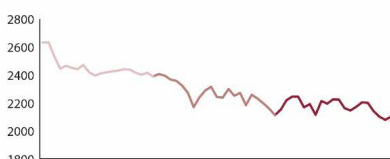


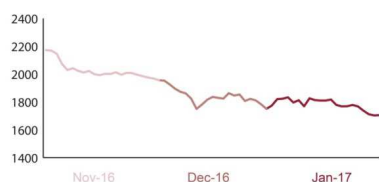
## Fave di Cacao Riflettori puntati sulla Costa d'Avorio

I prezzi del cacao hanno continuato ad abbassarsi a gennaio, benché a ritmi inferiori rispetto agli altri mesi. Abbiamo aperto il mese a £1750, e lo abbiamo concluso a una base di £1705 il secondo contratto future quotato. Solamente dopo la fine di gennaio è stato possibile osservare la continuazione del secondo contratto future quotato assestarsi sotto il valore di £1700 per la prima volta in tre anni. Sembra che le tensioni sociali in Costa d'Avorio, venute alla ribalta appena lo scorso mese, siano state risolte rapidamente dal governo ivoriano, e siano quindi passate in secondo piano. L'attenzione è stata, pertanto, spostata di nuovo sui fondamentali, dove i paesi di origine hanno svolto attività di vendita più intense per recuperare terreno sui volumi, portando il settore ad ottenere una buona copertura di quasi un anno. Gli arrivi di cacao presso i porti sembrano deludenti se confrontati con i raccolti botanici, ma ci sono vari aspetti tecnici che possono giustificare il tutto. La situazione finanziaria della filiera di produzione e le scarse quantità di cacao introdotte da alcuni detentori dei diritti di esportazione rispetto a quanto previsto sono solo alcune delle motivazioni. Per quanto riguarda gli arrivi, a breve potremmo assistere ad un aggiornamento dei dati da parte delle agenzie di stampa, dato che le cifre pubblicate ad oggi sono identiche a quelle dell'anno scorso, mentre il dirigente del *Cocoa Marketing Board* (Comitato per il marketing del cacao) della Costa d'Avorio ha appena annunciato arrivi superiori anche del 7 per cento rispetto all'anno scorso. Tutto ciò potrebbe significare 70-80 mila tonnellate. Si è detto molto riguardo ai contratti rescissi e ai volumi che necessitano di essere rivenduti, ma non c'è nulla di certo. A prescindere dai volumi, il dirigente del *Marketing Board* ha annunciato che ci sono fondi sufficienti a coprire il costo di qualsiasi rivendita. Per concludere, e citare anche l'altra faccia della medaglia, i dati di macinazione dell'ultimo trimestre sono stati pubblicati, e mostrano un'Asia più forte del previsto, sebbene non eccessivamente.

New York close, 2<sup>nd</sup> month USD/Mt



London close, 2<sup>nd</sup> month GBP/Mt



## Burro di Cacao Sbrogliare la filiera

A gennaio, il costante declino dei prezzi del mercato a termine ha portato a un'ondata di interesse di acquisto nei confronti dei prezzi definitivi. Mentre la disponibilità delle fave di cacao migliora di giorno in giorno, una certa incertezza aleggia ancora sul mercato. Oltre alla situazione standard degli esportatori della Costa d'Avorio, il mercato sta anche affrontando l'insolvenza di un suo importante attore. Sembra che ci vorrà un po' di tempo affinché tutti gli aspetti finanziari vengano risolti, e la filiera di produzione del cacao diventi ordinata. In questo contesto, avere una controparte solida rimane di fondamentale importanza.

## Polvere di Cacao Un positivo stimolo alla crescita

La richiesta di polvere di cacao è aumentata negli ultimi mesi, a causa soprattutto del miglioramento del relativo macro ambiente. Da un lato, i tassi di cambio di molti mercati emergenti sono migliorati, fornendo così buone opportunità di prezzatura ai compratori, che potranno recuperare parte della copertura persa. Dall'altro lato, l'impeto dei consumatori in gran parte dei paesi emergenti è cambiato repentinamente, acquistando una tendenza positiva a sostegno del consumo dei beni discrezionali, come ad esempio dei piccoli, sfiziosi cioccolatini. In questo contesto, il prezzo della polvere di cacao è rimasto costante.

