

25°
1988 - 2013

altromercato
commercio equo e solidale

LE ROTTE SOLIDALI DEL CACAO

Energia alternativa

per chi coltiva il cacao,
per chi ama il puro cioccolato,
per l'ambiente.



Questa pubblicazione è stata realizzata con il finanziamento dell'Unione Europea nell'ambito del progetto Advocating together for EU Fair Trade Policies (DCI NSA-ED/2012/279-833) - #vote4FT.

I contenuti di questa pubblicazione sono di sola responsabilità di Altromercato e in nessuna circostanza possono considerarsi espressione o riflettere la posizione dell'Unione Europea.

Indice

Introduzione

1. Il cioccolato dalla pianta alla tavoletta

- 1.1 Cacao e cioccolato tra storia e leggenda
- 1.2 Tutti i cacao del mondo
- 1.3 Dalla pianta alla tavoletta: le fasi di lavorazione
- 1.4 Quanti cioccolati: fondente, al latte, bianco, gianduja
- 1.5 Puro Cioccolato: cosa significa
- 1.6 Il Cioccolato Bio fa la differenza
- 1.7 Come riconoscere un buon cioccolato

2. Il mercato del cacao

- 2.1 Cacao “uno e trino”
- 2.2 Cacao in chiaroscuro
- 2.3 Mercati fisici, *futures* e determinazione del prezzo

4. Cioccolato Equo e Solidale

- 3.1 Il prezzo equo del cacao
- 3.2 Produttori Fair Trade

Appendice

Le politiche commerciali UE e il Commercio Equo e Solidale

Introduzione

La storia, la varietà, la produzione e le dinamiche commerciali con cui il cacao viene ogni giorno raccolto, trasformato e distribuito in tutto il mondo. Una panoramica a 360 gradi su un prodotto simbolo del Commercio Equo e Solidale appare indispensabile nel quadro della situazione economico-finanziaria globale. La raccolta di cacao in America Latina e in Africa Occidentale è la fonte di sostentamento di intere comunità, ma non sempre a ciò corrisponde il rispetto dei diritti umani, del lavoro, una distribuzione equa della ricchezza e la definizione di un prezzo equo. Gran parte delle piantagioni sono in mano a grandi gruppi industriali che, complice la politica commerciale applicata dalle istituzioni internazionali, orientano il lavoro esclusivamente a logiche di profitto. Un trend noto ma tristemente in crescita, nonostante ormai sia consapevolezza diffusa che occorre un cambiamento di rotta sui sistemi di produzione che necessitano di filiere sostenibili e di una valorizzazione reale dei piccoli produttori.

Conoscere quali siano le reali condizioni di lavoro nei paesi produttori vuol dire avere una maggiore consapevolezza anche nell'atto dell'acquisto e soprattutto diventare protagonisti con le istituzioni nel chiedere di attuare politiche più eque. L'esperienza del Commercio Equo e Solidale dimostra con fatti concreti come si possa attuare una relazione con i piccoli produttori a vantaggio di tutti: prefinanziamento, prezzo minimo garantito, sostegno allo sviluppo locale, agricoltura biologica sono strumenti indispensabili per sottrarre il cacao a dinamiche speculative che rischiano di comprometterne la produzione e la disponibilità nel futuro prossimo. Ma tutto ciò ancora non basta. Occorre entrare ancora più a fondo nei rapporti tra i produttori del Sud del mondo e i paesi ricchi, conoscere nel dettaglio le dinamiche commerciali e sociali per arrivare ad una reale svolta anche nella cultura di chi coltiva e produce.

Altromercato è in prima linea nel lanciare nuove sfide, nella ricerca di nuove partnership in Africa come in America Latina, ed è in prima linea a sostenere le campagne di sensibilizzazione che le organizzazioni internazionali di Commercio Equo e Solidale stanno mettendo in campo per sensibilizzare le istituzioni europee. Una di queste, coordinata da FTAO, è Vote4FT, orientata al rinnovo del Parlamento Europeo nel 2014. Tutti, cittadini, cooperative, associazioni possono mobilitarsi per influenzare le politiche commerciali e di sviluppo dell'Unione Europea. Ancora una volta la sfida è ardua, ma passi avanti sono stati fatti e altri possono seguire se le organizzazioni del Commercio Equo e Solidali cammineranno insieme.

1. Il cioccolato dalla pianta alla tavoletta

1.1 Cacao e cioccolato tra storia e leggenda

La leggenda

Le origini del cacao affondano nei miti delle popolazioni precolombiane e raccontano una storia d'amore e di fedeltà. La leggenda narra che un giovane scudiero in partenza per la guerra per difendere i confini dell'impero, lasciò il tesoro alla sua sposa, una principessa, affinché lo custodisse fino al suo rientro. All'arrivo dei nemici, la principessa innamorata nonostante le minacce, scelse di non rivelare il suo segreto e per questo fu uccisa. Dal suo sangue nacque una pianta i cui semi erano amari come le sue sofferenze, forti come la sua virtù e rossi come il sangue versato: era nata, appunto, la pianta del cacao



Una rara immagine del dio del Cacao del periodo classico maya, incisa su una ciotola della Dumbarton Oaks Collection, Washington D.C.

Il nome appare nel pannello verticale, ma ancora non siamo in grado di leggerlo.



La storia

La parola *Xocolatl* compare nel 1500 a.C. ad opera degli Olmechi, popolazione precolombiana del Messico, che così battezzò la bevanda estratta dalla pianta kakawa. Allo stesso modo, dei primi semi di cacao, quegli stessi che nei secoli acquistarono importanza gastronomica, sociale, religiosa ed economica in entrambe le sponde dell'Atlantico, si comincia ad avere le prime notizie negli scritti Maya: il cacao non solo veniva sfruttato come alimento energetico, in grado di alleviare le fatiche, ma era utilizzato soprattutto come moneta di scambio ed era anche usato, con significati religiosi, nelle usanze funebri.

Ci vollero circa 3000 anni prima che il cacao “approdasse” nella cultura Occidentale. Nel 1502 Cristoforo Colombo si imbatté in un'imbarcazione che trasportava cacao ma non gli diede molta importanza. Fu invece con Hernán Cortés, tra il 1540 e il 1550, che gli Occidentali iniziarono ad importarlo in Europa. Precisamente il primo sacco di cacao arrivò in Spagna nel 1585, e in Italia il "cibo degli dei" approdò solo nel 1606.

Le virtù del cacao, accompagnate al suo sapore particolare, portarono alla sua veloce diffusione in tutta Europa. Va da sé che inizialmente il consumo della bevanda derivante dal cacao era destinato solo ad una piccola élite. Solo con la rivoluzione industriale il cacao e i suoi derivati divennero gradualmente accessibili alla massa e dunque alle diverse popolazioni d'Occidente. Le prime fabbriche su larga scala nacquero in Francia (1776) e in Olanda (1815), e alla fine dell'Ottocento Lindt inventò il "concaggio", quel procedimento che consente di far evaporare l'acqua e gli acidi volatili indesiderati, rendere il sapore meno aspro, smussare la spigolosità dei cristalli di zucchero e rendere la consistenza meno granulosa, dando il via alla produzione del cioccolato così come lo conosciamo (e mangiamo!) oggi.

1.2 Tutti i cacao del mondo

Le varietà



Criollo, Forastero e Trinitario. Sono tre le sottospecie dell'albero del cacao, e tutte si sono riservate un ruolo ben preciso all'interno della produzione e del mercato.

Criollo

Definito anche cacao nobile, ha semi bianchi molto profumati, poco amari e poco acidi. Poco produttivo, delicato, il Criollo è originario del Messico e cresce quasi esclusivamente in Centro America. Per la sua bassa resa (rappresenta meno del 2-4% del totale del raccolto mondiale) è destinato alla produzione di cioccolata di altissima qualità e dal prezzo molto alto.

Forastero

Al contrario del Criollo, il Forastero può essere considerato il cacao di consumo. Rappresenta infatti il 90% di tutto il cacao raccolto nel mondo e viene coltivato principalmente in Africa Occidentale, Brasile, Sud-Est Asiatico. I suoi semi sono violetti, gusto molto forte e amaro. La larga diffusione del Forastero è dovuta anche alla sua consistenza robusta, resistente alle intemperie, che lo rendono più produttivo e dunque più a buon mercato. Dal sapore lievemente amaro, il Forastero in alcuni casi si presenta però con qualità più fini e aromatiche che lo avvicinano, anche per le sue caratteristiche organolettiche, al Criollo e al Trinitario. Tra queste meritano menzioni le tipologie di Forastero che provengono dall'Ecuador, dove troviamo il cacao Arriba o Nacional. Questa tipologia di Forastero è talmente pregiata che assieme ai cacao Criollo e ai Trinitario costituiscono il gruppo dei cacao chiamati Fini o Aromatici. Un'altra varietà dalle caratteristiche pregevoli, è un misto tra un Criollo e un Trinitario e proviene dalla Repubblica Dominicana, ed è il cacao Hispaniola.

Trinitario

Rappresenta il 6-8% della produzione totale di cacao e possiede caratteristiche intermedie tra il Criollo e il Forastero sia per produttività che per qualità. Originario della bassa Amazzonia, viene coltivato in Messico, Caraibi, Colombia, Venezuela, Asia Sud-Orientale.

1.3 Dalla pianta alla tavoletta: le fasi di lavorazione

La fase agricola

Il frutto

I frutti dell'albero del cacao si chiamano **Cabosse**, hanno l'aspetto di un melone allungato ma sono molto più rugose e la durezza del guscio supera addirittura quella dell'anguria. Il colore può essere giallo ma arrivare fino al rosso tendente al marrone. Le **Cabosse** nascono sui rami più grossi dell'albero e sul fusto, anche molto vicino al terreno. Dall'impollinazione dei fiori, le Cabosse impiegano circa 5-6 mesi per maturare, la raccolta avviene solitamente due volte l'anno ma i frutti non maturano tutti nello stesso momento. Sta all'abilità dell'agricoltore riconoscere i frutti pronti per la raccolta.



