

**MONT  
BLANC**

DOMORI

## Serata firmata Montblanc al gusto Domori

*Giovedì 19 novembre presso la boutique Montblanc di via Roma 104 a Torino  
degustazioni guidate dal poeta del cioccolato Gianluca Franzoni*

Torino 19 novembre 2009 – **Montblanc**, da sempre sinonimo di eccellenza nella produzione artigianale di strumenti da scrittura, pelletteria, orologi e gioielleria insieme a **Domori**, riferimento nel mondo del cioccolato gourmet, organizzano una serata all'insegna del gusto e della solidarietà.

L'obiettivo è quello di coinvolgere gli ospiti alla scoperta del mondo del cioccolato pregiato e sostenere il Progetto Signature for Good di Montblanc in favore di Unicef.

L'appuntamento è presso la *Boutique Montblanc di via Roma 104* a Torino, dalle ore 19.30 dove gli ospiti potranno assaggiare una selezione di cioccolato pregiato Domori e scoprire la collezione Montblanc *Signature For Good*, creata dalla Maison in occasione della campagna mondiale di alfabetizzazione intrapresa da Unicef.

Parte dei proventi delle vendite saranno destinati in parte per "Schools for Africa", un'iniziativa istituita nel 2004 in collaborazione con la Nelson Mandela Foundation per promuovere e sostenere la scolarizzazione infantile in Africa. I fondi rimanenti saranno devoluti ai progetti di alfabetizzazione che UNICEF porta avanti in Asia e in America Latina.

Su prenotazione, alle ore 19.30 e alle ore 20, è possibile seguire le degustazioni guidate da **Gianluca Franzoni**, fondatore e presidente di Domori, e autore del primo *codice di degustazione del cioccolato* secondo i canoni dell'eccellenza. Partendo dalla storia del cacao se ne scopriranno le note originali attraverso le **linee Single Origins** e **Criollo**. Domori ha dato il via ad una rivoluzione nel campo del cioccolato mediante il recupero della particolare varietà criollo, punta di diamante del cacao, la cui quantità annuale rappresenta meno dello 0,001% del raccolto mondiale. I monorigine verranno presentati nella loro intensità e persistenza, imparando a riconoscere i complessi equilibri tra amarezza, acidità e dolcezza, apprezzandone il corpo e la finezza.

Si potranno, inoltre, assaggiare i giandojotti Domori, un grande classico Torinese reinterpretato nella ricetta da Domori con l'utilizzo di solo cacao fine e la cioccolata in tazza composta da un blend di monorigini e zucchero di canna.

*Montblanc fu fondata nel 1906 quando un imprenditore di Amburgo, Alfred Nehemias, un ingegnere, August Eberstein, e un agente di commercio, Claus Johannes Voß, decisero di investire sulla rivoluzionaria invenzione della stilografica con serbatoio di inchiostro incorporato. La loro intenzione era quella di realizzare strumenti da scrittura fatti a mano, dal design innovativo, nel rispetto di rigorosi standard tecnologici. Dopo 100 anni, le creazioni della stella bianca sono diventate dei veri e propri oggetti di culto, ricercati pezzi da collezione, simbolo di fascino e lusso che rimane nel tempo.*

*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 Montblanc** - Attila&Co  
Roberta Viganò- tel 02-34970719  
roberta.vigano@attila.it

**Ufficio Stampa Domori** - Cohn & Wolfe - Milano  
Giorgia Meretti/Alessandra Bettelli  
Tel.: 02-20239.375/374  
giorgia.meretti.ce@cohnwolfe.com