## Massa di Cacao Attrezzarsi per la Pasqua

L'anno si è aperto con una domanda in crescita, dato che le fabbriche continuano la loro attività di produzione in vista della stagione pasquale. La disponibilità rimane limitata. I bassi prezzi a termine delle fave fanno contenti gli acquirenti. Ci si sta concentrando sempre di più sulla copertura della seconda metà del 2017 e del 2018. I prezzi definitivi sono interessanti, mentre le ratio della massa di cacao vengono sostenute sulla base del più debole mercato a termine.



**Niklas Andersson**

Group Marketing & Communications Director  
Cargill Cocoa & Chocolate

# Tendenze chiave nel cacao e nel cioccolato

La crescita dei prodotti a marchio privato, la richiesta di prodotti più salutari e sostenibili, le pressioni normative in aumento e i costi sempre maggiori delle materie prime sono solo alcuni degli ostacoli che i produttori affrontano, e che rendono l'innovazione un fattore di primaria importanza per battere la concorrenza.

Tuttavia, tale innovazione deve rispecchiare i desideri dei consumatori, ed è quindi importante sapere cosa avverrà in futuro. Di recente abbiamo rilasciato una relazione sulle tendenze che mette in risalto l'andamento dei settori chiave per aiutarvi a fare quanto sopra, in maniera da sviluppare innovazioni vincenti e anticipare i bisogni dei consumatori. La relazione evidenzia le tendenze di quattro settori chiave: Salute, Sostenibilità e Trasparenza, Qualità e Sfizio.

## Salute



Date le preoccupazioni riguardanti l'obesità, la riduzione della quantità di zucchero rimane fondamentale. Le richieste relative allo zucchero, specialmente quella di evitare zuccheri aggiunti, sono sempre maggiori, soprattutto per quanto riguarda i dolci, i cereali e le bevande. I prodotti dolciari, caseari e di panetteria senza glutine sono ora affiancati da quelli senza lattosio. In particolare, il volume di prodotti senza lattosio immessi nel mercato del cioccolato è aumentato di sei volte in appena cinque anni. La richiesta di prodotti con aggiunta di proteine sta aumentando, e sta per diventare globale. Inoltre, ci si sta muovendo verso prodotti senza grassi idrogenati e acidi grassi saturi.

## Sostenibilità e Trasparenza

I prodotti a base di cioccolato certificati sono sempre più popolari, e la richiesta di prodotti biologici continua ad aumentare, soprattutto in Germania, Francia e Regno Unito. Il fatto che l'etichetta sia chiara e trasparente è più importante che mai, dato che serve a soddisfare



il sempre più diffuso bisogno che il cibo sia semplice, di origine chiara, e non sottoposto a processi industriali. La richiesta di soia non OGM e lecitina di girasole e le preoccupazioni riguardanti l'olio di palma sono in aumento.



## Qualità

La richiesta di prodotti di qualità è più alta che mai, mentre l'importanza della provenienza dei prodotti viene promossa in maniera trasversale a varie categorie. Oltre al luogo d'origine del cacao, si dà sempre più importanza al paese di produzione. Si prende ispirazione anche dalle attività artigianali. I processi alla base del prodotto vengono sempre più spesso specificati sulle confezioni; i dettagli inclusi comprendono "macinato a pietra" o "mescolato lentamente". In certi casi viene specificato anche il tempo di concaggio.

## Sfizio

L'ultimo dei quattro settori è quello dello sfizio. I consumatori di oggi sono alla ricerca di un'esperienza sempre più sfiziosa. I sapori consolidati rimangono popolari, ma la richiesta di sapori nuovi, spesso ibridi, è in aumento, e ha portato a



nuove combinazioni di cioccolato e elementi vegetali. Anche la consistenza sta diventando più sfiziosa. Specificare la consistenza del prodotto sulle confezioni è sempre più comune, e stanno nascendo nuove combinazioni, come elementi croccanti all'interno di ripieni morbidi.

I consumatori oggi sono più informati che mai, e soddisfare i loro bisogni è una vera sfida: ecco perché avere il parere di esperti in entrambi gli ambiti è così importante. La nostra esperienza in vari settori alimentari, assieme a quella nel campo del cioccolato, può aiutarvi a trasformare le ultime tendenze in prodotti innovativi. Per scaricare una copia della nostra relazione sulle tendenze, visitate il nostro sito:

<https://www.cargill.com/food-beverage/innovation/global-trends>