Il raccolto



I frutti dell'albero del cacao vengono staccati dai rami con un machete e solitamente vengono aperti già nella piantagione per estrarre i preziosi semi in essi contenuti: le **fave di cacao**. Per aprire le Cabosse si utilizza lo stesso machete con cui sono state raccolte, anche qui è l'abilità dell'agricoltore che con un colpo secco deve spaccare la scorza aprendo il frutto in due senza rompere le fave, che altrimenti verrebbero compromesse. I gusci e la polpa, zuccherina e agrodolce, vengono utilizzati come

fertilizzanti naturali, il contadino li lascia nel campo e in alcuni casi sono utilizzati come alimenti per il bestiame o per produrre pectine per l'industria alimentare.

La lavorazione

Nella lavorazione delle fave di cacao, è la **fermentazione** la fase che consente lo sviluppo dei "precursori" degli aromi tipici del cacao. Qui ricopre un'importanza fondamentale quella polpa bianca molto viscosa detta "placenta" che avvolge le fave estratte dalle Cabosse. I semi mescolati

alla polpa gelatinosa vengono accumulati in mucchi o cesti e originariamente coperti con foglie di banana e lasciati fermentare così per 5 giorni. Grazie all'azione dell'ossigeno, si sviluppano lieviti e batteri che con reazioni chimico-fisiche e biologiche danno al prodotto il caratteristico colore marrone. Così si favorisce il drenaggio del succo, fase fondamentale che nelle piantagioni più grandi e strutturate si svolge utilizzando impianti di fermentazione costituiti da grandi casse di legno che riescono a contenere fino a 2 tonnellate di fave, che devono restare ben areate, conservare il calore della fermentazione e consentire il drenaggio della polpa.

A bloccare la fermentazione arriva l'**essiccazione**, processo molto semplice che viene seguito in maniera simile da secoli, ma ha bisogno di essere effettuato con molta attenzione per ottenere un cacao esente da difetti. L'essiccazione riduce l'umidità delle fave in modo da poterle conservare e difenderle dall'attacco di muffe e altri microrganismi e consente l'evaporazione dell'acido presente sulle fave dopo la fermentazione.

I semi vengono essiccati al sole, solitamente stesi su appositi supporti in legno o su teli adagiati sul terreno. La durata dell'essiccazione può variare dalle 2 alle 3 settimane a seconda del fattore ambientale e per tutto il periodo le fave devono essere rimescolate per assicurare un'essiccazione uniforme e, in caso di pioggia, venire coperte con appositi teli o foglie di banana. In questa fase l'umidità del seme passa circa dal 60% al 7,5%, fondamentale per far evaporare gli acidi e dunque ridurre la possibile acidità futura del cioccolato.



Il passo successivo all'essiccazione è quello dell'**immagazzinamento**: le fave essiccate vengono confezionate in sacchi ed immagazzinate fino al momento della spedizione. Per ridurre i rischi di danneggiamento o perdita del cacao si devono tenere in questa fase diverse precauzioni:

- il magazzino dovrebbe essere di cemento o comunque con pavimento e pareti di materiale non infiammabile. E' bene che le pareti siano anche prive di fessure, per evitare l'ingresso di insetti che danneggerebbero il cacao;
- il livello del pavimento dovrebbe essere più alto del terreno circostante per evitare allagamenti e la fuoriuscita di acqua che dovesse penetrare;
- è necessaria una adeguata ventilazione per prevenire la formazione di muffa;
- i sacchi devono essere stivati con l'accortezza che lo strato inferiore poggi su pallets che permettano il passaggio di aria è opportuno controllare, attraverso la fumigazione o altri metodi, la presenza di insetti;
- non si devono stoccare altri prodotti insieme al cacao per prevenire eventuali contaminazioni.

Rischi simili si corrono durante il **trasporto**. Ad esempio, nel trasporto navale un problema potrebbe essere costituito dalla condensa, specie se si utilizzano container. Oggi vengono utilizzati container ventilati, i sacchi vengono caricati in delle scatole che permettono il flusso di aria. I container devono anche essere puliti e liberi da odori estranei e dalla presenza di insetti. I contratti standard della Federation of Cocoa Commerce (FCC) e della Cocoa Merchants Association (CMA) prevedono l'utilizzo di sacchi di tessuto in fibre naturali, nuovi e non riutilizzabili.

La fase industriale

Una volta arrivate nell'azienda di lavorazione le fave subiscono diverse lavorazioni. Con la iniziale **pulizia** si eliminano pietre, bucce di cocco, altri corpi estranei presenti dal momento che, nella maggior parte dei casi i semi arrivano direttamente dalle piantagioni. Si passa poi alla **tostatura**, procedura con cui si portano le fave a temperature comprese tra 120 e 180 °C da un minimo di 15 minuti circa a un massimo di un'ora, a seconda della quantità di cacao da tostare. La tostatura arricchisce, sviluppa ed esalta gli aromi del cacao ma se si eccede con questa operazione si perdono tutti gli aromi secondari, le note più nobili e delicate che arricchiscono le fave. Solitamente i cacao più aromatici e pregiati vengono tostati dai 15 ai 30 minuti al massimo.



Una volta separata la granella dai gusci con la **decorticazione** si passa alla **macinatura**: la granella di fave tostate viene ridotta tramite delle macine in una pasta grossolana nota appunto come **Pasta di cacao** o **Massa di cacao**. Questa è sostanzialmente la materia prima da cui, attraverso la **spremitura** si ottiene cacao in polvere, burro di cacao o, aggiungendo altri ingredienti, cioccolato. Per questa trasformazione la Pasta di cacao viene fatta passare attraverso presse idrauliche che consentono di ottenere i tre ingredienti nobili: *pasta di cacao*, *burro di cacao*, *polvere di cacao*. Da questo momento in poi si possono produrre tutti i tipi di cioccolato.

Per passare *dalla pasta di cacao alla tavoletta di cioccolato* occorre svolgere ulteriori delicate operazioni. Si parte dalla **miscelazione** che consiste nel mescolare, appunto, alla pasta di cacao altri ingredienti, in base al cioccolato che si vuole ottenere: zucchero, latte, pasta di nocciola, vaniglia, lecitina di soia, aromi. La miscela ottenuta passa poi per la **raffinazione**: grossi rulli ruotano vicinissimi tra loro e riducono la granulometria delle particelle, che passano da 100 a 20 micron. Poi, con il **concaggio** (procedura che avviene in una grossa conca) gli ingredienti vengono riscaldati a 80 °C e miscelati con una pala per rendere morbido e omogeneo il prodotto eliminando retrogusti acidi, umidità residua e armonizzando così i singoli aromi. In questa fase la dimensione delle particelle si riduce ulteriormente. Oggi la tecnologia facilita la fase del concaggio: il tempo ottimale è da una a quattro ore di



concaggio continuo ma le aziende più artigianali che puntano a un prodotto di alta qualità devono allungare i tempi di concaggio fino a 54 ore per il cioccolato nero fondente, almeno a 30 ore per il cioccolato al latte. Solo per fare un esempio, il *Mascao* fondente richiede ben 78 ore di concaggio. Da questa fase dipendono la rotondità e la vellutatezza del cioccolato quando si scioglie in bocca.

Dopo il concaggio si passa ad un'altra operazione, il **temperaggio**. Una macchina, la temperatrice, alza la temperatura del cioccolato liquido e poi la abbassa fino a circa 28°C per poi riportarla fino a 32 °C. Questo alternarsi di



temperatura ha lo scopo di far cristallizzare il burro di cacao in una forma molto compatta, eliminando i cristalli instabili e facendo crescere solo quelli più stabili. Se il burro di cacao viene fatto cristallizzare in modo corretto avremo una tavoletta finale con un aspetto lucido, liscio ed omogeneo e che resisterà meglio agli sbalzi termici. Inoltre una tavoletta di cioccolato fondente che ha avuto un buon temperaggio produce il classico schiocco quando viene spezzata.

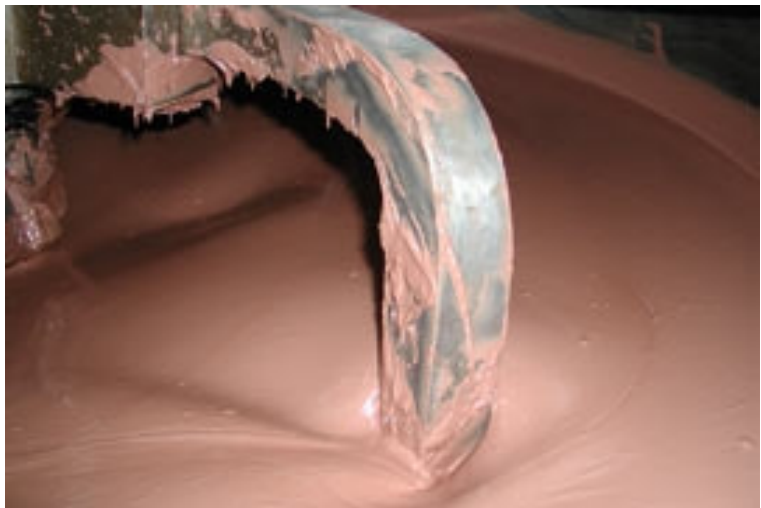
Ultimata l'operazione di temperaggio il prodotto è pronto per essere versato negli stampi che, con il **modellaggio**, daranno origine alle tavolette. A quel punto siamo pronti al **confezionamento**.

