



# “LA TAVOLETTA DI CIOCCOLATO”

## Breve storia



Il cioccolato è una tentazione a cui pochi sanno resistere, pochi sanno però come si realizza e come si articola la filiera di produzione a partire dalla sua materia prima: il cacao.

Il cacao è una pianta che viene coltivata oggi in diversi Paesi della fascia equatoriale, ma la sua origine si colloca nel Nuovo Mondo e precisamente in Messico, dove per molti secoli gli Aztechi hanno venerato questa pianta ed i suoi frutti dispensatrici di forza ed energia.

I semi di cacao sono stati utilizzati nel corso della storia dalle popolazioni indigene del centro America per produrre una bevanda schiumosa e ben diversa dall'idea di cioccolata in tazza che oggi siamo abituati a sorseggiare.

In Europa i primi semi di cacao arrivarono attraverso le importazioni colombiane e i Conquistadores, in un primo momento non se capì il valore, ma quando si realizzò la prima bevanda mescolata a zucchero di canna, tutti rimasero entusiasti e velocemente di diffuse in tutta Europa.

Nel corso dei decenni e dei secoli aprirono numerose cioccolaterie che si specializzarono nella realizzazione di diversi prodotti: praline, tavolette, cioccolatini, ecc.

Presto il cioccolato divenne presenza irrinunciabile per le corti e le aristocrazie europee.

Ma col passare degli anni, la richiesta sempre più spinta di cacao, data anche da un consumo tra le diverse fasce di popolazione, portò alla necessità di espandere la coltivazione.

Con la rivoluzione industriale, anche il settore alimentare fu ben presto investito da questa produzione, ed insieme ad esso, il cioccolato, che iniziò ad essere venduto in formati più economici e alla portata di tutti.

Purtroppo, come si sa, la produzione di massa richiede anche materia prima in quantità ben più elevate. I proprietari delle più grandi aziende cioccolatiere europee (e non solo) iniziarono una sorta di accaparramento delle “Fazende” medio-grandi, ovvero le aziende agricole produttrici di cacao, diventandone proprietari o vincolandone il conferimento del prodotto a prezzo prestabilito.

La rete dei piccoli produttori di cacao fu messa a dura prova in quanto incapaci di concorrere con i grandi latifondisti fornitori dei grandi marchi.

È per questo motivo che esiste oggi il commercio cosiddetto “equo-solidale”, questa filiera, diversamente da quella tradizionale delle grandi aziende, favorisce il lavoro dei piccoli produttori e ne garantisce il giusto guadagno.

Non dimentichiamo che così come per il cioccolato, anche per moltissimi altri prodotti si presenta la stessa situazione economico-commerciale nel mondo: ad esempio per il caffè, per lo zucchero di canna, per il riso di tipo indica, ecc.

Il discordo poi, può essere allargato anche a tutti quei prodotti che non per forza vengono da lontano, ma sono prodotti tipici delle nostre zone, il cui conferimento viene manipolato dalle grandi aziende che ne lavorano la materia prima, la confezionano e la vendono: ad esempio il latte, la frutta e la verdura, i cereali, ecc. Molto spesso i produttori locali proprietari di aziende a conduzione familiare, o poco più grandi, si vedono pagare cifre insufficienti a coprire anche solo i costi di produzione. La filiera di vendita tradizionale che spesso coincide con la grande distribuzione, penalizza i piccoli produttori, i margini sono troppo risicati.

# LE DUE FILIERE DEL CIOCCOLATO

## La FILIERA DEL MERCATO CONVENZIONALE (generalmente gestito dalle multinazionali)

Sono grandi aziende (spesso multinazionali) che utilizzano cacao più scadenti e molti sostituti del burro di cacao, aromi ed emulsionanti, i prezzi sono bassi, le aziende produttrici si riforniscono per lo più direttamente nelle piantagioni che loro stesse hanno acquistato o che hanno vincolato con contratti di conferimento, si tratta di aziende con produzione intensiva che sfruttano la manodopera locale a basso costo. È opportuno ricordare che tutta la coltivazione e la raccolta del cacao è fatta manualmente.



## LA FILIERA DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (il mercato etico)

Il cioccolato del commercio equo-solidale garantisce il giusto prezzo ai coltivatori di cacao e non solo, che la provenienza della materia prima venga da associazioni e cooperative di produttori che trattano bene la terra. Il loro cacao è di qualità medio-alta.

### Ecco come il cacao Altromercato viene pagato ad un prezzo equo

- 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 1.600 dollari per tonnellata. Questo prezzo copre i costi della materia prima e del lavoro.
- Oltre a ciò è pagato un **fair trade premium** di 150 dollari a tonnellata, che va a finanziare progetti di sviluppo, formazione e servizi a beneficio delle comunità dei produttori.
- Se il cacao proviene da agricoltura biologica, il commercio equo paga un ulteriore premium bio di 250 dollari per tonnellata.



Qualora il mercato paghi più di 1.600 dollari a tonnellata, il commercio equo paga la stessa cifra del mercato, garantendo comunque il fair trade premium (e il premium bio laddove vi sia cacao biologico). Negli ultimi anni, ad esempio, il prezzo riconosciuto da Altromercato per il cacao bio è stato oltre il 25% superiore a quello di borsa ed in linea con il mercato locale.

### Due sono i vantaggi del prezzo equo per i produttori:

- 1) la continuità del prezzo minimo garantito li mette al riparo dagli sbalzi dei prezzi di mercato.
- 2) i premium consentono loro 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 mercato del cacao e del burro di cacao

La situazione delle **piantagioni di cacao** in tutto il mondo non è delle più rosee e questo dipende molto da un mercato che negli ultimi anni ha visto andare fortemente al ribasso il prezzo del cacao e da una direttiva dell'Unione Europea, che consente l'utilizzo di grassi diversi dal burro di cacao per produrre il cioccolato.

Per questo Ctm altromercato sceglie per i suoi prodotti solo **Puro Cioccolato**, prodotto unicamente con burro di cacao: **Mascao**, **Compañera** e **Bribon** non contengono grassi vegetali diversi dal burro di cacao, per offrire ai consumatori un prodotto di alta qualità e **per sostenere il lavoro dei produttori di cacao**.