



C'è ancora un bel sole in Liguria...



49ª MOSTRA NAZIONALE ANTIQUARIATO Saluzzo 23 Maggio - 02 Giugno 2026

STORIA AGEE SALUZZI start

C'è ancora un bel sole in Liguria...

MOTORI Scopri l'USATO SICURO della provincia di Torino Scopri di più



Edizione locale **ilNazionale.it**

HUMANITAS Nella tua città, per la tua salute. Giorno dopo giorno, da 25 anni

Prima Pagina Cronaca Politica Economia e lavoro Attualità Eventi Cultura e spettacoli Salute Viabilità e trasporti Scuola e formazione Al Direttore Sport Tutte le notizie

Torino Pinerolo Val Pellice Val Chisone Val Germanasca Val Lemina Val Noce Pianura Dintorni Regione

ABBONATI

GUSTO E GUSTI

f i X v w e s q Archivio Mobile

CHE TEMPO FA

GUSTO E GUSTI | 01 giugno 2026, 08:25



ADESSO 21.5°C



MAR 2 15.9°C 23.7°C



MER 3 14.8°C 26.9°C

@Datameteo.com

Merlano PUBBLICITÀ OGGETTI PUBBLICITARI ETICHETTE

RUBRICHE

- Ambiente e Natura
Fotogallery
Videogallery
io_viaggio_leggero
Non solo Fumetti
A casa con Chiale
In sella con Sosso
Gusto e Gusti
Ristoranti
Vino&C.
Prodotti
Eventi
Professione futuro

ACCADEVA UN ANNO FA

Domori: un cioccolato d'autore impegnato a ridisegnare i nuovi confini del gusto

Nel cuore di Torino, nel suo store di Piazza San Carlo, Domori ha incontrato alcuni operatori di punta del settore dolciario in una degustazione dedicata al cacao e ai suoi possibili utilizzi in pasticceria. Ribadendo la qualità del brand, non senza però suscitare qualche dubbio



Quella organizzata dalla Domori nel suo store del "salotto di Torino" non è affatto stata una semplice conferenza stampa, ma piuttosto un'esclusiva degustazione tecnica. A guidare il percorso è stato il fondatore di Domori, Gianluca Franzoni, che ha riaffermato il controllo totale di filiera come fulcro della filosofia dell'azienda: un impegno nato tra le piantagioni di

Alghero Cella Ligure Davasse dal 18/06 al 18/08 2026 sabato, domenica e ferragosto ...al mare salta code!

FRANCESCA MICHIEIN Suoni dal Monviso Biglietti su: ticketone 05 Domenica LUGLIO H 15.30 - PAESANA AGLIASCO MAIN SPONSOR: SCOTTA

Alghero Cella Ligure Davasse dal 18/06 al 18/08 2026 sabato, domenica e ferragosto ...al mare salta code!

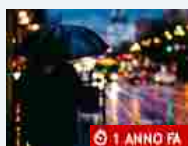
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Non solo Fumetti
Captain Ukraine e Handala: quando i fumetti raccontano la guerra



Attualità
Casa, crescono i mutui in Piemonte: +4% nell'ultimo anno. 120 mila euro la richiesta media



Attualità
Sarà un 2 giugno con l'ombrello: è allerta gialla su Torino e provincia

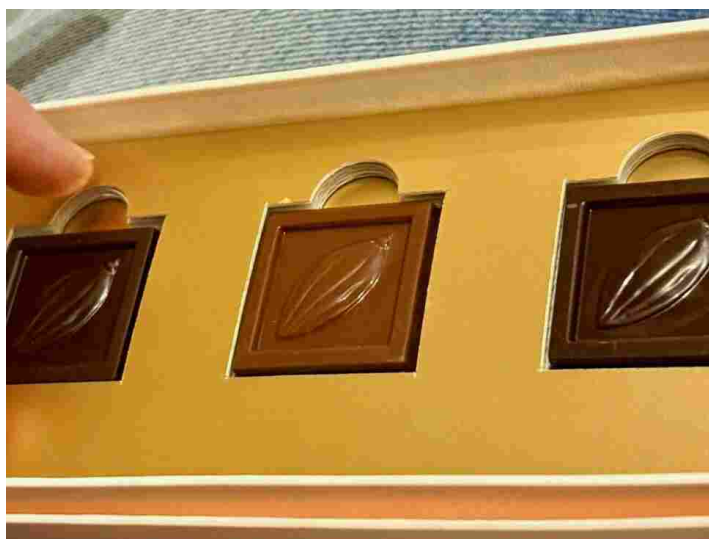
[Leggi tutte le notizie](#)