1.4 Quanti cioccolati: fondente, al latte, bianco, gianduja

Sugli scaffali sembrano decine e decine ma sono quattro le varietà di cioccolato e l'una dall'altra si diversificano sostanzialmente per la percentuale di cacao, le quantità di zuccheri e di latte o prodotti a base di latte. Il resto è solo un'aggiunta di ingredienti, aromi, prodotti per allargare lo spettro dei gusti per il consumatore.

Cioccolato fondente

Il cioccolato fondente deve avere una percentuale minima di cacao del 35% ma può arrivare fino al 99%. E tuttavia non è vero che più alta è la percentuale di cacao più buono è il cioccolato. Il risultato finale è il frutto di scelte. Sono i cioccolatieri che trovano la giusta ricetta per valorizzare maggiormente il cacao che hanno a disposizione.



Cioccolato al latte

Il cioccolato al latte è ottenuto da prodotti di cacao (pasta e burro di cacao), zuccheri e latte o prodotti a base di latte. Il cioccolato al latte presenta un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 25% e di sostanza secca del latte del 14%.

Cioccolato bianco

Il cioccolato bianco si ottiene dal burro di cacao, in una percentuale non inferiore al 20% e da una base di sostanza secca del latte di almeno il 14%. Il burro di cacao viene mescolato con latte o prodotti a base di latte, e zuccheri.

Cioccolato Gianduja

Il cioccolato gianduja ha paternità torinese. Nasce all'inizio dell'Ottocento, quando il cacao aveva un costo elevato ed alcuni cioccolatieri pensarono di miscelare il cacao con la pasta di nocciole piemontesi ottenendo così un cioccolato molto gustoso che può essere fondente o al latte e che contiene circa il 32% di cacao e dal 20 al 40% di nocciole.

1.5 Cosa significa “puro cioccolato”?

Il cioccolato “puro” è quello che non contiene altri grassi vegetali diversi dal burro di cacao. Il burro di cacao dà la giusta consistenza al cioccolato, ma incide sensibilmente sul costo del prodotto finito. I sostituti vegetali (come l’olio di palma), ammessi dalla legge fino al 5% sono invece molto meno costosi.

Ecco allora che il “puro cioccolato”, oltre che per questioni di qualità, incide anche sulle dinamiche economiche della produzione. Comprare **puro cioccolato** significa sostenere la produzione di cacao, garantire un maggior reddito ai produttori ed avere cioccolato con le caratteristiche organolettiche ottimali. Infatti il burro di cacao, per le sue caratteristiche fisiche, si scioglie perfettamente in bocca alla temperatura corporea, consentendo di gustare al meglio tutte le caratteristiche aromatiche e di scioglievolezza del prodotto.



Negli anni scorsi la **normativa italiana** che consentiva di utilizzare la dicitura **Puro Cioccolato** sull’incarto delle tavolette per evidenziare che il prodotto non conteneva grassi vegetali differenti dal burro di cacao, è stata soppressa per allinearsi alla normativa europea. Resta solo l’obbligo, per i prodotti contenenti altri grassi oltre al burro di cacao, di menzione sull’etichetta, nella lista degli ingredienti, del grasso utilizzato. E’ evidente che una normativa siffatta va a vantaggio di tutte quelle aziende che, per motivi economici, decidono di

sostituire il burro di cacao con altri oli vegetali.

Le tavolette di cioccolato Altromercato non contengono grassi vegetali diversi dal burro di cacao. Una scelta chiaramente orientata a due obiettivi primari: offrire ai consumatori un prodotto di alta qualità e sostenere il lavoro dei produttori di cacao.

1.6 Il cioccolato “Bio” fa la differenza

Il cioccolato biologico è quello per la cui produzione non vengono usati fertilizzanti o di pesticidi di sintesi per la terra. I terreni, insomma, nella fase della coltivazione, vengono coltivati in maniera dolce e senza sfruttamento intensivo delle risorse. Il rispetto dei tempi della natura e della terra ha ricadute eccellenti sulla qualità del cioccolato e al contempo coincide con il rispetto di coltivatori e i produttori, che non sono esposti all'azione tossica dei pesticidi e dell'ambiente. Ecco perché Altromercato ha sempre prediletto questo tipo di produzione. Perché l'agricoltura biologica fa la differenza. Commerciale cioccolato privo di surrogati del burro di cacao, ottenuto da pratiche agricole non intensive, vuol dire sostenere le piccole comunità di produttori locali, conservare le risorse ambientali, garantire una qualità elevata al consumatore Più del 90% delle nostre tavolette di cioccolato è da agricoltura biologica.



I prodotti da agricoltura Biologica Altromercato sono certificati da **IMC** (Istituto Mediterraneo di certificazione), ente accreditato per il controllo biologico con il quale il Consorzio collabora da più di 15 anni. Il piano di controllo del cacao da Agricoltura Biologica prevede un monitoraggio frequente ed approfondito dei contaminanti allo scopo di verificare che le condizioni pattuite siano rispettate.

1.7 Come riconoscere un buon cioccolato

La ricetta dei “5 sensi+1”

Quello del cioccolato è un universo che ci parla di storia, cultura, ricette e mercato. Ma quali sono le caratteristiche di un vero buon cioccolato?

In primo luogo il buon cioccolato dipende dalla qualità della materia prima, dalle zone di provenienza e dall'accuratezza con cui sono svolti i processi di lavorazione dalle fave fino ad ottenere la tavoletta di cioccolato.

Fondamentale, per scegliere un buon prodotto, leggere l'etichetta facendo attenzione a:

- percentuale di cacao contenuta (generalmente è buono un cioccolato fondente se contiene almeno il 60% di cacao);
- assenza di aromi di sintesi: è benvenuta la presenza dell'estratto di vaniglia o di altri estratti naturali per i cioccolati aromatizzati (esempio, menta e arancia);
- assenza di grassi vegetali differenti dal burro di cacao;
- presenza della certificazione biologica.



Dopo aver controllato questi aspetti si può iniziare l'assaggio vero e proprio. La formula “magica” è **5 sensi + 1**.

La ricchezza di sensazioni che offre il cioccolato è da scoprire e decifrare e si può farlo appieno solo utilizzando tutti i nostri sensi.

La vista: il cioccolato va osservato da vicino. Se ha un colore uniforme e il suo aspetto è compatto e lucido, siamo di fronte ad un'ottima lavorazione. Non ci devono essere macchie e il colore va posto in relazione alla tipologia di prodotto. Il fondente deve essere solitamente molto scuro, il latte deve avere un marrone brillante mentre il bianco deve essere brillante tendente al giallo.

L'olfatto: altro elemento indice di un buon prodotto è l'intenso profumo del cioccolato. L'aroma forte del cacao e gli altri lievi sentori rendono completo e ricco il bouquet aromatico. In particolare il fondente deve avere un profumo intenso di cacao, nel profumo del cioccolato al latte quest'ultimo deve essere prevalente,

lasciando via via spazio alle note del cacao. Il cioccolato bianco deve avere profumo di latte e vaniglia.

Il tatto: toccando la tavoletta essa deve risultare liscia e vellutata non solo a contatto con i polpastrelli ma anche quando si scioglie in bocca.

L'udito: spezzare la tavoletta di cioccolato fondente vicino all' orecchio deve restituire il suono del classico "snap". Ciò significa che il cioccolato è stato lavorato bene e che la quantità di cacao contenuta è elevata. Le tavolette al latte o bianche infatti producono uno SNAP molto più morbido e sordo.

Il gusto: il cioccolato deve sciogliersi rapidamente in modo uniforme e le note che si possono identificare sono il dolce, l'amaro, l'astringente e l'acido; possono essere tutte e 4 presenti e dipendono dalle caratteristiche del cacao utilizzato e da come è stata prodotta la tavoletta. Se una di queste note risulta eccessiva o sbilanciata costituisce elemento di disturbo o un vero e proprio difetto. Importante inoltre è la *persistenza*, ovvero quanto a lungo permangono gusto e aroma nella bocca e nel naso. La persistenza è uno degli elementi che ci dà il senso di appagamento e soddisfazione.

La mente: il cioccolato Equosolidale attiva anche il cosiddetto *sesto senso*, il pensiero e la mente, quello che ci fa scoprire un valore che va oltre il prodotto e ne riconosce la **qualità sociale**. E' la consapevolezza che anche un gesto piccolo come scegliere un cioccolato equosolidale può cambiare regole economiche ingiuste. Il nostro intento è quello di sensibilizzare e di far sapere che nel mercato del cioccolato oltre al dolce, ci sono anche risvolti amari, di sfruttamento e di speculazione e chi ama davvero il cioccolato ha il diritto di chiedere che questo cambi e la possibilità di godere di un prodotto buono fino in fondo.

In conclusione, la piacevolezza del cioccolato è data dall'armonia generale che si crea tra tutte le sensazioni individuate dai nostri sensi.

2. Il mercato del cacao

2.1 I tre mercati del cacao

Tre “mercati” in uno

Parlare di mercato nel settore del cacao significa considerare almeno tre differenti mercati: quello della produzione di fave di cacao, quello della produzione di semi-lavorati (burro, pasta e polvere), quello della produzione di cioccolata e affini.

La produzione di fave di cacao



La gran parte delle fave di cacao vengono prodotte nei Paesi dell’ Africa occidentale, come Costa d’Avorio, Ghana e Nigeria, che detengono da sole circa il 45% della produzione mondiale. La Costa d’Avorio è il maggiore produttore di fave con una produzione annua di 1.511.000 tonnellate, quasi un 50% superiore a quella del Ghana, il secondo produttore al mondo. Tra gli altri paesi, l’Indonesia è il terzo produttore mondiale con 440.000 tonnellate mentre il Brasile, sesto produttore al mondo, ha tolto la

leadership latinoamericana all’Ecuador, con 200.000 tonnellate rispetto alle 161.000 tonnellate del paese ecuadoriano [ICCO, Annual Report 2010-11].

