

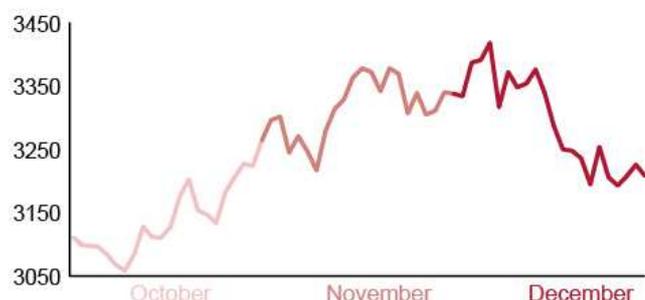
Fave di cacao Arrivi e siccità

Per tutto Dicembre i valori della borsa di Londra del cacao sono rimasti su livelli elevatissimi rispetto all'andamento storico, principalmente a causa di alcune previsioni negative sugli arrivi del prodotto. Il principale motivo risiede nel tempo asciutto registrato durante l'estate e la mancanza di precipitazioni superiore alla media nel mese di Dicembre.

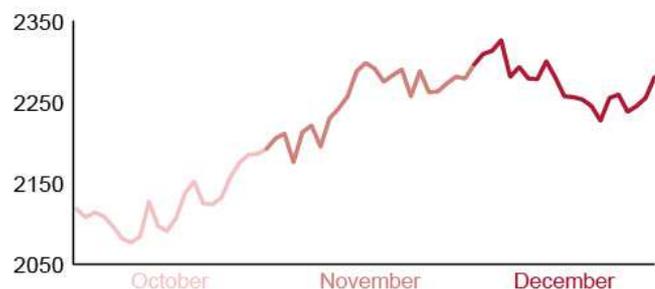
Nonostante questo i dati pubblicati dai mezzi di comunicazione a fine anno sono in parte migliori delle aspettative, mostrando un volume totale di 315.000 tonnellate nel mese di Dicembre in Costa d'Avorio. Portando a un totale di 804.000 tonnellate dall'inizio della stagione, leggermente di sotto delle cifre registrate l'anno passato. Il volume di cacao che arriverà a Gennaio, nei due principali porti sarà la chiave per ottenere una buona visione della dimensione effettiva del raccolto. Oltre alla Costa d'Avorio l'attenzione si concentrerà sui numeri del Ghana, di cui non si dispongono ancora cifre, nella speranza che i dati deludenti dell'anno scorso siano stati un incidente.

Al momento della pubblicazione di questo report gli arrivi della prima settimana di Gennaio sono stati buoni. Questo, in combinazione col quadro finanziario caratterizzato dai crolli del mercato cinese ha causato un forte ribasso della borsa di Londra superiore al dieci per cento.

New York close, 2nd month, USD/Mt



London close, 2nd month, GBP/Mt



Burro di cacao Un anno volatile

L'ultimo mese dell'anno è sempre un buon momento per guardare indietro e fare bilanci. I prezzi del burro sono stati molto volatili nel 2015 mostrando un range di circa 2000 euro alla tonnellata tra il massimo e il minimo di mercato. Questa volatilità porta enormi opportunità, ma anche rischi per gli operatori. Per il 2016 prevediamo ulteriore volatilità sui prezzi. Durante il corso dell'anno si potrebbero presentare delle opportunità per estendere le coperture.

Polvere di cacao Una domanda forte

Il lancio di nuovi prodotti è un fattore importante per la crescita della domanda. Questo rimane uno dei fattori cardine della crescita della domanda di un prodotto, specialmente per la polvere di cacao.

Guardando ad esempio il settore delle bevande al latte come una delle applicazioni classiche, dobbiamo registrare un trend positivo nel lancio di nuovi prodotti. In questo segmento, il gusto cioccolato continua a farla da padrone.

Detto questo i livelli di prezzo delle polveri sono rimasti stabili nel corso del mese di dicembre dimostrando una certa resilienza. Gli acquirenti continuano a seguire il mercato in attesa di nuovi sviluppi.