cacao, dove la selezione delle origini più rare detta ogni standard. Il risultato è un cioccolato "per sottrazione", nel quale l'inserimento degli ingredienti nella lavorazione del cacao viene ridotto all'essenziale. Franzoni ha rivendicato anche la **rotondità del gusto e una ricercata profondità sensoriale come cifre distintive del brand**, rimarcando come l'obiettivo sia di fare del cacao l'unico protagonista del cioccolato, finalmente libero da qualsiasi altra interferenza.



Il cacao in degustazione

Il percorso si è aperto con la **degustazione di tre cioccolati Domori**, assaggiati uno dopo l'altro con l'intento di farne rilevare le differenze derivanti soprattutto dal diverso cacao utilizzato. E ad emergere sono effettivamente delle sensazioni immediate, capaci di valorizzare le note di cacao caratteristiche di ciascun cioccolatino: **Rio Caribe** (Venezuela - 72%), col suo aroma fruttato attraversato da una lieve vena amara; **Vidamà Latte** (Costa d'avorio - 42%), contraddistinto da un'elegante rotondità dalla quale a fuoriuscire sono sentori intensi di cocco e frutta fresca; e infine **Apurimac** (Perù - 72%) nel quale l'intenso speziato lascia appena trasparire note agrumate. Tre cioccolati, con tre sapori decisamente diversi e capaci, ciascuno a suo modo di sedurre piacevolmente il palato.

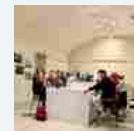


Il cioccolato e la frutta nelle creazioni

IN BREVE

🕒 lunedì 01 giugno

Domori: un cioccolato d'autore impegnato a ridisegnare i nuovi confini del gusto



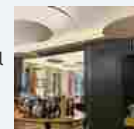
🕒 venerdì 29 maggio

Granda in Piazza 2026: tre giorni di birra artigianale a Torino



🕒 mercoledì 27 maggio

La Trattoria del Viaggiatore di Sommariva del Bosco (Cn): se a far vincere la scommessa è il senso di normalità



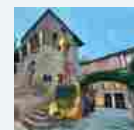
🕒 lunedì 25 maggio

Il taglio contemporaneo della pasticceria Serenus, aperta a Centallo dalla giovane pastry chef Zana Zefi



🕒 mercoledì 20 maggio

Castello di Santa Vittoria d'Alba: la cucina sorprendente di Paolo Decio



🕒 lunedì 18 maggio

L'insalata di Tarassaco? Venite ad assaggiarla al ristorante Valli di Lanzo a Ceres



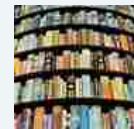
🕒 venerdì 15 maggio

Di Freisa in Freisa: Chieri punta sul suo vino per farlo conoscere e testarne le potenzialità



🕒 giovedì 14 maggio

Tra un'opera prima e una tartina: se al Salone del Libro non ci si accontenta più della lettura



🕒 mercoledì 13 maggio

Osteria Antiche Sere: il mito della "piola" che non c'è più



La musica poi è cambiata. E proprio questi tre cioccolati sono diventati le rispettive basi di altrettante preparazioni gourmet messe a punto con rigore e creatività dai maestri Yuri Cestari e Francesco Maggio: la Tartelletta Rio Caribe, caratterizzata da note di ribes; lo Choux Cocco Vidamà Cannella, in cui a integrarsi sono gli ingredienti esplicitati nel nome stesso;



e infine - e questa mi è piaciuta davvero, al pari del cioccolatino a partire dal quale è stata tratta - la Sfera Apurimac, sorretta con forza da un sapore intenso di cacao cremoso, appena venato da una sfumatura speziata. Le prime due accompagnate da due drink direttamente prodotti dalla Domori stessa: il piacevole Gojiro Umeshu, eccellenza del Giappone liquoristico a base di prugne, e la potente Domòrum Acquavite che tuttavia, prodotta dal Cacao Criollo, abbinata con prodotti al cacao rischia più di appesantirli (cioccolato su cioccolato!) che di esibire appieno la personalità del distillato.



