

Inchiesta

# Il futuro del cioccolato

## TOPIC SUMMARY

1

### IL MERCATO

spinge verso il premium

➤ Gli ultimi anni di aumenti costanti hanno spinto i consumatori verso un cioccolato che significa anche esperienza, per lo più artigianale. Le aziende seguono il trend con interesse.

➤ Sostenibilità e provenienza delle materie prime, garantita da una filiera controllata e certificata sono sempre più centrali e fondamentali anche per il mercato.

2

### LE AZIENDE

puntano sull'innovazione

➤ Maggiore attenzione alle origini del cacao, ai produttori e alla filiera nella sua interezza: le aziende vanno verso i bisogni dei consumatori verso referenze che hanno un impatto minore sul pianeta e sulla società.

➤ L'innovazione di prodotto diventa essenziale, soprattutto per intercettare trend come il "senza" (zucchero, lattosio) e il proteico/salutare.

3

### LA FILIERA

reagisce

➤ In un periodo non semplice, sono tanti i cambiamenti che hanno interessato i professionisti del cacao. Tra i positivi, la crescita di numero e interesse verso monorigine più particolari e di nicchia.

➤ Il bean to bar non ha risentito della crisi, ma ne ha anzi approfittato per affermarsi in termini di qualità e ricerca.

A Sigep 2026 un focus specifico per gli operatori.

## DOMORI, COLTIVATORE DIRETTO E PRODUTTORE

Un pioniere nell'ambito del cacao monorigine. Il riferimento è naturalmente a Domori, società appartenente al Polo del Gusto presieduto da Riccardo Illy. Giacomo Biviano, Amministratore delegato di Domori, afferma che: "Domori ha compiuto scelte decisive e lungimiranti, spesso in anticipo sui tempi. Il fondatore e tutt'oggi Presidente, Gianluca Franzoni, ha deciso fin dalla fondazione, con rigore, di utilizzare esclusivamente cacao pregiato. Questa scelta, mantenuta con coerenza negli anni, si concretizza ancora oggi nell'impiego delle due varietà più rare, aromatiche e delicate: il Criollo e il Trinitario. Inoltre, sin da subito, Domori è stato sia coltivatore diretto che produttore; nella coltivazione diretta, e in particolare nella salvaguardia della varietà Criollo e della sua straordinaria biodiversità, vanta un'esperienza di più di 25 anni e una sperimentazione continua sul campo di tecniche agronomiche, lavoro e formazione con i coltivatori". La società con sede a None (Torino) ha poi sviluppato innovazione sulla lavorazione e sul processo di trasformazione del cacao, per valorizzare una materia prima così pregiata, e ha rivoluzionato l'aspetto del consumo, dando un contributo



**Giacomo Biviano**  
Amministratore delegato - Domori

66

**Negli ultimi anni, i produttori premium hanno avuto un ruolo decisivo verso un cambiamento culturale, diffondendo consapevolezza tra i consumatori**

fondamentale all'evoluzione verso il concetto di "esperienza" e alla diffusione di una maggiore consapevolezza e conoscenza dei valori organolettici del cacao e del cioccolato fine. "Ha così contribuito a quel processo di diffusione di competenze specifiche che è già una realtà solida per altri prodotti, basti pensare al vino e all'olio, e che sempre più sta prendendo piede anche nel nostro settore", ha rimarcato l'Ad. La linea Criollo oggi comprende sei varietà

(Puertomar, Canoabo, Puerto fino, Chuao, Porcelana e Guasare) e il progetto legato a questa varietà di cacao è portato avanti in Venezuela, presso la piantagione Hacienda San José (di cui Domori possiede il 50%) e in Ecuador, in collaborazione con l'Hacienda San Cristobal. Sono sei anche le referenze per la Linea Trinitario, provenienti da Ecuador, Tanzania, Colombia, Madagascar, Perù e Venezuela. Quest'ultimo Paese rappresenta quindi la più importante origine di Domori e la sua instabilità politica non è certo rassicurante, come riconosce lo stesso Biviano. Il quale evidenzia: "Come sempre avviene nel caso dei prodotti a filiera lunga, la cui materia prima proviene da paesi molto lontani, diventa determinante una strategia di lungo termine, geograficamente molto diversificata, con partnership consolidate e rapporti di fiducia con i coltivatori, in più paesi. La recente forte crescita dei prezzi del cacao ha reso questo tipo di rapporto fiduciario ancora più cruciale". E un fattore altrettanto critico è costituito dal cambiamento climatico, che ha causato un drastico calo dei raccolti nei due paesi chiave per la produzione del cacao, il Ghana e la Costa d'Avorio. Si sommano poi gli effetti di una coltivazione troppo intensiva, che indebolisce le piante e impoverisce il terreno. È quindi evidente che la sostenibilità nel senso più ampio del termine costituisce la sfida cruciale per il futuro del settore che, afferma l'Ad di Domori: "Non godeva, e non gode ancora, di una buona reputazione, a causa di squilibri economici e condizioni di lavoro spesso difficili. Negli ultimi anni, però, i produttori di qualità top premium hanno avuto un ruolo decisivo nel promuovere un cambiamento culturale, diffondendo tra i consumatori una nuova consapevolezza: oggi si chiede con forza un cacao proveniente da filiere corte, trasparenti ed etiche". In questa direzione si inserisce l'impegno di Domori, che lavora al fianco dei coltivatori per migliorare l'efficacia delle tecniche agronomiche, in un contesto in cui il cacao resta una coltura a bassa resa e ad alta necessità di formazione. L'azienda riconosce inoltre un "bonus etico", un prezzo più alto per i raccolti di qualità, come forma concreta di valorizzazione del lavoro dei

