



Al via la stagione del Criollo

Il re del cioccolato

al tatto sottile e voluttuoso, alla vista lucente e intenso, al gusto profumato e dolce

None (To), 21 settembre 2010 – Con l'arrivo in Italia del raccolto 2010, **Domori** presenta l'eccellenza del cacao Criollo, varietà che **Gianluca Franzoni**, fondatore e presidente dell'azienda, ha saputo recuperare, credendo nella sua pregiata qualità e nella possibilità di coltivarlo a dispetto delle teorie di scarsa resa, debolezza e bassa resistenza della pianta alle malattie.



Il nome Criollo deriva dalla parola portoghese *crioulo* e dallo spagnolo *criollo* che significa "indigeno", locale. Si tratta della qualità di cacao che ha subito meno modifiche rispetto alle origini, non essendo mai stato ibridato. Il suo albero, molto fragile, soggetto a una forte erosione genetica e sensibile alle intemperie, richiede una lunga e paziente opera di recupero e cura. La produzione di Criollo ha numeri piccolissimi, lo **0,001% della produzione mondiale** di cacao, e si concentra soprattutto nella zona del Venezuela.

Ed è proprio in questa zona del Sudamerica, nella penisola di Paria, che sorge l'**Hacienda San José**, dove Domori ha creato il cuore della sua filiera produttiva. La piantagione, con una superficie totale di 320 ettari, di cui 185 innestati a cacao con una densità di 1000 piante per ettaro, rappresenta oggi un patrimonio mondiale per il gusto e il recupero della biodiversità di oltre 10 varietà di cacao.

A rendere estremamente pregiato questa varietà di cacao è il suo profilo aromatico che presenta **note di frutta secca, fragranza di pane, marmellata e crema di latte**.

Il suo frutto si caratterizza inoltre per il bassissimo contenuto di pigmenti *antociani* che conferiscono al cioccolato un colore cannella, un'eccezionale rotondità, una bassissima astringenza e una grande persistenza.

Tutte caratteristiche racchiuse nella linea dei sei cru Criollo selezionati e prodotti da Domori:

Puertomar: "Tavoletta d'Oro" 2008 e 2009 come miglior cru, è un Criollo recente impiantato nel 1998 nella piantagione di Domori. È il primo esempio al mondo di cacao Criollo recuperato, compreso ed interpretato nel terroir e nelle fermentazioni: un enorme passo avanti nella ricerca e nel gusto. Presenta note di panna, spezie, mandorla, marmellata di ciliegie, con dolcezza e rotondità eccellenti.

Porcelana: un Criollo "storico" per Domori: l'avventura con il Porcelana cominciò nel 1994, con la fondazione dell'azienda. Dal 1997 Domori compra ogni anno parte del raccolto disponibile nella regione andina e innesta alcune piante nella piantagione Hacienda San José in Venezuela. È caratterizzato da note di pane, burro e marmellata per una rotondità esaltante.

Puertofino: un Criollo recentemente recuperato e trasformato in una sfida, credendo nel suo potenziale di resa e resistenza e nella sua struttura. Un successo, rappresentato da un'armonia di note di caramello, tabacco, noci, papaya, sottobosco, funghi e datteri.



Javablond: è un Criollo originario della zona orientale dell'isola di Giava. Un cacao unico per i suoi forti contrasti: è piccante, ha un'ottima rotondità, una grande persistenza e una spiccata dolcezza, con note di tabacco, frutti rossi, affumicato e sottobosco.

Canoabo: un Criollo originario della foresta fra gli stati venezuelani di Yaracuy e Carabobo, è stato salvato dall'estinzione e coltivato nella piantagione di Domori in Venezuela. Note di vaniglia bourbon, latte di mandorla, datteri, albicocche secche e semi di girasole. Acidità quasi assente, bassissima astringenza, straordinaria rotondità, eleganza e grande persistenza.

Chuaao: Vincitore del premio "Tavoletta d'Oro 2010" come miglior cioccolato dell'anno. Una rarissima varietà di cacao Criollo coltivato nella piantagione Domori in Venezuela a partire dal 2002. Le fave, completamente bianche, conferiscono al cioccolato una grande dolcezza e rotondità con note di crema di latte, miele e frutta secca. Il Criollo perfettamente eseguito.

***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:

Cohn & Wolfe - Milano

Giorgia Meretti/Alessandra Bettelli - Tel.: +39-02-20239.375/374

giorgia.meretti@cohnwolfe.com - alessandra.bettelli@cohnwolfe.com