Uno sguardo più ampio

La degustazione da Domori ha confermato l'impegno dell'azienda verso una valorizzazione assoluta del cacao lungo tutta la filiera. Questa coerenza, incentrata sulla tutela della biodiversità e sull'esaltazione dei sapori puri, emerge intatta anche nel nuovo assetto strategico. E l'integrazione nel "Polo del Gusto" del Gruppo Illy rappresenta un passaggio importante, volto a proiettare l'eccellenza artigianale dell'azienda in una dimensione internazionale. Tuttavia, resta aperta una domanda non marginale: potrà l'identità profonda di un brand votato all' "assolutezza del cacao" mantenersi inalterata all'interno di una realtà così complessa? Per ora, nessuna flessione qualitativa mi è parsa

🕒 lunedì 11 maggio

Bollicine d'autore a Torino: Villa Franciacorta si racconta al ristorante Mammà Isola di Capri delle OGR



[Leggi le ultime di: Gusto e Gusti](#)

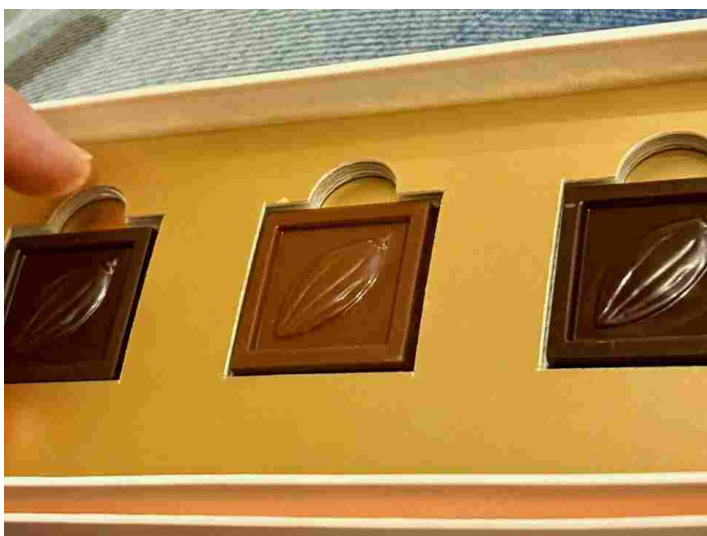


ha rivendicato anche la rotondità del gusto e una ricercata profondità sensoriale come cifre distintive del brand, rimarcando come l'obiettivo sia di fare del cacao l'unico protagonista del cioccolato, finalmente libero da qualsiasi altra interferenza.



Il cacao in degustazione

Il percorso si è aperto con la **degustazione di tre cioccolati Domori**, assaggiati uno dopo l'altro con l'intento di farne rilevare le differenze derivanti soprattutto dal diverso cacao utilizzato. E ad emergere sono effettivamente delle sensazioni immediate, capaci di valorizzare le note di cacao caratteristiche di ciascun cioccolatino: **Rio Caribe** (Venezuela - 72%), col suo aroma fruttato attraversato da una lieve vena amara; **Vidamà Latte** (Costa d'avorio - 42%), contraddistinto da un'elegante rotondità dalla quale a fuoriuscire sono sentori intensi di cocco e frutta fresca; e infine **Apurimac** (Perù - 72%) nel quale l'intenso speziato lascia appena trasparire note agrumate. Tre cioccolati, con tre sapori decisamente diversi e capaci, ciascuno a suo modo di sedurre piacevolmente il palato.



Il cioccolato e la frutta nelle creazioni

La musica poi è cambiata. E proprio questi tre cioccolati sono diventati le rispettive basi di altrettante preparazioni gourmet messe a punto con rigore e creatività dai maestri Yuri Cestari e Francesco Maggio: la Tartelletta Rio Caribe, caratterizzata da note di ribes; lo Choux Cocco Vidamà Cannella, in cui a integrarsi sono gli ingredienti esplicitati nel nome stesso;

🕒 venerdì 15 maggio

Di Freisa in Freisa: Chieri punta sul suo vino per farlo conoscere e testarne le potenzialità



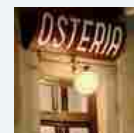
🕒 giovedì 14 maggio

Tra un'opera prima e una tartina: se al Salone del Libro non ci si accontenta più della lettura