A livello complessivo, la produzione mondiale è cresciuta progressivamente nell’ultima decade, fino a raggiungere il massimo di 4.309.000 tonnellate nel 2010-11 (partendo da 3.548.000 tonnellate nel 2003-04), seppure ad ogni anno “buono” abbia fatto seguito uno chiaramente negativo o comunque stabile. Negli ultimi due anni la produzione è segnalata in calo, con un valore stimato per il 2012-13 di 3.967.000 tonnellate. È interessante notare come il decremento sia dovuto alla riduzione della produzione in Africa, in modo particolare in Costa d’Avorio e, soprattutto, in Ghana (-20% negli ultimi due anni), mentre l’America Latina – a fronte di una produzione quasi costante – ha visto aumentare la sua incidenza percentuale (il 71,2% del cacao prodotto proviene dall’Africa, mentre il 15,3% dall’America Latina). Ancorché marginalmente, sta incrementando anche la produzione in Asia ed Oceania (soprattutto in Indonesia), con una quota di mercato pari al 13,5% in volume.

La produzione delle fave di cacao, che avviene lungo una frangia che va dal 10° parallelo Nord al 10° parallelo Sud dell’equatore, è frazionata in circa 15 milioni di produttori, che detengono appezzamenti di terreno mediamente compresi fra 3 e 10 ettari (ma i piccolissimi produttori, con

meno di 3 ettari, coltivano il 90% delle terre), spesso coltivati a cacao in abbinamento con altre coltivazioni.

La produzione di semilavorati

Passando al secondo mercato, quello della macinazione e trasformazione industriale, la geografia del cacao si muove dal “Sud del Mondo” verso il “Nord” e si concentra nella mani di pochi soggetti industriali: Archer Daniels Midlands (Usa), Cargill (Usa), Barry Callebaut (Svizzera) e Nestlé (Svizzera). Da soli, questi colossi del cacao vedono passare per i propri magazzini e macchinari l’85% delle fave di cacao prodotte al mondo. A livello paese, sono i Paesi Bassi, a Germania e gli Stati Uniti i principali trasformatori di cacao, rispettivamente con 515.000 tonnellate, 455.000 tonnellate e 400.000 tonnellate [ICCO, previsione 2011-12].

Dalla frammentazione della coltivazione alla concentrazione della trasformazione, il cacao passa per l’imbuto dei *traders* internazionali, i commercianti di cacao e commodities, come l’inglese Ed&F Man Cocoa, le francesi Gepro e Tuoton o l’Americana Fimat, che acquistano direttamente (o attraverso intermediatori speculativi locali – i famigerati “coyotes”) la materia prima nei paesi produttori, ai prezzi di mercato stabiliti sulle principali borse mondiali.

Se il settore della trasformazione si concentra in Europa e Nord America, negli ultimi anni si assiste alla diminuzione delle quote di fave macinate al Nord. Questo declino è bilanciato da un progressivo aumento della trasformazione nelle regioni di produzione (Costa d’Avorio e Ghana macinano 440.000 tonnellate 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 manodopera, disponibile in loco a costi più competitivi.

Le aziende di trasformazione possono sia inglobare verticalmente tutta la catena produttiva sia occuparsi specificatamente di un solo settore. Negli ultimi anni si è assistito ad una sempre maggiore focalizzazione da parte delle imprese sul loro *core business* ed una graduale tendenza alla dismissione di alcune fasi della produzione. Secondo stime UNCTAD, nel 2008 il 70% della produzione di coperture era controllato da imprese integrate verticalmente che producono semilavorati per il proprio gruppo, ma negli anni a seguire abbiamo assistito ad una progressiva esternalizzazione di questa parte della produzione da parte di multinazionali come la Nestlé o Cadbury. Tra le imprese che vendono semilavorati a consumatori, quattro multinazionali controllano il 60% del mercato: Barry Callebaut, Bloomer, Cargill e ADM, con Barry Callebaut che fa la parte del leone con una quota del 40%.

La produzione di cioccolato e affini

Il mercato del cioccolato finito, diverso da quello industriale, è meno concentrato (le prime dieci aziende al mondo si dividono circa il 43% del mercato del cioccolato) [ICCO, 2007]. All' interno di questo settore possiamo distinguere tra classi di attori. Da un lato ci sono le grandi multinazionali come Nestlè, Ferrero, Cadbury, Mars e Hershey che non si occupano solo della produzione di prodotti a base di cacao, ma hanno differenziato le loro offerte. Dall'altro vi sono imprese come la Lindt che si è specializzata nell'offerta di cioccolato di qualità e imprese artigianali medio/piccole che coprono mercati di nicchia. Se i primi controllano verticalmente tutta la produzione, gli ultimi a causa delle piccole dimensioni di scala e dei costi elevati non si occupano della trasformazione delle fave, ma comprano coperture ed altri ingredienti da trasformare.



Analizzando le statistiche relative al consumo di cacao nel mondo (cioccolata ed affini nell'industria dolciaria) si nota come il consumo medio sia di 1.794.700 tonnellate in Europa, 1.254.000 ton in America (del Nord e del Sud), di 127.600 ton in Africa e di 568.100 ton in Asia e Oceania [ICCO; NB: la suddivisione per continente non corrisponde in senso stretto né alle suddivisioni politiche né a quelle geografiche internazionalmente riconosciute].

Un'altra 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) e paesi consumatori, dove avviene il grosso della trasformazione industriale e dove resta il grosso delle valore aggiunto da questa garantito (in Germania si consumano quasi 4 kg di cacao a persona, nei Paesi Bassi 2,29 kg, negli Usa 2,46 kg, in Italia 1,46 kg).

2.2 Cacao in chiaroscuro

Un futuro di luci e ombre



Diverse analisi del mercato del cacao pongono seri interrogativi sul futuro prossimo della produzione di cacao. Sono molti gli studi che stanno cercando di capire, ad esempio, se tra 8-10 anni ci sarà ancora cacao. E c'è chi già ipotizza uno squilibrio. Le cause? La speculazione finanziaria sulle materie prime, le guerre nei paesi produttori, i cambiamenti climatici, le malattie che colpiscono a pianta del cacao, gli embarghi. Tutte cause plausibili, ma solo parzialmente influenti. Secondo molti analisti, da sole esse non sono così nette e influenti come potrebbe sembrare. Molto, moltissimo dipende dai cambiamenti sociali, culturali all'interno dei paesi produttori. Occorre, insomma, garantire sostenibilità ai coltivatori.

A fare alcuni esempi su quanto sia relativo ascrivere ad una piuttosto che a un'altra causa la possibile carenza di cacao, è il presidente di Icam (Industria Cioccolato e Affini Morbegno) Angelo Agostoni. Secondo il patron di una delle aziende più accreditate nel mondo per la produzione di cioccolata di altissima qualità (trasforma da 15 anni il cioccolato Altromercato), bisogna sfatare alcuni miti. Nel corso della grande speculazione finanziaria partita nel 2008, ad esempio, una tonnellata di cacao è passata a costare da 800 sterline alla borsa di Londra a più del doppio. Ebbene, quell'aumento del prezzo, per una materia prima il cui consumo interno nei paesi produttori è limitato, ha consentito in parte ai contadini di guadagnare di più dalla vendita della

materia prima. Ciò non toglie, naturalmente, che la speculazione finanziaria sulle materie prime continua ad avere conseguenze nefaste per i paesi produttori.

Un'altra causa di possibile riduzione sul mercato del cacao sono le guerre. Nel 2003 in Costa d'Avorio, il maggiore esportatore di cacao al mondo, scoppiò un forte conflitto interno, eppure il cacao non è venuto mai a mancare. Perché? Una risposta possibile che si è cercato di dare, è che con la guerra i contadini non abbiano avuto altra scelta che quella di buttarsi a capofitto sulla raccolta del cacao per sopravvivere. Con l'embargo del 2011, invece, la produzione non è diminuita, sembrerebbe, per un aumento della circolazione di cacao di contrabbando. In quel caso i prezzi hanno raggiunto i massimi storici ma per fortuna il blocco delle esportazioni non si è prolungato oltre la soglia di criticità e le scorte sono state provvidenziali. Finite quelle, nel mondo sarebbe completamente sparito il cacao.

La sostenibilità indispensabile

E' ormai pacifico che per garantire la produzione di cacao e al contempo rientrare in un sistema di valori improntato al rispetto dei produttori, alla solidarietà e alla distribuzione equa della ricchezza prodotta, l'unica strada sia la sostenibilità produttiva in loco. Le domande a cui rispondere sono: ce la fanno i contadini a produrre cacao? E come lo producono? Cosa deve cambiare nel loro sistema culturale e sociale?

Per instaurare un rapporto equo tra produttori del Sud del Mondo e trasformatori del Nord è necessario insomma che da entrambe le parti i requisiti di sostenibilità siano una premessa. Da un lato occorre "fissare" i contadini alla loro terra, dare loro la possibilità di restare a casa, evitare l'inurbamento dovuto alla povertà, trasformare i coltivatori in piccoli produttori. Dall'altro gli stessi coltivatori devono uscire



dalla logica della precarietà, della produzione locale, e diventare interlocutori consapevoli di una filiera sostenibile. In molte aree questo passaggio è avvenuto. *Conacado* è una realtà che in America Latina ormai è consolidata in questo senso. E' il più grande produttore di cacao biologico al mondo, e ciò è la diretta conseguenza di una affermata sostenibilità in loco. In altre aree del mondo in cui si produce cacao, questo non avviene. Difficile resta la situazione in Costa d'Avorio, che è il primo produttore di cacao al mondo e in cui raccolgono materia prima grandi gruppi come Mars, Nestlé. Ma alla popolazione locale arriva poco o nulla di quella ricchezza e, come dimostrato da importanti inchieste giornalistiche, è diffusa la pratica dello sfruttamento del lavoro

minorile e il traffico di bambini nelle piantagioni di cacao. Ciò non può non avere una diretta ripercussione sulla qualità del cacao.

