

## CACAO CIOCCOLATO



### ORIGINE:

America centrale



### MAGGIORI PRODUTTORI:

Costa D'Avorio e Ghana (45%) , Indonesia, Ecuador, Camerun



### MAGGIORI TRASFORMATORI:

Olanda, USA, Svizzera



### MAGGIORI CONSUMATORI:

Germania (4 kg/ab), usa, (2,46 kg/ab), olanda (2,29 kg/ab), Italia (1,46 kg/ab)

Il **cacao** è originario dell'America centrale dove era già coltivato nell'epoca precolombiana e attualmente è coltivato in diverse regioni anche dell'Africa centrale. E' una coltura delicata e possibile solo nelle regioni tropicali. Il *cacao* (*Theobroma cacao*) è un albero alto in natura 8-10 m, di meno (4-5 m) se coltivato. La *pianta di cacao* fiorisce al terzo anno e comincia a produrre dal quinto-sesto.

Il frutto, **cabosse**, è una capsula ovale, indeiscente, lunga anche fino a 25 cm con spessa buccia coriacea, gialla o rossa a maturità. Internamente contiene una polpa bianco-giallastra in cui sono immersi 20-80 semi appiattiti della grandezza di una fava ricoperti di uno strato duro e secco rosso-violaceo.



La mandorla del *cacao*, parte utilizzata, è formata quasi interamente da due grossi cotiledoni, ed è quasi priva di albume.



Un albero di *cacao* produce in media 30-50 cabosse, che danno al massimo 1 Kg di semi secchi. Per rendere i semi pronti per il consumo, si fa loro subire una fermentazione per 8-10 giorni, cui seguono l'essiccazione e la spremitura, fase durante la quale il grasso viene separato dai semi. Il grasso, dopo raffinazione, costituirà il *burro di cacao*. Per ottenere invece il cioccolato, il procedimento prosegue con una torrefazione a 120-140° C e con la macinazione: si ottiene così il *cacao in polvere*.



La gran parte delle fave di *cacao* vengono prodotte nei Paesi dell'Africa occidentale (es. Costa d'Avorio e Ghana), che detengono da soli circa il 45% della produzione mondiale. La **produzione** delle fave di *cacao* è frazionata in circa **15 milioni di produttori**, che detengono appezzamenti di terreno mediamente compresi fra 3 e 10 ettari (ma il 90% dei produttori sono piccolissimi con meno di 3 ettari di terreno), spesso coltivati a *cacao* in abbinamento con altre coltivazioni.

Passando al mercato della **trasformazione industriale**, la geografia del *cacao* si muove dal *Sud del Mondo* verso il *Nord* e si concentra nella mani di **pochi soggetti industriali**. Da soli, questi colossi del *cacao* vedono passare per i propri magazzini e macchinari l'85% delle fave di *cacao* prodotte al mondo.

Dalla frammentazione della coltivazione alla concentrazione della trasformazione, il cacao passa per l'imbuto dei **traders internazionali**, i grandi **commercianti** di cacao che acquistano direttamente la materia prima nei paesi produttori, ai prezzi di mercato stabiliti nelle principali borse mondiali.

Se il settore della **trasformazione** si concentra in Europa e Nord America, negli ultimi anni si assiste alla diminuzione della quota di fave macinate al Nord. Questo declino è bilanciato da un progressivo aumento della trasformazione che avviene direttamente nelle regioni di produzione (Costa d'Avorio e Ghana macinano 440.000 e 235.000 tonnellate rispettivamente). Il fenomeno, che di primo acchito può sembrare positivo, può spiegarsi con la volontà dei governi locali di favorire l'esportazione di prodotti semilavorati, anche attraverso il sostegno pubblico agli investimenti che, però, spesso avvantaggiano le grandi multinazionali che hanno la capacità di sostenere importanti investimenti, più che compensati dalla riduzione dei costi di produzione, soprattutto imputabili alla mano d'opera, disponibile in loco a costi più competitivi.

Analizzando le statistiche relative al **consumo di cacao** nel mondo ancora una volta, si nota chiaramente il ribaltamento fra paesi produttori (e che non consumano cacao: in Costa d'Avorio e Ghana si consumano rispettivamente 0,44 e 0,55 kg di cacao a persona all'anno) e paesi consumatori (in Europa), dove avviene il grosso della trasformazione industriale e dove resta il grosso del valore aggiunto della lavorazione e trasformazione delle fave (in Germania si consumano quasi 4 kg di cacao a persona all'anno, negli Usa 2,46 kg, nei Paesi Bassi 2,29 kg, in Italia 1,46 kg).