🕒 mercoledì 13 maggio

Osteria Antiche Sere: il mito della "piola" che non c'è più



🕒 lunedì 11 maggio

Bollicine d'autore a Torino: Villa Franciacorta si racconta al ristorante Mammà Isola di Capri delle OGR



[Leggi le ultime di: Gusto e Gusti](#)



e infine - e questa mi è piaciuta davvero, al pari del cioccolatino a partire dal quale è stata tratta - la Sfera Apurimac, sorretta con forza da un sapore intenso di cacao cremoso, appena venato da una sfumatura speziata. Le prime due accompagnate da due **drink direttamente prodotti dalla Domori stessa**: il piacevole **Gojiro Umeshu**, eccellenza del Giappone liquoristico a base di prugne, e la potente **Domòrum Acquavite** che tuttavia, prodotta dal Cacao Criollo, abbinata con prodotti al cacao rischia più di appesantirti (cioccolato su cioccolato!) che di esibire appieno la personalità del distillato.



Uno sguardo più ampio

La degustazione da Domori ha confermato l'impegno dell'azienda verso una valorizzazione assoluta del cacao lungo tutta la filiera. Questa coerenza, incentrata sulla tutela della biodiversità e sull'esaltazione dei sapori puri, emerge intatta anche nel nuovo assetto strategico. E l'integrazione nel "Polo del Gusto" del Gruppo Illy rappresenta un passaggio importante, volto a proiettare l'eccellenza artigianale dell'azienda in una dimensione internazionale. Tuttavia, resta aperta una domanda non marginale: potrà l'identità profonda di un brand votato all' "assolutezza del cacao" mantenersi inalterata all'interno di una realtà così complessa? Per ora, nessuna flessione qualitativa mi è parsa emergere, sebbene qualche dubbio sulle possibili evoluzioni future mi sia rimasta. Io, in ogni caso, continuerò a tifare per il cacao.

Informazioni: www.domori.com

RUBRICHE

Fotogallery
Videogallery
Humanitas
Il Punto di Beppe Gandolfo
L'oroscopo di Corinne
Ambiente e Natura
Motori
E poe...sia!
I corsivi di Virginia
Fiera Nazionale del Peperone
Ristoblog Acqua Hydra
Orgoglio Torinese
Un Occhio sul Mondo
io_viaggio_leggero
Non solo Fumetti
Torino 2025
Voci della crisi
Gusto e Gusti
Ristoranti
Vino&C.
Prodotti
Eventi
Banca Territori del Monviso
Chirurgia dell'Anima
Copertina
Speciale

ACCADEVA UN ANNO FA



1 ANNO FA

Economia e lavoro

L'allarme di Cna Piemonte: "1 piccola impresa su 2 pronta ad assumere, ma manca il personale adatto"



1 ANNO FA

Cronaca

Degrado al Comunale: fan di Vasco defecano e urinano tra le macchine fuori dallo stadio



1 ANNO FA

Cultura e spettacoli

Il festival MITO cambia musica: chi sono il presidente e la direttrice artistica per le prossime edizioni

Domori: un cioccolato d'autore impegnato a ridisegnare i nuovi confini del gusto

Nel cuore di Torino, nel suo store di Piazza San Carlo, Domori ha incontrato alcuni operatori di punta del settore dolciario in una degustazione dedicata al cacao e ai suoi possibili utilizzi in pasticceria. Ribadendo la qualità del brand, non senza però suscitare qualche dubbio



Quella organizzata dalla Domori nel suo store del "salotto di Torino" non è affatto stata una semplice conferenza stampa, ma piuttosto un'esclusiva degustazione tecnica. A guidare il percorso è stato il fondatore di Domori, Gianluca Franzoni, che ha riaffermato il controllo totale di filiera come fulcro della filosofia dell'azienda: un impegno nato tra le piantagioni di cacao, dove la selezione delle origini più rare detta ogni standard. Il risultato è un cioccolato "per sottrazione", nel quale l'inserimento degli ingredienti nella lavorazione del cacao viene ridotto all'essenziale. Franzoni ha rivendicato anche la rotondità del gusto e una ricercata profondità sensoriale come cifre distintive del brand, rimarcando come l'obiettivo sia di fare del cacao l'unico protagonista del cioccolato, finalmente libero da qualsiasi altra interferenza.