Il ruolo dei grandi gruppi industriali



Da qualche tempo la convinzione che sia indispensabile creare sostenibilità per i produttori locali nei territori in cui si coltiva il cacao sembra aver attecchito, anche se solo in parte e non sempre in maniera genuina, anche sui grandi gruppi industriali. Non c'è stata, certo, una "folgorazione" improvvisa sul fronte etico da parte delle multinazionali. A guidare certe scelte sostenibili in realtà è stato il timore che, senza politiche di tutela

della terra e dei produttori, il prodotto potesse essere irrimediabilmente compromesso sia in termini di qualità che di quantità. E con esso, il profitto che ne deriva.

Diversi gruppi industriali tra cui Nestlé e Mars, pressati anche da un'opinione pubblica mobilitata da inchieste e dossier, ormai stanno puntando a certificare il cacao attraverso diverse organizzazioni: Rain Forest Alliance, Utz e altri marchi Fair Trade, tanto che si ipotizza che nel 2020 tutto il cacao sarà certificato. Cosa vuol dire? In teoria l'etichetta certifica che il cacao prodotto proviene da coltivazioni sicure, che rispettano l'ambiente e i diritti dei lavoratori e dei piccoli produttori. Le multinazionali stanno portando avanti progetti in Ghana, Costa D'Avorio, Repubblica Dominicana, Indonesia, Cameron, investendo soldi (si parla anche di 70 milioni di euro l'anno) per migliorare la struttura commerciale, la gestione delle cooperative, la stabilità sociale, l'istruzione. Peccato che in molti casi i progetti di sostegno e sviluppo nei paesi produttori siano solo di facciata e anche le grandi organizzazioni di certificazione come Rain Forrest Alliance o Utz, non riescono a tenere il controllo del processo produttivo.

Shady Chocolate: ombre sul cioccolato

A dimostrare che molte delle politiche sociali mirate alla sostenibilità dichiarate dai grandi gruppi industriali sono solo il vestito buono davanti al consumatore finale, ci sono documentari, inchieste, reportage. Tra questi, preziosissimi quelli girati dal regista danese Miki Mistrati, *The Dark Side Of Chocolate* (2010) e *Shady Chocolate* (2012), entrambi girati in Costa D'Avorio in due momenti successivi.

Il regista non ha fatto altro che porsi una domanda da consumatore davanti all'etichetta di una barretta di cioccolato certificata fair trade: avviene realmente? Di qui la partenza per la Costa d'Avorio, dove il regista ha prima documentato lo sfruttamento del lavoro minorile e il traffico di bambini nelle piantagioni di cacao (*The Dark Side Of Chocolate*) e successivamente è tornato sul posto per verificare se gli impegni presi dai grandi gruppi industriali (Nestlé, Mars, Chargill etc)

fossero stati rispettati. La verità emersa è assai più cruda del previsto. I bambini ancora lavorano nelle piantagioni di cacao, non vanno a scuola, vengono “condotti” da paesi lontani anche mille miglia in Costa d’Avorio per lavorare nelle piantagioni, il tutto nella più completa indifferenza delle multinazionali. Ma non è tutto.

Il documentario *Shady Chocolate* ha steso un’ombra anche sulle organizzazioni non profit di cui le multinazionali si servono per le certificazioni e i progetti di sviluppo per le comunità locali. Nella gran parte dei casi le coltivazioni certificate da Utz, Rain Forrest Alliance e simili, vedono bambini lavorare nelle piantagioni senza che nessuno controlli. Non solo. I progetti di costruzione di scuole e ospedali, se sulla carta appaiono sgargianti in realtà sono inesistenti. Una botta di verità contro il marketing che spesso le multinazionali finanziano più dei progetti di sostegno alle popolazioni locali delle terre da cui prendono materia prima con profitti milionari.



L’esperienza di Icam

Icam, industria Cioccolato e Affini Morbegno, è l’azienda fondata a metà dagli anni Quaranta dal capostipite della famiglia Agostoni, Silvio, e da sua moglie Carolina Vanini. Partita come un laboratorio per la produzione di caramelle, presto è diventata la prima azienda italiana di lavorazione delle fave di cacao per la produzione di cioccolato e ancora oggi è una delle realtà internazionali più autorevoli per i principi di autonomia produttiva, controllo dell’intera filiera e rapporti con i produttori improntati all’equità e al rispetto del lavoro. Da 15 anni Icam collabora con



Ctm Altromercato per la trasformazione del cacao in tavolette di cioccolato.

Una delle ultime esperienze di filiera sostenibile intrapresa da Icam è in Uganda, dove il cacao viene coltivato in micro-piantagioni, di solito non superiori a mezzo ettaro. L’operazione ha l’obiettivo di ottenere cacao fresco e di prima qualità da trasformare direttamente in loco, evitando così il trasporto e i rischi connessi. Icam ha così investito in Uganda, acquistando strutture e macchinari per la semilavorazione. In questo modo l’azienda italiana riesce a

trasformare la materia prima avendo gli stessi costi che avrebbe avuto se a fare la semilavorazione fossero stati gli stessi ugandesi. Ma con una differenza: con i sistemi “artigianali” dei contadini, si sarebbe perso almeno il 30% del cacao.

Quello che può apparire sotto diversi punti di vista banale, non lo è affatto. Per il produttore ugandese, legato prima alla piccola produzione di cacao, è cambiata la vita; per Icam è stata di fatto eliminata la filiera commerciale e il prezzo con cui acquista il cacao è ottimo. In generale la direzione è quella di migliorare la produttività rendendo sostenibile la produzione. Un ulteriore passo da compiere per Icam è portare in loco i tecnici che possano illustrare ai piccoli produttori come si lavora, e ancora creare delle cooperative di agricoltori che crescano. Si vuole passare da 300 chili di produzione a mille chili. Il rapporto di fiducia è tale che molti agricoltori ugandesi hanno chiesto ad Icam di tenere e custodire i loro soldi, che sono più al sicuro in mano all’azienda.

2.3 Mercati fisici, *futures* e determinazione del prezzo

Il commercio del cacao consiste di due mercati, conosciuti come quello degli scambi fisici (reali) e quello dei *futures*.

Il mercato dei *futures*

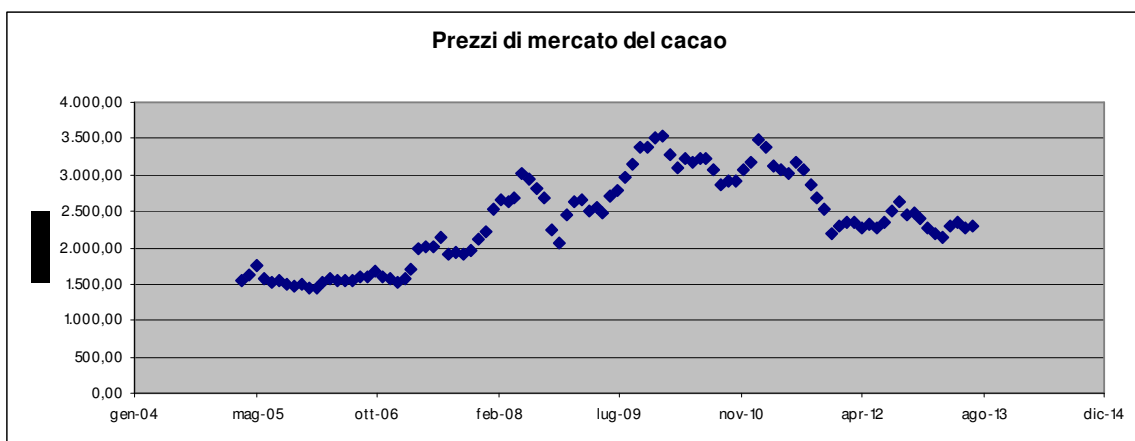
I contratti stipulati nel mercato dei *futures* sono relativi a lotti di 10 tonnellate e costituiscono un impegno a consegnare o ricevere una determinata quantità di cacao alla data indicata nel contratto. I prezzi “a futuro” vengono stabiliti a partire dai prezzi realizzati durante il primo raccolto della Costa d’Avorio, il principale produttore mondiale. In questa fase di “scambio”:

- non vi è alcuna specifica indicazione sul paese di origine o su particolari proprietà qualitative;
- i parametri qualitativi adottati sono minimi (livelli di umidità e dimensioni delle fave); quindi ogni cacao che li superi può essere liberamente scambiato;
- la percentuale, sul mercato di **Londra è di circa il 2%**.

