International Chocolate Awards 2018: a Domori la medaglia d’oro

la-fabbrica-di-cioccolato-domori-d8f5923e

L’azienda fondata da Gianluca Franzoni è l’unica italiana ad aver ricevuto importanti riconoscimenti nelle categorie Bean to Bar con massa di cacao inferiore a 80% e Bean to Bar con massa di cacao superiore a 80%

Ricerca del cacao più aromatico al mondo e controllo diretto dell’intera filiera sono valse a Domori la medaglia d’oro agli International Chocolate Awards 2018, appuntamento internazionale promosso dall’Academy of Chocolate of London.

Uno tra i premi più prestigiosi per la categoria Bean to Bar è stato assegnato alla tavoletta Chuao, varietà di cacao Criollo caratterizzato da una spiccata dolcezza e rotondità, con note di frutta secca, miele e crema di latte. Sempre per la categoria Bean to Bar (massa di cacao inferiore a 80%) Domori ha ricevuto importanti riconoscimenti anche per altre tavolette della collezione Monovarietali Criollo: la medaglia d’argento va a Puertomar, caratterizzato da note di panna, spezie, mandorla, marmellata di ciliegie, mentre quelle di bronzo vanno a Canoabo e a Ocumare 77, che si contraddistinguono per l’eccellente rotondità e persistenza.

Tutte le tavolette premiate appartengono al progetto avviato in Venezuela nel 1994: grazie alla collaborazione con l’Hacienda San Josè, con cui Domori ha stabilito una join venture al 50%, è stato possibile dare vita alla più grande collezione di Criollo al mondo, un vero e proprio patrimonio per la biodiversità, nonché ad un vero e proprio vivaio in cui sono preservati i varietali più antichi e preziosi.

Nella categoria Bean to Bar con massa di cacao superiore all’80%, invece, Domori ha ricevuto la medaglia di bronzo per le tavolette Trinitario 80%, Trinitario 90% e Trinitario 100%. La linea Trinitario nasce per valorizzare un cacao ibrido che conserva la ricchezza aromatica del più nobile Criollo e la resistenza del Forastero e si contraddistingue per le note aromatiche floreali e fruttate. In particolare, i blend premiati sono prodotti con il cacao aromatico selezionato in Perù, Colombia, Ecuador,

Tanzania, Madagascar e Venezuela.

I riconoscimenti confermano l’importanza del progetto di filiera attraverso il quale Domori si impegna a garantire la migliore selezione del cacao più raro e pregiato al mondo e l’utilizzo di metodi di lavorazione rispettosi del profilo aromatico, preservato lungo l’intera filiera produttiva, dalla fava alla tavoletta.