venerdì 29 maggio

Granda in Piazza 2026: tre giorni di birra artigianale a Torino



mercoledì 27 maggio

La Trattoria del Viaggiatore di Sommariva del Bosco (Cn): se a far vincere la scommessa è il senso di normalità



lunedì 25 maggio

Il taglio contemporaneo della pasticceria Serenus di Sommariva del Bosco (Cn): se a far vincere la scommessa è il senso di normalità



mercoledì 20 maggio

Castello di Santa Vittoria d'Alba: la cucina sorprendente di Paolo Decio



lunedì 18 maggio

L'insalata di Tarassaco? Venite ad assaggiarla al ristorante Valli di Lanzo a Ceres



venerdì 15 maggio

Di Freisa in Freisa: Chieri punta sul suo vino per farlo conoscere e testarne le potenzialità



giovedì 14 maggio

Tra un'opera prima e una tartina: se al Salone del Libro non ci si accontenta più della lettura



mercoledì 13 maggio

Osteria Antiche Sere: il mito della "piola" che non c'è più



lunedì 11 maggio

Bollicine d'autore a Torino: Villa Franciacorta si racconta al ristorante Mammà Isola di Capri delle OGR

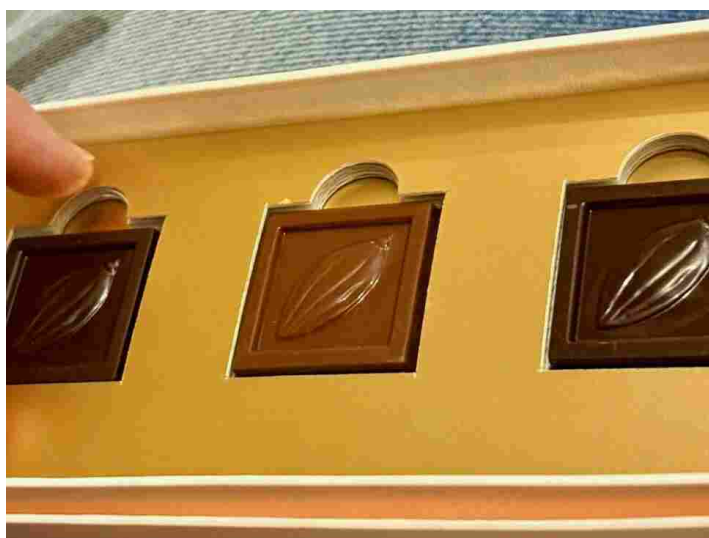


venerdì 08 maggio

[Leggi tutte le notizie](#)


Il cacao in degustazione

Il percorso si è aperto con la **degustazione di tre cioccolati Domori**, assaggiati uno dopo l'altro con l'intento di farne rilevare le differenze derivanti soprattutto dal diverso cacao utilizzato. E ad emergere sono effettivamente delle sensazioni immediate, capaci di valorizzare le note di cacao caratteristiche di ciascun cioccolatino: **Rio Caribe** (Venezuela - 72%), col suo aroma fruttato attraversato da una lieve vena amara; **Vidamà Latte** (Costa d'avorio - 42%), contraddistinto da un'elegante rotondità dalla quale a fuoriuscire sono sentori intensi di cocco e frutta fresca; e infine **Apurimac** (Perù - 72%) nel quale l'intenso speziato lascia appena trasparire note agrumate. Tre cioccolati, con tre sapori decisamente diversi e capaci, ciascuno a suo modo di sedurre piacevolmente il palato.



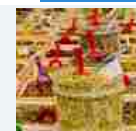
Il cioccolato e la frutta nelle creazioni

La musica poi è cambiata. E proprio questi tre cioccolati sono diventati le rispettive basi di altrettante preparazioni gourmet messe a punto con rigore e creatività dai maestri Yuri Cestari e Francesco Maggio: la Tartelletta Rio Caribe, caratterizzata da note di ribes; lo Choux Cocco Vidamà Cannella, in cui a integrarsi sono gli ingredienti esplicitati nel nome stesso;



e infine - e questa mi è piaciuta davvero, al pari del cioccolatino a partire dal quale è stata tratta - la Sfera Apurimac, sorretta con forza da un