I mercati reali

Nei contratti “fisici” il compratore ha un controllo maggiore sulla qualità del prodotto che riceverà, e di conseguenza il prezzo pagato tenderà ad essere maggiore. In questo tipo di “scambio”:

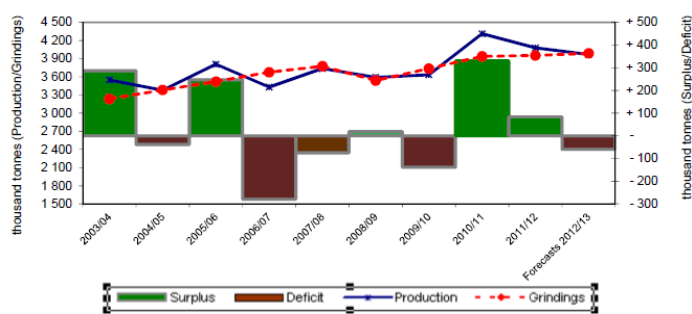
- agenti specializzati comprano direttamente all’origine il cacao per specifiche aziende produttrici di cioccolato superiore;
- la differenza di prezzo è normalmente determinata dal paese di origine;
- il cacao offerto deve essere depositato, secondo le regole del mercato, in un magazzino accreditato e dei campioni del cacao depositato devono essere consegnati alla borsa per una classificazione;
- il certificato di qualità permette che sia pagato un premium sopra il prezzo di mercato per il cacao di buona qualità o uno sconto per quello di bassa qualità.



Al fine della determinazione del prezzo di mercato, una notevole importanza riveste la questione

della gestione delle scorte, dal momento che l'alternanza tra periodi di eccedenza e scarsità è tipica per raccolti di piante come il cacao. Questo perché la produzione di cacao non può essere estesa o ridotta facilmente. Una cosa che i paesi produttori non possono fare, ma i paesi importatori sì, è avere delle ampie scorte di cacao e grandi scorte costituiscono uno strumento di potere per i paesi importatori. Analizzando l'andamento della produzione negli ultimi anni, ed incrociando questo dato con quello degli stock e del prodotto macinato, risulta chiaro come i prezzi sul mercato siano guidati dal risultato di questa equazione e non dipendano direttamente dall'offerta di materia prima (fave) disponibile nei paesi di produzione. Infatti in un periodo di *deficit* di prodotto (2006 – 2010) i prezzi sono saliti mentre, a partire dal 2011, con un surplus di disponibilità di cacao, i prezzi al produttore sono calati.

World cocoa bean production, grindings and stocks					
Crop Year (Oct-Sep)	Gross crop	Grindings	Surplus/deficit	Total end-of-season stocks	Stocks to grindings ratio
<i>in thousand tonnes</i>					
	(Year on year change)	(Year on year change)			(Percent)
2003/04	3 548 11.6%	3 237 5.2%	+ 287	1 682	52.0
2004/05	3 378 -4.8%	3 382 4.5%	- 38	1 644	48.6
2005/06	3 808 12.7%	3 522 4.1%	+ 248	1 892	53.7
2006/07	3 430 -9.9%	3 675 4.3%	- 279	1 613	43.9
2007/08	3 737 9.0%	3 775 2.7%	- 75	1 538	40.7
2008/09	3 592 -3.9%	3 537 -6.3%	+ 19	1 557	44.0
2009/10	3 635 1.2%	3 737 5.7%	- 138	1 419	38.0
2010/11	4 311 18.6%	3 938 5.4%	+ 330	1 749	44.4
2011/12	4 078 -5.4%	3 953 0.4%	+ 84	1 833	46.4
Forecasts 2012/13	3 967 -2.7%	3 987 0.9%	- 60	1 773	44.5



Source: ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXIX, No. 2, Cocoa year 2012/13
Published: 29-05-2013

3. Cioccolato Equo e Solidale

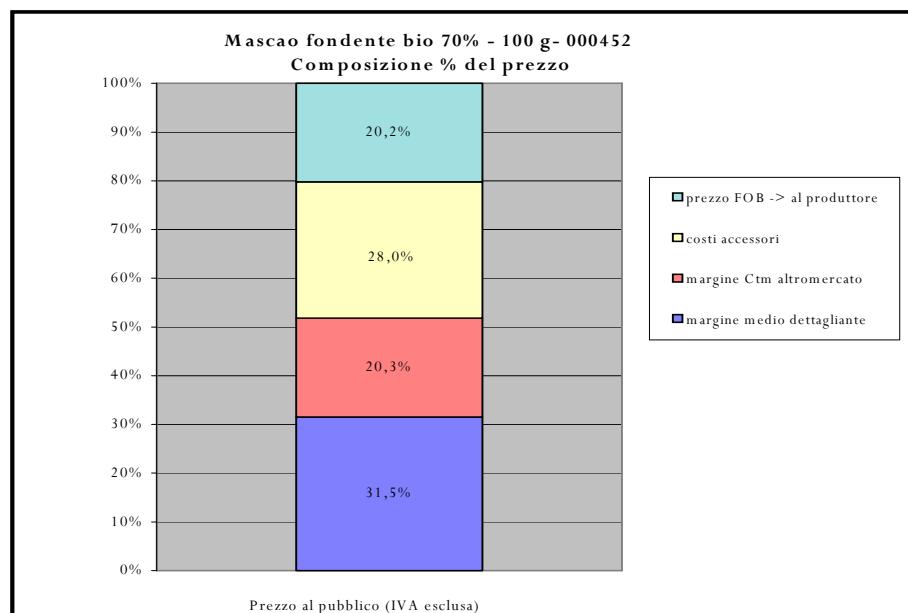
3.1 Il prezzo equo del cacao

Altromercato

Le garanzie del Commercio Equo e Solidale

Il **prezzo minimo garantito** al produttore dal Commercio Equo e Solidale per l'acquisto di cacao, cioè la materia prima principale del cioccolato, è di 2.000 dollari per tonnellata. Questo prezzo copre i costi di produzione (materia prima e input produttivi) ed il living wage, ossia il salario minimo vitale. Oltre a ciò viene pagato un **fair trade premium** di 200 dollari a tonnellata, che va a finanziare progetti di sviluppo, formazione e servizi a beneficio delle comunità dei produttori. Il premio consta quindi di una componente che i produttori investono in beni pubblici (salute, educazione) e di una componente investita per il miglioramento produttivo. Se il cacao proviene da agricoltura biologica, il commercio equo paga un ulteriore premium bio di 300 dollari per tonnellata.

Il prezzo del cacao sul mercato è per definizione fluttuante, giacché dipende dalla variabilità di domanda ed offerta, a loro volta influenzate da fattori esterni di ordine ambientale, politico e macro economico. Se in un mercato perfetto, nel quale tutti i soggetti coinvolti hanno accesso allo stesso



La composizione del prezzo del Mascao fondente bio 70%

modo all'informazione, al credito ed agli input produttivi, il prezzo è funzione della domanda e dell'offerta, nella realtà i mercati vivono in una situazione di pesante asimmetria informativa che rende gli attori più marginalizzati – piccoli produttori in testa - alla mercé dei grandi gruppi economici, i quali stabiliscono il prezzo alla luce di speculazioni di ordine finanziario (i cosiddetti *futures*).

Qualora il prezzo stabilito presso le principali borse mondiali (quella di New York per il cacao latinoamericano e quella di Londra per il cacao proveniente da Africa e Asia) superi il prezzo minimo garantito dal commercio equo (2.000 dollari a tonnellata), Altromercato adegua

automaticamente il suo prezzo a quello di mercato, garantendo comunque il pagamento del premio di Commercio Equo e, laddove dovuto, di quello biologico.

Alle cooperative di Commercio Equo viene quindi corrisposto un prezzo che riesce a garantire loro di mantenere la continuità negli acquisti dai propri associati, che altrimenti potrebbero vendere le fave agli intermediari locali. Questi ultimi, i cosiddetti “*coyotes*”, a differenza delle organizzazioni equosolidali, non danno ai contadini garanzie di continuità negli acquisti e non corrispondono il prefinanziamento dell’ordine.

Nel corso degli ultimi anni, con prezzi di mercato mediamente superiori al prezzo fair trade, Altromercato ha riconosciuto un differenziale di prezzo di 700 dollari, arrivando cioè a pagare 3.000 la tonnellata il cacao fair trade e 3.200 dollari la tonnellata quello bio-fair trade

Riassumendo, possiamo indicare tre vantaggi principali per i produttori con il prezzo equo:

- la **continuità del prezzo minimo garantito** che li mette al riparo dagli sbalzi dei prezzi di mercato;
- **i premium**, che consentono di investire in sviluppo e futuro attraverso progetti i cui benefici ricadono sul miglioramento dell’attività produttiva o sui servizi per l’intera comunità (pozzi d’acqua, strade, presidi sanitari, scuole, etc.);
- **il prefinanziamento**, ovvero il pagamento anticipato di una parte del prodotto ordinato, che consente ai produttori di finanziare agevolmente tutte le attività necessarie alla produzione delle fave di cacao. Tutti i prefinanziamenti erogati da Altromercato non hanno alcun tasso di interesse.

3.2 Produttori Fair Trade

Sono i criteri del Fair Trade - il prezzo minimo garantito, il prefinanziamento, la premialità - che hanno consentito ai piccoli produttori di diventare produttori del Commercio Equo e Solidale. Alcune di queste realtà, soprattutto in America Latina, sono divenuti ormai dei veri e propri modelli di sostenibilità economico-finanziaria ma anche sociale e culturale grazie ad un lungo rapporto con le organizzazioni Fair Trade e con Ctm-Altromercato.

Conacado (Repubblica Dominicana)

La Confederación Nacional de Cacaocultores Dominicanos raccoglie circa 40.000 piccoli produttori di cacao di cui il 90% possiede meno di 10 ettari a testa. Nata nel 1989 su iniziativa della cooperazione internazionale tedesca, conta oggi circa 8 mila soci. Grazie ad una struttura di terzo livello, Conacado è in grado anche di commercializzare il cacao prodotto dai soci, che sono riuniti in circa 158 associazioni di base a loro volta riunite in 7 “bloques”, cooperative su base regionale. Ciò che ha fatto di Conacado un caso esemplare, è la sua scelta di puntare sul cacao biologico, che assicura prima di tutto un miglior prezzo di vendita e costi di produzione inferiori. L'eliminazione dei prodotti chimici dai campi è inoltre benefica per la salute dei produttori, per l'ambiente e permette di integrare altre colture nelle piantagioni. La valutazione etica, elaborata dal Comitato Progetti di Altromercato, rimarca che “considerando l'elevato numero di produttori associati, l'impatto generale che Conacado ha sulle condizioni di vita dei contadini dominicani è assolutamente rilevante”.