Massa di Cacao Il prezzo della borsa rimane la forza trainante

La prima metà di Dicembre ha visto una richiesta di prodotto molto forte per far poi posto ad un calo stagionale tipico della pausa vacanziera. Dal lato delle trattative si è osservato un andamento inverso con i compratori esitare nella prima parte del mese a causa dei prezzi elevati per farsi più attivi nella seconda parte a causa della discesa della borsa. Se il mercato a termine dovesse scendere ulteriormente le ratio potrebbero spostarsi verso l'alto per compensare la variazione.



Marcel Henneman
Product Line Manager Cocoa Liquor
Cargill Cocoa & Chocolate

Massa di cacao – questione di gusti

Il gusto del cacao è stato sempre molto apprezzato da cioccolatai e amanti del cioccolato sin da tempi lontani nella storia. Intorno al mondo, gente differente gradisce differenti profili di gusto nel cioccolato e nella massa di cacao, il puro prodotto liquido derivato dalle fave di cacao, nonché uno dei principali elementi che determinano il gusto sia nel cioccolato al latte che in quello fondente.

Marcel Henneman, Direttore di Produzione massa di cacao, ci descrive ora come la natura, la scienza e l'arte siano bilanciate per creare la massa di cacao perfetta. Egli considera anche le opportunità e le sfide, quando si tratta di gusto, che ci offre questa industria globale del cioccolato in continua crescita.

La selezione delle giuste fave: l'influenza della natura

Tutto inizia dalle fave. La natura gioca un ruolo vitale nel modellare le caratteristiche distintive delle coltivazioni di fave di cacao intorno al mondo. Tipicamente, sono le fave di cacao coltivate nei principali paesi di origine come la Costa d'Avorio e il Ghana, con le loro universali caratteristiche, ad essere utilizzate per produrre i più grandi volumi di massa di cacao di cui beneficia il resto del mondo. Fave più particolari, come quelle dal Venezuela con il loro gusto dolce e cremoso o quelle dall'Ecuador (Arriba) con il loro aroma floreale, sono usate per masse di cacao dal gusto più distintivo ovvero cioccolati più caratteristici. La selezione delle giuste fave per creare il profilo di gusto richiesto è solo il primo passo del lungo viaggio. Anche come queste vengono approvvigionate e immagazzinate gioca un ruolo importante.

Creare la massa: il momento della scienza

Ora dalle fave viene prodotta la massa di cacao e questo è un preciso e scientifico processo dove ogni stadio, dalla pulizia, alla macinazione ed alla estrazione della massa, gioca un ruolo in quello che sarà il gusto finale. Ricette e settaggi possono avere infinite combinazioni. Anche tecniche speciali come il "petzo" o l'alcalinizzazione hanno un impatto, oltre alle dinamiche create dalla struttura intrinseca di ogni massa. Controlliamo tutte queste variabili e combiniamo precise condizioni di processo con specifiche miscele di fave per

sposare il profilo di gusto della massa con i requisiti di ogni individuale qualità di cioccolato.

Sfide e opportunità di una industria globale

Durante l'ultimo decennio, l'industria globale del cioccolato è ulteriormente cresciuta, con grandi investimenti nei paesi di origine come la Costa d'Avorio e il Ghana. Questo offre sia sfide che opportunità quando è il momento di decidere dove lavorare la massa per un particolare cioccolato. A livello economico può avere senso produrre la massa di cacao nel paese di origine. Dall'altro lato ci sono considerazioni che favoriscono la produzione nel paese di destinazione, per esempio rapidità e sicurezza della fornitura, così come opportunità di miscelare differenti qualità di fave per produrre un'ampia gamma di profili di gusto.

Incontrare le vostre specifiche necessità

Alla Cargill Cocoa & Chocolate, abbiamo una lunga storia nella creazione di masse di cacao per diversi clienti, dai marchi globali ai produttori locali. La nostra competenza globale, esperienza e impronta, ci permette di lavorare con voi per comprendere le specifiche necessità e arrivare alla soluzione migliore per il vostro cioccolato, sia che debba essere lavorato nei paesi di origine che in quelli di destinazione. Vale a dire che possiamo creare il preciso profilo di gusto che state cercando nella vostra massa di cacao.