QuintEssenza a Savigliano: le erbe officinali tra botanica e cucina



[Leggi le ultime di: Gusto e Gusti](#)

sapore intenso di cacao cremoso, appena venato da una sfumatura speziata. Le prime due accompagnate da due **drink direttamente prodotti dalla Domori stessa**: il piacevole **Gojiro Umeshu**, eccellenza del Giappone liquoristico a base di prugne, e la potente **Domòrum Acquavite** che tuttavia, prodotta dal Cacao Criollo, abbinata con prodotti al cacao rischia più di appesantirti (cioccolato su cioccolato!) che di esibire appieno la personalità del distillato.



Uno sguardo più ampio

La degustazione da Domori ha confermato l'impegno dell'azienda verso una **valorizzazione assoluta del cacao lungo tutta la filiera**. Questa coerenza, incentrata sulla tutela della biodiversità e sull'esaltazione dei sapori puri, emerge intatta anche nel nuovo assetto strategico. E l'integrazione nel "Polo del Gusto" del Gruppo Illy rappresenta un **passaggio importante**, volto a proiettare l'eccellenza artigianale dell'azienda in una dimensione internazionale. Tuttavia, resta aperta una domanda non marginale: **potrà l'identità profonda di un brand votato all' "assolutezza del cacao" mantenersi inalterata all'interno di una realtà così complessa?** Per ora, nessuna flessione qualitativa mi è parsa emergere, sebbene qualche dubbio sulle possibili evoluzioni future mi sia rimasta. Io, in ogni caso, continuerò a tifare per il cacao.

Informazioni: www.domori.com

Piergiuseppe Bernardi

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A GIUGNO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2025" su Spreaker.

"ne leggerete di tutti i gusti"

PRENOTA sul nostro sito

SOSTIENI IL GUSTO, FAI SQUADRA CON NOI
Il tuo spazio pubblicitario nello speciale "Gusto e Gusti"
marketing@targatocn.it 347 4162056

la voce di **Alba**.it
Edizione locale **IlNazionale.it**

SOSTIENI IL GUSTO, FAI SQUADRA CON NOI
Il tuo spazio pubblicitario nello speciale "Gusto e Gusti"
marketing@targatocn.it 347 4162056

Prima Pagina Cronaca Politica Attualità Eventi Agricoltura Artigianato Al Direttore Economia Curiosità Scuola e corsi Solidarietà Sanità Viabilità Sport Tutte le notizie

Alba Bra Langhe Roero Santo Stefano Belbo Provincia Asti e provincia Regione Europa

ABBONATI

GUSTO E GUSTI

Radio Alba f i X v w r e q Archivio Mobile

CHE TEMPO FA

GUSTO E GUSTI | 01 giugno 2026, 08:25



ADESSO
21.1°C



MAR 2
17.7°C
25.1°C



MER 3
13.5°C
27.9°C

@Datameteo.com

Domori: un cioccolato d'autore impegnato a ridisegnare i nuovi confini del gusto

Nel cuore di Torino, nel suo store di Piazza San Carlo, Domori ha incontrato alcuni operatori di punta del settore dolciario in una degustazione dedicata al cacao e ai suoi possibili utilizzi in pasticceria. Ribadendo la qualità del brand, non senza però suscitare qualche dubbio



SOSTIENI IL GUSTO, FAI SQUADRA CON NOI
Il tuo spazio pubblicitario nello speciale "Gusto e Gusti"
marketing@targatocn.it 347 4162056

SOSTIENI IL GUSTO, FAI SQUADRA CON NOI
Il tuo spazio pubblicitario nello speciale "Gusto e Gusti"
marketing@targatocn.it 347 4162056

Martina PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI ETICHETTE

RUBRICHE

- Fotogallery
- Videogallery
- Backstage
- Datameteo
- Oroscopo
- Quattrozampe
- Voce al diritto
- Ridere & Pensare
- Il Punto di Beppe Gandolfo
- Schegge di Luce

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Quarta Parete
Chiedo allo Chef
Storie di montagna
Fariné
io_viaggio_leggero
Non solo Fumetti
Degni di Nota
BIOS, perchè!?
Younger Wine
I più letti della settimana
Fuori EXPO
Gusto e Gusti
Ristoranti
Vino&C.
Prodotti
Eventi
Copertina

