

Cacao: dopo lo shock dei prezzi la filiera cerca un nuovo equilibrio

Per anni è stata una materia prima relativamente prevedibile. Poi, nell'arco di pochi mesi, il cacao è diventato uno dei principali elementi di tensione per l'industria dolciaria mondiale. Tra il 2023 e il 2024 una combinazione di fattori - condizioni climatiche sfavorevoli, malattie delle piante, raccolti insufficienti e diminuzione delle scorte - ha progressivamente ristretto l'offerta, spingendo le quotazioni su livelli mai raggiunti prima e mettendo sotto pressione l'intera filiera del cioccolato.

A fotografare la portata dello squilibrio sono i dati dell'International Cocoa Organization (Icoco). Nella campagna 2023/24 la produzione mondiale si è attestata a 4,362 milioni di tonnellate, mentre le macinazioni - che rappresentano un indicatore dell'utilizzo industriale del cacao - hanno raggiunto 4,810 milioni di tonnellate. Il risultato è stato un deficit globale di 492mila tonnellate, compensato da una riduzione delle scorte disponibili lungo la filiera.

Costa d'Avorio e Ghana al centro della crisi

A pesare maggiormente sul calo dell'offerta sono stati Costa d'Avorio e Ghana, i due principali produttori mondiali di cacao. Lo shock del 2023/24 non è però maturato da un giorno all'altro: nei due Paesi la produzione si era già progressivamente indebolita nelle stagioni precedenti. In Costa d'Avorio, riferisce l'Icoco, nell'arco delle tre stagioni precedenti al 2023/24 la produzione si è ridotta com-

pletivamente di circa 467mila tonnellate, a causa di raccolti deludenti, condizioni climatiche sfavorevoli e malattie delle piante. In Ghana, nello stesso periodo, il calo è stato di circa 448mila tonnellate. Qui la contrazione è stata strutturale, con un deterioramento della produzione legato anche alla diffusione del Cocoa Swollen Shoot Virus Disease (un virus che colpisce le piante provocando rigonfiamenti di fusto e radici, deformazioni delle cabosse e la morte della pianta), all'invecchiamento delle piantagioni e alla perdita di superfici coltivate.

Dalla scarsità della materia prima ai record di prezzo

La tensione sull'offerta si è riflessa sui mercati internazionali, dove per mesi le quotazioni del cacao sono rimaste molto elevate e volatili, sostenute dai timori sulla disponibilità futura della materia prima e dalle incertezze climatiche. Per l'industria del cioccolato, però, l'impatto non coincide con l'andamento immediato dei prezzi di mercato: ricordiamo che il cacao viene acquistato in momenti diversi, spesso tramite contratti definiti in anticipo, e le aziende possono utilizzare scorte comprate mesi prima. Per questo gli aumenti, così come i successivi ribassi, si trasferiscono sui costi con ritardo.

A pesare, inoltre, sono stati anche altri rincari, dall'energia alla logistica fino al packaging.



DOMORI

Giuseppina Piccigallo, direttrice supply chain

Quanto hanno pesato gli aumenti del cacao sui costi delle aziende e sui prezzi del cioccolato negli ultimi anni? È stato possibile assorbire una parte o è stato necessario aumentare i listini?

Quanto è accaduto è stato un vero e proprio shock che ha profondamente cambiato gli equilibri dell'intera filiera del cioccolato. Tra la fine del 2023 e il 2024 il prezzo del cacao ha registrato una crescita eccezionale, arrivando a superare i 12mila dollari a tonnellata, rispetto a quotazioni che per moltissimo tempo si erano mantenute su livelli decisamente più bassi. Da allora il mercato ha continuato a riassetarsi, ma in un contesto di volatilità e incertezza. In questo scenario, l'impatto sui produttori di cioccolato è stato molto forte. Come azienda ne abbiamo assorbito una parte consistente, anche perché gli acquisti della materia prima avvengono in più momenti dell'anno, mentre i listini vengono generalmente aggiornati una sola volta. È stato quindi inevitabile intervenire anche sui prezzi del cioccolato, cercando però di contenere il più possibile l'impatto sul consumatore.

Come state affrontando l'attuale contesto di mercato e come è cambiata la vostra strategia di approvvigionamento?

In un contesto che resta complesso, per Domori la priorità è garantire continuità negli approvvigionamenti senza scendere a compromessi sulla qualità del cacao selezionato. La diversificazione delle origini è fondamentale per assicurare continuità alla produzione, ma non rappresenta di per sé uno strumento per ridurre i costi: soprattutto nel segmento del cacao fine, ogni origine presenta caratteristiche qualitative, disponibilità e dinamiche di prezzo specifiche. Per questo negli ultimi anni abbiamo lavorato soprattutto sulla programmazione degli acquisti e sulla gestione delle scorte, mantenendo al contempo saldi i rapporti con i partner della filiera. La di-

sponibilità della materia prima incide infatti sulla programmazione della produzione, sulla logistica e sulle relazioni costruite nel tempo con i coltivatori. Il principio resta quindi invariato: garantire continuità e solidità alla filiera, preservando gli standard qualitativi.

Oggi ci sono ancora problemi di disponibilità del cacao?

Sì, la disponibilità globale di cacao resta sotto pressione e si tratta di un fenomeno trasversale alle diverse origini. Per un'azienda come Domori, il tema della disponibilità assume un significato ancora più specifico. Non si tratta soltanto di trovare cacao in quantità sufficienti, ma di poter contare con continuità su cacao fine e varietà pregiate con determinate caratteristiche aromatiche e qualitative. Quando la disponibilità si riduce, si restringono inevitabilmente anche le possibilità di scelta. Diventano quindi ancora più importanti fattori strategici come la conoscenza delle singole origini, la capacità di programmazione e le relazioni costruite nel tempo con i produttori.

Quanto incidono oggi temi come sostenibilità, tracciabilità e nuove normative Ue sull'attività delle aziende del settore?

Sostenibilità e tracciabilità sono elementi ormai imprescindibili per costruire una filiera più trasparente, tutelare gli ecosistemi, promuovere condizioni di lavoro adeguate nelle aree di produzione e offrire al consumatore maggiori garanzie sull'origine e sul percorso della materia prima. Diverso è il tema delle nuove normative Ue, che introducono ulteriori requisiti e adempimenti lungo la filiera. Adeguarsi a queste regole comporta costi aggiuntivi anche per i produttori di cacao, che inevitabilmente si riflettono sul prezzo della materia prima.

Guardando ai prossimi 12 mesi, quali sono secondo voi le principali incognite per il mercato del cacao?

Clima, disponibilità della materia prima e quadro normativo resteranno le variabili da osservare con maggiore attenzione.

