggi anche grazie a quelle schede si possono realizzare degustazioni in modo professionale.

Argomenti

Marketing

© Riproduzione riservata

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.