ACCADEVA UN ANNO FA



1 ANNO FA

Cronaca

Lutto a San Michele Mondovì per Davide Ansaldo, motociclista che ha perso la vita ieri a Castelletto Stura



1 ANNO FA

Fariné

Fariné/ Il risveglio della città di Alba in una triste domenica di inizio giugno

Quella organizzata dalla Domori nel suo store del “salotto di Torino” non è affatto stata una semplice conferenza stampa, ma piuttosto un'esclusiva degustazione tecnica. A guidare il percorso è stato il fondatore di Domori, **Gianluca Franzoni**, che ha riaffermato il **controllo totale di filiera come fulcro della filosofia dell'azienda**: un impegno nato tra le piantagioni di cacao, dove la selezione delle origini più rare detta ogni standard. Il risultato è un cioccolato "per sottrazione", nel quale l'inserimento degli ingredienti nella lavorazione del cacao viene ridotto all'essenziale. Franzoni ha rivendicato anche la **rotondità del gusto e una ricercata profondità sensoriale come cifre distintive del brand**, rimarcando come l'obiettivo sia di fare del cacao l'unico protagonista del cioccolato, finalmente libero da qualsiasi altra interferenza.



Il cacao in degustazione

Il percorso si è aperto con la **degustazione di tre cioccolati Domori**, assaggiati uno dopo l'altro con l'intento di farne rilevare le differenze derivanti soprattutto dal diverso cacao utilizzato. E ad emergere sono effettivamente delle sensazioni immediate, capaci di valorizzare le note di cacao caratteristiche di ciascun cioccolatino: **Rio Caribe** (Venezuela - 72%), col suo aroma fruttato attraversato da una lieve vena amara; **Vidamà**

SOSTIENI IL GUSTO, FAI SQUADRA CON NOI

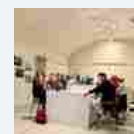
Il tuo spazio pubblicitario nello speciale "Gusto e Gusti"

marketing@targatocn.it
347.4162056

IN BREVE

🕒 lunedì 01 giugno

Domori: un cioccolato d'autore impegnato a ridisegnare i nuovi confini del gusto



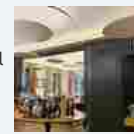
🕒 venerdì 29 maggio

Granda in Piazza 2026: tre giorni di birra artigianale a Torino



🕒 mercoledì 27 maggio

La Trattoria del Viaggiatore di Sommariva del Bosco (Cn): se a far vincere la scommessa è il senso di normalità



🕒 lunedì 25 maggio

Il taglio contemporaneo della pasticceria Serenus, aperta a Centallo dalla giovane pastry chef Zana Zefi





la voce di Asti.it

Edizione locale **ilNazionale.it**

Prima Pagina Cronaca Politica Attualità Cultura e tempo libero Eventi Agricoltura Green Al Direttore Economia e lavoro Solidarietà Sanità Scuola Sport Tutte le notizie

PALIO DI ASTI

Asti Nizza Monferrato Caneli Provincia Alba e Langhe Regione Europa

ABBONATI

[/ GUSTO E GUSTI](#)
[Radio](#) [f](#) [@](#) [X](#) [v](#) [RSS](#) [📧](#) [🔍](#) [Archivio](#) [📱](#) [Mobile](#)

CHE TEMPO FA

RUBRICHE

Palio
Viviamo in un posto bellissimo
Vacanze Astigiane
Storie di Orgoglio Astigiano
Curiosità
Oroscopo
Il Punto di Beppe Gandolfo
Voce al diritto
La filosofia e le sue voci
La voce... Delle scuole
Un Occhio sul Mondo
io_viaggio_leggero
Non solo Fumetti
90 secondi di salute & wellness
Chiedi aiuto!
Gusto e Gusti
Ristoranti
Vino&C.
Prodotti
Eventi
Copertina
Fotogallery
Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



Economia e lavoro
Dazi, export e Germania in difficoltà: Piemonte alla finestra (mentre il Pil tiene botta)

GUSTO E GUSTI | 01 giugno 2026, 08:25

Domori: un cioccolato d'autore impegnato a ridisegnare i nuovi confini del gusto

Nel cuore di Torino, nel suo store di Piazza San Carlo, Domori ha incontrato alcuni operatori di punta del settore dolciario in una degustazione dedicata al cacao e ai suoi possibili utilizzi in pasticceria. Ribadendo la qualità del brand, non senza però suscitare qualche dubbio