Un esempio su tutti, Conacado ha sostenuto un gruppo di produttrici nella creazione di una cooperativa di sole donne, battezzata La Esperanza. Lo scopo della cooperativa è quello di creare fonti di reddito alternative per le famiglie, promuovendo al contempo le donne nel contesto di una cultura diffusamente maschilista.

Conacado è costituita sostanzialmente da tre organizzazioni: una Ong, la realtà legata alle cooperative dei soci produttori e Agroindustrial, che invece si occupa delle esportazioni.

El Ceibo (Bolivia)

Federazione di cooperative, El Ceibo è uno dei gruppi storici del Commercio Equo e Solidale. Organizzazione molto grande, certificata Flo, è il primo esempio di filiera integrata. El Ceibo infatti controlla tutta la produzione di cacao, dalle piantagioni al cioccolato e si occupa anche della vendita al dettaglio.

La storia di El Ceibo è emblematica per la Bolivia, il terzo paese più povero dell'America Latina dopo Haiti e Guatemala. Partita nel 1977 con Gtz, progetto di cooperazione tedesco, pur se rappresenta una quota marginale della produzione totale di cacao è il principale soggetto nel

campo agroindustriale e rappresenta il modello che ha liberato i campesinos dalle piccole oligarchie sorrette da capitale straniero e dedite allo sfruttamento del lavoro e dell'ambiente. L'inversione di tendenza rappresentata da El Ceibo si è resa possibile anche grazie agli aiuti arrivati da altri Paesi per convincere le popolazioni locali a smantellare le piantagioni di coca e sostituirle con quelle di cacao. Una federazione di 50 cooperative, 1400 campesinos che vivono nella regione dell'Alto Beni e coltivano solo circa 4 ettari a cacao, mentre il resto (7-8 ettari) viene coltivato a riso, yuca, banane, agrumi, caffè e altri prodotti locali che vengono utilizzati sia per l'autoconsumo che venduti al mercato locale. Un aspetto importante di El Ceibo, è la sua scelta di coltivare il cacao criollo, detto anche cacao nobile, della famiglia più delicata e meno produttiva delle tre esistenti. Questo per tutelare l'ambiente e conservare la biodiversità.

In El Ceibo si può ben dire che tutti fanno tutto, dal presidente al direttore commerciale che, se necessario, caricano e scaricano le fave di cacao insieme ai contadini e ai lavoratori. Al contempo è una realtà altamente strutturata, con una fabbrica di lavorazione delle fave e di produzione di semilavorati e prodotti finiti che dà lavoro a ben 120 soci, 70 dei quali in fabbrica. Di recente la confederazione ha investito in una cooperativa di trasporti e ha creato un centro di negozi che vendono il cacao al mercato interno e ha creato lavoro per altri soci con altri tipi di attività commerciale.



Nonostante il suo consolidamento, tuttavia, anche El Ceibo ha sfide durissime da affrontare. Dai cambiamenti climatici che stanno distruggendo la Pacha Mama, alla crisi economico-finanziaria che si abbatte sulle materie prime, fino alla piaga delle "monilla", un fungo che distrugge le cabosse dall'interno e che ha costretto la confederazione ad acquistare cacao anche da contadini non soci, a prezzi più alti. Non ultimo, va affrontato il tema della continuità della tradizione di El Ceibo. Le nuove generazioni sono più restie a continuare il lavoro nei campi, sorge dunque la questione del ricambio generazionale.

Nuove sfide in Ecuador

Ctm Altromercato sta portando avanti nuove sfide in America Latina per il cacao equosolidale. In particolare, grazie a Salinas, gruppo da quasi 40 anni impegnato a migliorare le condizioni di vita nella regione che ha fatto da intermediario, il Consorzio è entrato in contatto con dei piccoli produttori con i quali costruire una filiera etica e una trasformazione certificata. In particolare l'obiettivo è costruire una realtà di piccoli produttori di cioccolato aromatico biologico attraverso una filiera molto corta che consentisse tutte le fasi di lavorazione in loco per arrivare, idealmente, un giorno a importare direttamente la tavoletta di cacao. Ciò che si tenterà di fare è creare valore aggiunto in loco, seguendo i criteri del Commercio Equo e Solidale: tracciabilità, filiera corta, certificazione Fair Trade, appoggio tecnico in loco per la gestione della raccolta, la fermentazione, le procedure di esportazione.

Appendice

Le politiche UE sul Commercio Equo e Solidale

Politiche europee e advocacy: perché è importante l'UE

Le politiche di advocacy per una maggiore giustizia nel commercio internazionale sono uno dei pilastri delle attività del Commercio Equo e Solidale, e si affiancano agli altri pilastri del Fair Trade: relazioni commerciali alternative, supporto ai produttori e *awareness raising*, attività di sensibilizzazione. L'Unione Europea è percepita come un ente tecnocratico e lontano dai cittadini. Tuttavia le istituzioni politiche e le competenze legislative dell'Unione Europea forniscono un potenziale di contributo enorme per il raggiungimento degli obiettivi del movimento internazionale del Commercio Equo e Solidale.

Molte politiche europee, infatti, hanno un riflesso (positivo e negativo, diretto o indiretto) sui mezzi di sostentamento dei produttori e dei lavoratori del Sud del Mondo, anche su quelli del Commercio Equo e Solidale. L'Unione Europea, solo per fare un esempio, legifera sul 70% degli appalti pubblici nei 28 paesi membri. Il Trattato di Lisbona ha aperto alla partecipazione dei cittadini affinché partecipino alle politiche europee e con la "Citizens Initiative" ha conferito molto più potere al Parlamento Europeo, unico organo i cui membri vengono democraticamente eletti ogni 5 anni.

Quello dell'Unione Europea è, inoltre, il più grande mercato di Commercio Equo e Solidale: copre dal 60% al 70% del mercato mondiale del Fair Trade. Il movimento del Commercio Equo e Solidale può contare su una rete di migliaia di volontari in tutta Europa, pronti ad ingaggiare azioni politiche di advocacy e sensibilizzare i cittadini per un commercio più giusto. E' dunque compito del movimento consolidare e rafforzare il suo lavoro di advocacy e collegare ancora di più i processi decisionali di Bruxelles con le campagne e il lavoro di sensibilizzazione. Di seguito forniamo un estratto delle politiche europee più rilevanti e influenti sui produttori e i lavoratori del Commercio Equo e Solidale. Ci aiuterà a capire perché è importante per il Commercio Equo focalizzare l'attenzione sull'Unione Europea.

Le politiche di sviluppo

L'Unione Europea nel suo complesso provvede a fornire più aiuti di qualsiasi altro paese sviluppato, ed è quindi il maggior donatore nel mondo. La Commissione Europea (EC) da sola fornisce circa il 12% dell'aiuto pubblico allo sviluppo (Official Development Assistance - ODA), pertanto riguardo le politiche di sviluppo e di crescita l'Unione Europea conta e influisce fortemente a livello globale. Sebbene nel passato i piccoli produttori siano stati trascurati ed esclusi dalle politiche sullo sviluppo dai decision makers, recentemente il trend è cambiato in meglio. Esistono ora alcuni documenti sulla policy emanati dall'Unione Europea che contengono ed esplicitano l'importanza dei piccoli produttori e dei lavoratori in materia di sviluppo. Per esempio, la "Agenda for Change" della Commissione Europea stabilisce chiaramente l'importanza del supporto ai piccoli produttori e ai mezzi di sussistenza rurali così come lo sviluppo del settore

privato locale. Ciò significa che ogni futura programmazione e allocazione di aiuto dell'Unione Europea necessita di mettere in conto di dare priorità ad attività che favoriscano i produttori marginalizzati e i lavoratori, come stabilisce, appunto, questo importante documento politico.

L'Unione Europea è altresì protagonista chiave a livello internazionale nel dibattito sui diritti umani, la responsabilità sociale delle imprese e sulla direzione da dare agli obiettivi di sviluppo post-2015.

Le politiche commerciali e il libero scambio

La Commissione Europea ha competenza esclusiva nell'Unione Europea sulle politiche commerciali. Vista la materia, il commercio, si dovrebbe supporre che le finalità delle sue politiche siano piuttosto pratiche, legate a questioni pratiche. Non è così. Non ci sono solo preoccupazioni pratiche alla base degli scambi commerciali e delle politiche di investimento europee. Piuttosto si seguono logiche e approcci profondamente radicati alle logiche della competitività e alla teoria del libero scambio. Le politiche di investimento e di negoziazione sono specificatamente destinate a beneficio delle manifatture, degli esportatori e degli investitori, tutti mirati a favorire vantaggi competitivi mentre disposizioni per la sostenibilità, i diritti umani e i diritti del lavoro solo raramente vengono applicate. Insomma l'Unione Europea è un *player* potente e influente del libero scambio nell'arena globale e dunque attuerà strategie per assicurarsi che siano raggiunti i suoi interessi economici anche a costo di ridurre i flussi di aiuto, perfino se ci dovessero essere conseguenze economiche, sociali e ambientali per i suoi partner di negoziato o, sempre di più, per il welfare sociale dei suoi cittadini.

