



## **Domori, unico chocolatier straniero alla festa di Natale ai Magazzini Galeries Lafayette di Parigi**

*Martedì 30 novembre Gianluca Franzoni presenterà l'eccellenza del Criollo  
e le inedite praline in collaborazione con il pasticciere Christian Vautier*

*None (To) 18 novembre 2010* – **Domori** è la sola azienda italiana e straniera invitata a partecipare alla giornata del cioccolato **Show Chaud Noël** organizzata da **Lafayette Gourmet a Parigi** martedì 30 novembre.

Con l'avvicinarsi delle feste natalizie il regno dello shopping parigino propone alla propria clientela un *percorso gourmand* dedicato ai migliori chocolatier di Francia.

Domori, unica azienda d'oltralpe inclusa nel programma, sarà rappresentata all'evento direttamente dal suo **fondatore e presidente Gianluca Franzoni** che proporrà al pubblico degustazioni di pregiato cioccolato Criollo, fiore all'occhiello dell'azienda, e alcune inedite creazioni.

Tre gli appuntamenti previsti presso lo spazio Domori:

- **Ore 12-13:** degustazione di **praline** realizzate per l'occasione in collaborazione con il noto **pâtissier francese Christian Vautier** e preparate con **Criollo Chuao**, vincitore del premio "*Tavoletta d'Oro 2010*" e **tè** al gelsomino **Dammann Frères Jasmin Chung Hao**, condotta da Gianluca Franzoni e Vautier.
- **Ore 15-16:** Gianluca Franzoni presenta il **Criollo** nella duplice versione in tavoletta e liquida a base acqua.
- **Ore 20-21:** a conclusione della giornata Gianluca Franzoni proporrà il cremino, classico della pasticceria piemontese rivisitata secondo i canoni Domori, e offrirà ai visitatori un'anteprima assoluta del prossimo anno la **pralina Domorhum**, realizzata con la varietà di Criollo Puertomar e il pregiato rum agricole di Marie Galante, nell'arcipelago di Guadalupa, prodotto con il succo di canna da zucchero.

**Galeries Lafayette Paris Haussmann** diventa per Parigi uno dei principali indirizzi dove acquistare le prelibatezze Domori: dalle confezioni regalo *Gran Torino* e *Cinque Sensi* alle selezioni *Criollo*, *Gianduja* e *Apurimac*.

**Domori**, riferimento nel mondo del cioccolato gourmet, lavora solo ed esclusivamente le varietà più pregiate di cacao destinate alla vendita al dettaglio in negozi specializzati e all'impiego nell'alta pasticceria. La filosofia dell'azienda si fonda sulla ricerca della qualità, perseguita anche grazie al controllo dell'intera filiera produttiva, dalla piantagione alla tostatura in stabilimento - seguita con sapienza e maestria da un team di esperti - fino alla commercializzazione. Gianluca Franzoni è l'anima dell'azienda, la prima ad aver elaborato e a diffondere un codice di degustazione del cioccolato secondo i canoni dell'eccellenza (aromaticità, rotondità, pulizia e persistenza), guidando l'analisi sensoriale della tavoletta.

Per ulteriori informazioni e richiesta immagini:

**Ufficio Stampa Domori** - Cohn & Wolfe - Milano

Giorgia Meretti/Alessandra Bettelli

Tel.: 02-20239.375/374 giorgia.meretti@cohnwolfe.com