Quella organizzata dalla Domori nel suo store del "salotto di Torino" non è affatto stata una semplice conferenza stampa, ma piuttosto un'esclusiva degustazione tecnica. A guidare il percorso è stato il fondatore di Domori, Gianluca Franzoni, che ha riaffermato il controllo totale di filiera come fulcro della filosofia dell'azienda: un impegno nato tra le piantagioni di cacao, dove la selezione delle origini più rare detta ogni standard. Il risultato è un cioccolato "per sottrazione", nel quale l'inserimento degli ingredienti nella lavorazione del cacao viene ridotto all'essenziale. Franzoni

IN BREVE

[🕒 lunedì 01 giugno](#)

Domori: un cioccolato d'autore impegnato a ridisegnare i nuovi confini del gusto


[🕒 venerdì 29 maggio](#)

Granda in Piazza 2026: tre giorni di birra artigianale a Torino


[🕒 mercoledì 27 maggio](#)

La Trattoria del Viaggiatore di Sommariva del Bosco (Cn): se a far vincere la scommessa è il senso di normalità


[🕒 lunedì 25 maggio](#)

Il taglio contemporaneo della pasticceria Serenus, aperta a Centallo dalla giovane pastry chef Zana Zefi


[🕒 mercoledì 20 maggio](#)

Castello di Santa Vittoria d'Alba: la cucina sorprendente di Paolo Decio


[🕒 lunedì 18 maggio](#)

L'insalata di Tarassaco? Venite ad assaggiarla al ristorante Valli di Lanzo a Ceres





Eventi

"Mode e mondi": il Castigliano di Asti ha celebrato la creatività con una sfilata tra Oriente e Occidente [FOTOGALLERY]



Palio

Il Palio di Ferrara parla sardo: Francesco Caria trionfa per San Giacomo con Dididomodossola

[Leggi tutte le notizie](#)

ha rivendicato anche la rotondità del gusto e una ricercata profondità sensoriale come cifre distintive del brand, rimarcando come l'obiettivo sia di fare del cacao l'unico protagonista del cioccolato, finalmente libero da qualsiasi altra interferenza.



Il cacao in degustazione

Il percorso si è aperto con la degustazione di tre cioccolati Domori, assaggiati uno dopo l'altro con l'intento di farne rilevare le differenze derivanti soprattutto dal diverso cacao utilizzato. E ad emergere sono effettivamente delle sensazioni immediate, capaci di valorizzare le note di cacao caratteristiche di ciascun cioccolatino: **Rio Caribe** (Venezuela - 72%), col suo aroma fruttato attraversato da una lieve vena amara; **Vidamà Latte** (Costa d'avorio - 42%), contraddistinto da un'elegante rotondità dalla quale a fuoriuscire sono sentori intensi di cocco e frutta fresca; e infine **Apurimac** (Perù - 72%) nel quale l'intenso speziato lascia appena trasparire note agrumate. Tre cioccolati, con tre sapori decisamente diversi e capaci, ciascuno a suo modo di sedurre piacevolmente il palato.



Il cioccolato e la frutta nelle creazioni

La musica poi è cambiata. E proprio questi tre cioccolati sono diventati le rispettive basi di altrettante preparazioni gourmet messe a punto con rigore e creatività dai maestri Yuri Cestari e Francesco Maggio: la Tartelletta Rio Caribe, caratterizzata da note di ribes; lo Choux Cocco Vidamà Cannella, in cui a integrarsi sono gli ingredienti esplicitati nel nome stesso;

🕒 venerdì 15 maggio

Di Freisa in Freisa: Chieri punta sul suo vino per farlo conoscere e testarne le potenzialità



🕒 giovedì 14 maggio

Tra un'opera prima e una tartina: se al Salone del Libro non ci si accontenta più della lettura



🕒 mercoledì 13 maggio

Osteria Antiche Sere: il mito della "piola" che non c'è più



🕒 lunedì 11 maggio

Bollicine d'autore a Torino: Villa Franciacorta si racconta al ristorante Mammà Isola di Capri delle OGR



[Leggi le ultime di: Gusto e Gusti](#)