La legislazione sulla catena di fornitura

In maniera crescente, le compagnie che operano nell'Unione Europea comprendono l'importanza di avere una filiera sostenibile. Alcune compagnie hanno messo in campo buone pratiche che anche altre aziende dovrebbero essere incoraggiate ad intraprendere. L'Unione Europea ha bisogno di introdurre politiche e programmi che incoraggino e richiedano alle compagnie di ricoprire ruoli chiave con le istituzioni, anche prendendo spunto dalle tante esperienze pratiche fatte dai fornitori del Commercio Equo e Solidale. C'è una necessità che l'Unione Europea renda operative filiere sostenibili. Dal canto loro, cittadini e consumatori europei possono giocare un ruolo chiave spingendo prima le istituzioni europee e poi le compagnie a operare a livello europeo sulla necessità di creare filiere sostenibili per migliorare i mezzi di sostentamento dei produttori e i lavoratori marginalizzati del Sud del Mondo. Al momento questa materia politica è ancora debole, i produttori del Sud del Mondo non vengono considerati o, quando lo si fa, le questioni vengono derubricate come "problemi interni".

Cosa c'è da cambiare nelle politiche UE?

Il movimento del Commercio Equo e Solidale crede nel ruolo di un commercio di qualità che sostiene i produttori marginalizzati e fa uscire dalla povertà i lavoratori del Sud del Mondo. C'è un largo numero di cambiamenti politici che l'Unione Europea potrebbe introdurre per favorire regole commerciali più eque tra Nord e Sud. Ad esempio, le politiche commerciali interne non

dovrebbero avere un impatto negativo sulla possibilità dei paesi del Sud di avviare scambi commerciali “Sud-Sud”, o sulle politiche di diritto al cibo e sicurezza alimentare. Le politiche agricole comunitarie dovrebbero essere una cartina di tornasole per l’Unione Europea utile a verificare la sua coerenza politica in materia di sviluppo. Gli attori del Commercio Equo devono tenere alta l’attenzione e fare pressione affinché sia possibile un’alternativa, e che essa sia realmente praticabile.

Qualche cambiamento nel punto di vista dell’Unione Europea sul commercio internazionale c’è stato. Se fino a qualche anno fa si tendeva a descrivere le condizioni di povertà in modo molto generico con frasi tipo “un miliardo di persone soffre la fame”, oggi la prospettiva cambia, perché paradossalmente una parte di questa povertà si nasconde all’interno di quei paesi cosiddetti “emergenti”: Cina, India, Brasile. Anche la visione degli economisti rispetto a prima è meno “paternalistica” poiché è all’interno dei singoli paesi che si sta acuendo la forbice tra cittadini ricchi e cittadini poveri. Dunque bisogna smettere di occuparsi di “Paesi” e cominciare a parlare delle persone.

Su questo versante l’UE ha ancora una visione “vecchia”: le negoziazioni avvengono con i governi, che rappresentano un Paese uniforme, mentre così non è. La politica commerciale andrebbe negoziata tra grandi compagnie e piccoli produttori, mentre invece per seguire le logiche del commercio internazionale questi ultimi sono esclusi da ogni tavolo di negoziazione. Ma si può fare qualcosa. Essendo l’UE un pezzo importante del board internazionale anche in materia di diritti umani, tutela dell’ambiente, cambiamenti climatici e sostenibilità, se si riesce a cambiare la posizione della politica europea si può cambiare il mercato europeo che oggi coinvolge 28 Paesi membri.

Advocacy: cosa è stato fatto fino ad oggi?

Il lavoro di Advocacy del Fair Trade Advocacy Office ha già conseguito diversi risultati nel corso di questa legislatura dell’Unione Europea. Alle precedenti elezioni (2009) 440 candidati al Parlamento europeo hanno firmato l’appoggio a piccoli produttori anche del Commercio Equo e Solidale. Settanta di quei candidati sono stati eletti e di qui è nato un gruppo di lavoro per appoggiare le politiche europee in materia di Commercio Equo. Di quei 70, a dire il vero, gli italiani sono stati pochi.

La Commissione Europea riconosce comunque oggi la definizione del movimento internazionale di Commercio Equo e Solidale e il concetto che dispone il sistema di accreditamento. Sul fronte pratico molto c’è ancora da fare. In primis si è ottenuta una revisione della norma sugli acquisti pubblici, ora più chiara e in più fasi a sostegno del Commercio Equo e Solidale. Quanto al commercio internazionale, qui i cambiamenti risultano più difficili. La tendenza generale della politica neoliberista è perseguire la filosofia dell’apertura dei mercati come soluzione a tutti i problemi. Liberalizzare i servizi, per permettere l’accesso ai servizi europei ad altri paesi è la tendenza dominante. Ci sono interessi economici molto forti e le grandi imprese stanno spingendo perché sia data priorità all’apertura a prodotti provenienti da altri paesi.

Ad oggi dunque sul commercio internazionale abbiamo ottenuto solo un piccolo risultato, e cioè che quando l’Unione Europea fa accordi commerciali, include un capitolo in cui la commissione si impegna con un accordo scritto a promuovere prodotti di Commercio Equo e Solidale. Si tratta

però di una stringa in un capitolo e non è chiaro quale sia l'applicazione pratica. Solo una piccola menzione in un capitolo del Free Trade Agreement.

Un risultato positivo è da considerare invece il riconoscimento da parte della UE di dare importanza ai piccoli produttori e ai lavoratori di paesi in via di sviluppo. Un risultato ottenuto anche grazie alle lobby legate alle imprese private e commerciali, le quali sono le prime che hanno interesse ad avere il prodotto e ad allargare il mercato e per farlo hanno bisogno di una catena commerciale sostenibile.

Le sfide di FTAO nella prossima legislatura

Le prossime elezioni per il rinnovo del Parlamento Europeo ci saranno a maggio del 2014. I cittadini europei saranno chiamati a votare 700 parlamentari di cui circa 60 saranno italiani. Le elezioni per il rinnovo del Parlamento Europeo sono importanti per un motivo molto semplice: si tratta dell'unica delle istituzioni UE ad essere democraticamente eletta, dunque teoricamente in diretto contatto con i cittadini. Le altre due istituzioni (Commissione Europea e Consiglio Europeo) sono formate sostanzialmente da tecnocrati (i commissari vengono nominati dagli Stati membri, i membri del Consiglio sono i Ministri di tutti i Paesi membri).

Le politiche europee di solito prendono forma con una proposta della Commissione Europea che poi viene negoziata tra il Parlamento e il Consiglio. E' chiaro che, non potendo noi avere influenza alcuna sul Consiglio, l'attività di Advocacy e di pressione per spingere l'UE ad andare in una direzione piuttosto che un'altra deve essere rivolta al Parlamento europeo, ai suoi eletti e, durante le elezioni, ai suoi candidati. E' chiaro che i rapporti tra cittadino e membro del Parlamento cambiano da nazione a nazione. Nell'euroscettica Inghilterra, ad esempio, paradossalmente il rapporto tra eletto ed elettore è molto forte. Non così in Paesi come l'Italia o la Spagna, dove gli eletti al Parlamento europeo a malapena si conoscono.

In tutti i modi, una cosa è da ricordare: il Parlamento è comunque l'organo che sostiene di più il Commercio Equo e Solidale. Ecco perché è importante puntare sulle elezioni del prossimo maggio 2014. Le proposte saranno contenute nella campagna **Vote4FT**, in preparazione a livello europeo tra tutte le organizzazioni di Commercio Equo e Solidale. I candidati al Parlamento Europeo dovranno prendere impegni scritti a sostegno del Commercio Equo e Solidale in Europa, incontrare cittadini e organizzazioni sul territorio, approvare una serie di istanze che saranno sottoposte dai movimenti Fair Trade.

Sono tre i temi da proporre per la prossima legislatura:

1. **Commercio internazionale:** chiediamo, insieme ai movimenti Fair Trade e ai piccoli produttori di dare una nuova impronta al commercio internazionale, che sia più equo e tenga conto del fatto che il libero mercato non è l'unica via di sviluppo
2. **Politiche di sviluppo:** gli obiettivi del millennio indicati dalle Nazioni Unite scadono nel 2015 e pochi ne sono stati realizzati. Le organizzazioni di Commercio Equo e Solidale hanno già lanciato la campagna Fair Trade Beyond 2015 per chiedere ai politici e alle associazioni di fare pressioni sui leader mondiali affinché vengano fatte scelte decisive e mirate per la difesa del pianeta e il sostegno del Commercio Equo e Solidale. La nostra richiesta è che l'obiettivo dello sradicamento povertà e quello dello sviluppo sostenibile

siano considerati la stessa cosa e non due differenti. Con le campagne di sensibilizzazione e di advocacy possiamo influenzare la direzione degli obiettivi post-2015 e dare l'input che il commercio internazionale è uno strumento per lo sviluppo sostenibile.

3. **Supply Chain:** molti grandi distributori commerciali oggi praticano abusi sui piccoli commercianti e le catene di piccoli produttori. In Svezia, ad esempio, l'80% della distribuzione è rappresentata da 3 catene di supermercati. A rimetterci, sono i piccoli produttori. L'Unione Europea può fare molto in questo senso, come ad esempio multare chi commette abusi. In alcuni paesi esiste già possibilità di farlo, che andrebbe estesa a tutta l'Unione Europea.

Sitografia

www.fairtrade-advocacy.org/vote4ft

www.altromercato.it

www.icamcioccolato.it

www.thedarksideofchocolate.org

www.shady-chocolate.com/en

Questo dossier è stato realizzato dal Coordinamento Info.com Altromercato utilizzando materiale interno del Consorzio e sulla base delle relazioni svolte nell'ambito dell'Inforum di Riccione del 21-22 settembre 2013. Le foto sono in gran parte dell'archivio Altromercato o prese da Internet in base alla sitografia indicata.