



SPAFID
CONNECT

| | | |
|---|---|--------------------------------------|
| Informazione Regolamentata n. 2295-5-2021 | Data/Ora Ricezione 01 Ottobre 2021 21:43:32 | ExtraMOT - Segmento Professionale |
|---|---|--------------------------------------|

Societa' : DOMORI
Identificativo : 152579
Informazione
Regolamentata
Nome utilizzatore : DOMORIN02 - INGENITO
Tipologia : REGEM
Data/Ora Ricezione : 01 Ottobre 2021 21:43:32
Data/Ora Inizio : 02 Ottobre 2021 10:00:05
Diffusione presunta
Oggetto : NUOVO STABILIMENTO PER DOMORI

Testo del comunicato

NUOVO STABILIMENTO PER DOMORI: INVESTIMENTO DI 10
MILIONI DI EURO PER L'ACQUISIZIONE DELL'AREA INDUSTRIALE
EX-STREGLIO A NONE E LA COSTRUZIONE DELLA CITTADELLA
DEL CIOCCOLATO



Comunicato Stampa

NUOVO STABILIMENTO PER DOMORI INVESTIMENTO DI 10 MILIONI DI EURO PER L'ACQUISIZIONE DELL'AREA INDUSTRIALE EX-STREGLIO A NONE E LA COSTRUZIONE DELLA CITTADELLA DEL CIOCCOLATO

None (To), 30 settembre 2021 - Domori annuncia l'acquisizione dell'area dello stabilimento dello storico marchio piemontese Streglio. L'operazione, che prevede un investimento nei prossimi 24 mesi di una decina di milioni di Euro e che conferma il profondo legame di Domori con il territorio, garantirà all'Azienda un'area di 36.000 metri quadri di superficie, nella quale sorgerà una vera e propria "cittadella del cioccolato" completamente immersa nel verde ed inizialmente delle dimensioni di circa 12 mila metri quadrati. Hanno assistito DOMORI nell'operazione MDT Studio Legale, in persona del Partner Marco Di Toro, e Studio CMFC, in persona del Partner Emanuele Chieli.

Il nuovo insediamento Domori sarà all'avanguardia per l'automazione sia nella parte di produzione che nella logistica, puntando sull'innovazione per raggiungere nuovi standard di efficienza produttiva e sostenibilità ambientale.

Il nuovo insediamento diventerà una vera e propria vetrina per l'azienda dove ci sarà spazio per attività culturali e didattiche come il museo del cioccolato e i laboratori di pasticceria per gli appassionati grandi e piccini. Ci sarà un'area dedicata al welfare aziendale, oltre ad uno spazio dedicato ad eventi ed esposizioni.

Commenta Andrea Macchione, amministratore delegato Domori: "Stiamo progettando un sito industriale bello, efficiente, moderno e che sappia raccontare il mondo del cioccolato in tutto il suo processo, a partire dalla serra con le piante di cacao fino ai laboratori dedicati alla degustazione.

Per Domori sarà un passaggio di crescita fondamentale, che renderà il radicamento del nostro marchio sul territorio di None e all'interno di questa comunità ancora più forte e più incisivo. L'operazione, infatti, rappresenta una splendida opportunità di sinergia territoriale, grazie al coinvolgimento di un altro importante marchio storico dolciario, Galup, con il quale Domori collabora da anni per la realizzazione di panettoni e pandori: una parte della produzione a marchio Streglio, rilevato da Galup, continuerà a essere mantenuta nel nuovo stabilimento Domori.



Di fatto, abbiamo scelto di realizzare un'operazione che rafforza la collaborazione di settore sul nostro territorio, garantendo continuità di competenze e sviluppo locale. L'investimento nasce con l'intenzione di salvare sia lo stabilimento che l'operatività del marchio Streglio.

Uno speciale ringraziamento va al Sindaco di None e alla Regione Piemonte che ci hanno supportato fino ad oggi e che ci accompagneranno nei prossimi mesi nella realizzazione di questo splendido progetto. Siamo orgogliosi di far parte di una grande tradizione locale, regionale, italiana e di dare il nostro contributo per valorizzarla ed esportarla in tutto il mondo".

Commenta Giuseppe Bernocco, Presidente di Galup: "Galup e Domori sono due marchi che condividono un forte senso di appartenenza al territorio e i valori fondanti di un certo modo di fare impresa, basato su qualità rigorosa, etica del lavoro, predisposizione al cambiamento. La nostra collaborazione esce rafforzata da questa operazione, destinata a riunire tre aziende simbolo della tradizione dolciaria piemontese e della sua innata capacità di creare impresa, lavoro e prodotti innovativi e di qualità superiore".

Fine Comunicato n.2295-5

Numero di Pagine: 4