

La ricetta del cioccolato: formazione e coop scelte

Roberto Da Rin

La storia. Domori punta su controllo della filiera e centralità dell' agricoltore Fondente o al latte. Era un sistema binario quello degli appassionati di cioccolato. Era. Perché poi, nel tempo, sono state introdotte varianti, arricchimenti, combinazioni inaspettate e persino ardite. In questo continuum di evoluzioni e rivoluzioni qualcuno ha tenuto il passo anche sul fronte della sostenibilità oltre che della qualità del prodotto. È il caso di Domori, società nata nel 1997 dalla passione di Gianluca Franzoni, che in un viaggio in Venezuela entra in contatto con il mondo del cacao. Come valorizzare le piantagioni? E come arrivare a ottenere un prodotto di alta qualità? Sono stati questi i due obiettivi identificati e perseguiti da Franzoni, a cui è stato chiaro fin da subito che dei tre tipi di cacao, Forastero, Trinitario e Criollo, era quest' ultimo il più pregiato, su cui valeva la pena di lavorare. All' inizio Franzoni investe sul cacao e produce cioccolato da degustazione; poi, quando nel 2006 la società entra nel gruppo Illy, si amplia l' orizzonte produttivo e commerciale. Quella di Domori è una vera rivoluzione per il mondo del cacao. È la prima azienda a produrre un cioccolato con cacao Criollo, il più raro e pregiato. La prima a controllare la filiera a partire dalle piantagioni situate in Sud America e America Centrale e ad avere terreni di proprietà che le hanno permesso di recuperare in campo la biodiversità del cacao Criollo. La prima a riscoprire e utilizzare una formula antica e semplice: pasta di cacao e zucchero. Infine, la prima a creare un Codice di degustazione del cioccolato per scoprire le infinite sfumature del cacao. Oltre al Venezuela, Franzoni visita altri Paesi latinoamericani (Perù, Messico e Colombia); poi va in Africa, in Madagascar. È sempre la passione per la tavoletta a fare da volano alle iniziative di Domori. La qualità del cioccolato dipende per il 70% dall' agricoltura e per il 30% dalle aziende. Ecco perché la centralità dell' agricoltore rimane cruciale. L' idea è questa: non comperare cacao alla Borsa di Amsterdam ma dare incentivi al produttore che invia la campionatura di cacao. Da qui i test e i consigli al produttore per migliorare la qualità. Il passaggio chiave è la formazione degli agricoltori, su cui



punta Domori. La maggior parte dei produttori di cacao non conosce il cioccolato. È questo il fenomeno più distorsivo delle filiere di produzione di prodotti agricoli: la mancata connessione tra i vari livelli. Il caso della Costa d' Avorio è forse quello che riassume la filosofia della società, che ha individuato cooperative che utilizzano concimazioni naturali, non impiegano bambini-lavoratori né le piantagioni. Bensì la foresta. La sostenibilità diventa la parola d' ordine. I risultati non si sono fatti attendere: la ricerca del cacao più aromatico al mondo e il controllo diretto della filiera sono valse a Domori la medaglia d' oro agli International Chocolate Awards 2018. È ora in vista la valorizzazione del brand nel gruppo: il presidente Riccardo Illy sta lavorando alla creazione di una sub-holding dove far confluire le attività non-coffee per farle crescere mediante acquisizioni, l' ingresso di nuovi investitori e la quotazione in Borsa. Ancora una volta, a guidare le scelte sarà la passione per l' alta qualità. Come quella per il cioccolato prodotto con il cacao Criollo, già coltivato da Maya e Aztechi. © RIPRODUZIONE RISERVATA.