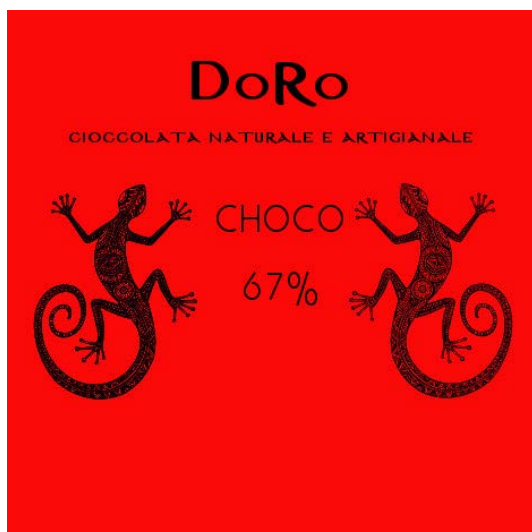


# DORO - CIOCCOLATERIA ARTIGIANA



## Cos'è DORO

“DORO è il nome di una linea di cioccolate che segue integralmente 3 principi base: materie prime **biologiche**, trattamento **equo** dei lavoratori tramite i canali del commercio equo e solidale, lavorazione totalmente **artigianale**....con attenzione particolare alla qualità e alla salubrità sia del prodotto che della lavorazione...volendo a tutti i costi realizzare prodotti il più possibile giusti, salutari, **OTTIMI** sotto ogni profilo.”

## Chi sono

“Mi chiamo **Roberto Barbini**.

Dopo vari impieghi e attività di volontariato, ho lavorato per circa 7 anni nel Commercio Equo e Solidale. In quegli anni ho contribuito a costituire 2



Gruppi di Acquisto Solidale e partecipato all'ideazione della Rees Marche (Rete di Economia Etica e Solidale).

Nel 2008 ho realizzato “Bioedintorni”, una ditta di servizi ad un G.A.S. su base provinciale con consegna prima a domicilio e poi a “micro-gruppi” di famiglie. Tra il 2009 e il 2010 ho partecipato alle prime fasi dell'iniziativa “Gruppi di Studio” del Centro Nuovo Modello di Sviluppo. Se professionalmente ho maturato una discreta conoscenza di prodotti e produttori, la formazione in ambito “**cioccolato**” inizia nel 2015 come autodidatta, con alcuni preziosi consigli di un grande Maestro Cioccolatiere di Jesi.”

## Il Cacao BIO:

Produttore: **MCCH (Ecuador)**

MCCH nacque nel 1985 da alcuni gruppi di acquisto parrocchiali, formatisi spontaneamente per fronteggiare la crisi economica. MCCH agisce per cambiare l'economia e la società ecuadoriana in favore degli individui e dei gruppi marginalizzati e oggi coinvolge circa 5000 piccoli produttori.

<http://www.fundmcch.com.ec/>

La **lavorazione** delle fave di cacao è ottenuta esclusivamente per spremitura; i semi sono preventivamente puliti, decorticati, torrefatti. Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti.



## Lo zucchero BIO:

(Mascobado) : **Panay Fair Trade Center (Filippine)**.

(Panela): **Corporacion Gruppo Salinas (Ecuador)**.

Entrambi integrali, prodotti artigianalmente spremendo le canne e concentrando il succo per evaporazione dell'acqua, per trattenere tutti i principi nutritivi: calcio, sodio, potassio, in particolare ferro. Non sbiancati chimicamente.

## La Lavorazione:

“...avviene in un **laboratorio condiviso** a Cupramontana (AN) sciogliendo unicamente la pasta di cacao pura, senza alcuna aggiunta, e miscelandola con lo zucchero integrale e le eventuali spezie o erbe. Il prodotto viene poi **temperato a mano** e messo a raffreddare su



forme. A mano viene anche confezionata ogni singola cioccolata.

Questo metodo di lavorazione è quello antico, conosciuto soprattutto nella "contea" di Modica in Sicilia, ma in questo caso si utilizza una percentuale superiore di pasta di cacao.

**La sua particolarità risiede:**

a) nell'utilizzo di un cacao "grezzo" che non ha subito le fasi di concaggio, ma si limita alle prime lavorazioni essenziali (tostatura, decorticazione, pressatura);

b) nell'utilizzo dello zucchero senza scioglierlo, mantenendo intatte sia le proprietà che la consistenza al palato."



NON vi sono AROMI aggiunti ma – nelle tipologie erbe, spezie e frutti - l'utilizzo di materie prime **bio**, per lo più da piccoli produttori italiani che servono i Gruppi di Acquisto Solidale o del circuito del Commercio Equo e Solidale, verificate e a volte pulite con attenzione ed essiccate in proprio."

Le tipologie: "La produzione si concentra su **5 linee**:"

La linea "**choco**" (solo cacao e zucchero) con

**RED**: pasta di cacao al **67%** , **BLACK**: pasta di cacao al **80%** e **PURPLE**: pasta di cacao al **50%**

**SPICES**: (pasta di cacao al 61 o 62%) con

- polvere di **cannella**
- polvere di **cardamomo**
- polvere di **curcuma**, a cui viene aggiunta polvere di vaniglia e un pizzico di pepe nero
- **zenzero** in polvere
- **peperoncino** in polvere

**NoSUGAR**, ovvero con l'utilizzo di un polialcool BIO al posto dello zucchero, con lo stesso sapore del saccarosio, ma con indice glicemico=0 e senza apporto calorico (nei formati "Black" al 67%, "Red" al 50% e "Zenzero" al 57%)



Il prodotto è realizzato in **2 forme**: a piccola "ciambella" con il peso di **30gr.** e in quello a "lingotto" di **55gr.** La confezione è semplice e **in carta**. **E' anche possibile** richiedere la forma da 55gr. a "ciambella" in una **scatolina** quadrata bianca sulla cui etichetta scrivere eventuali messaggi (per regali, bomboniere, ecc.). All'interno vengono sempre riportate tutte le informazioni."



DORO realizza inoltre **2** (buonissime!) **creme spalmabili artigianali**, sempre con materie prime **100% BIO** in vasetti da 200gr. "**Fondente**" e "**Al Latte**".



Per ogni contatto:

**DoRo** – Cioccolateria Artigiana di Roberto Barbini  
Via Montelatiero, 2 – 60035  
Jesi – 0731203337 – 338  
9819963 -  
dorociocc@gmail.com