



MILANO

9-12 FEBBRAIO 2017 MICO

Milano, 6 febbraio 2017

COMUNICATO STAMPA

9-12 FEBBRAIO 2017, SALON DU CHOCOLAT MILANO

**CACAO - UN MERCATO DA MILIARDI DI DOLLARI
I DATI DI FERMENTO CACAO**

Nei Paesi occidentali il consumo di cioccolato secondo i dati di Euromonitor International ristagna o decresce (-2% dal 2010 al 2015 in Nord America). Ma aumenta la spesa complessiva (in Europa del 2%, negli Usa del 4%): ne mangiamo meno, ma più costoso. Senza contare il mercato quasi vergine dell'Asia: in Cina nell'ultimo decennio consumi più che raddoppiati (anche se lontani da quelli occidentali: 100 grammi all'anno i cinesi, 8 chili gli inglesi). Secondo Lawrence Allen, autore del libro *Chocolate Fortunes*, 200 milioni di cinesi l'hanno assaggiato. E in 400 milioni si possono permettere di comprarlo. In tutto, secondo Euromonitor, nel 2016 gli esseri umani hanno speso in cacao e derivati almeno 123 miliardi di dollari, quasi 30 soltanto in tavolette o barrette di cioccolato (in maggioranza al latte), con una crescita del 12% nel periodo 2012-2016.

La produzione annua a livello mondiale è calata del 5% nel biennio 2013-2015, per tornare a crescere e segnare il record di produzione di 4 milioni di tonnellate nella stagione di chiusura del 2016.

Nel 2013 le stime Icco segnalavano che a partire dal 2020 ci sarebbe dovuto essere un deficit di 100 mila tonnellate di cacao anno a livello globale. Secondo alcune stime sarebbe dovuto mancare addirittura un milione di tonnellate all'appello dei consumatori. E queste incertezze sono rimbalzate sui mercati internazionali. Da marzo a settembre 2015 il prezzo del cacao alla Borsa merci di New York è salito del 20% toccando 3.350 dollari alla tonnellata. A metà novembre, secondo l'indice Icco, superava i 3.400. Sul nuovo «oro nero» si specula e si scommette. In circolazione ci sono almeno 10 milioni di contratti futures che lo riguardano (in sostanza, si scommette sul prezzo futuro), segno dell'interesse (e delle paure) che aleggia intorno ai frutti gialli dell'albero del cacao. Tuttavia il 17 gennaio 2017 Euromonitor ha bollato i dati ICCO come sbagliati, lanciando il tweet: "No cocoa crisis in 2017". Questa lotta sui dati da la misura delle speculazioni che hanno portato il prezzo del cacao a crollare del 30% in meno di 3 mesi tra novembre 2016 e febbraio 2017.

Evento ideato da **EVENT INTERNATIONAL** (proprietaria esclusiva del brand) – Parigi

Organizzatori del Salon Du Chocolat Milano

DIGITAL EVENTS (società indipendente facente parte del network di **EVENT INTERNATIONAL**)

Milano, Viale Cassala 36 T. +39 02/49988.8

info@digitalevents.it – www.salonduchocolat.it



MILANO

9-12 FEBBRAIO 2017 MICO

Quindi il cacao prima che un seme alla base del cibo degli dei, resta una commodity su cui si scommette forte, spesso sulla pelle dei produttori e dei trasformatori italiani, poiché il prezzo del cacao è quotato in dollari o sterline.

Il consumo in Italia

Ogni italiano continua a consumare in media 4 chilogrammi di tavolette all'anno (la metà rispetto alla dieta dei Paesi europei) preferendo il fondente (40%) a quello al latte e a quello bianco. Il mercato italiano vale 2,5 miliardi di euro, ma negli ultimi 3 anni si è ristretto. A crescere negli ultimi anni sono state le nostre esportazioni di cioccolato, che hanno raggiunto un valore complessivo di 665 milioni di euro (siamo i primi sul mercato cinese). E che rappresenta il 6,1% del mercato mondiale, ponendoci al quinto posto tra i paesi europei nell'export del cibo degli dei.

I produttori

I più grandi produttori di cacao al mondo sono Costa d'Avorio ([1700000](#) tonnellate anno nel 2015) e Ghana (835000 tonnellate nel 2015), che da soli rappresentano il 58% del mercato mondiale. In questi paesi si coltivano soprattutto i cacao destinati ai cioccolati da copertura, quelli usati in pasticceria o nelle linee delle GDO. I cacao aromatici che provengono principalmente dal Venezuela, Ecuador, Colombia e Perù rappresentano solo un 7% del cacao mondiale. I primi trasformatori al mondo sono gli olandesi con una produzione annua di 530000 tonnellate, che rappresentano il 17% di tutti i derivati del cacao. La Cina ha scoperto il cioccolato da pochi anni, ma ha scalato subito la classifica divenendo il nono mercato mondiale del cioccolato già nel 2012 con una crescita annua del 5%. Ad oggi non si hanno stime precise ma si calcola che la Cina sarà il secondo mercato del cioccolato entro il 2020, secondo Euromonitor.

Il lato scuro delle speculazioni

La continua oscillazione dei prezzi e la precarietà impressa alla vita dei coltivatori, porta ad abbandoni ciclici delle piantagioni, come nel decennio 2002-2012 in Costa d'Avorio a causa della guerra civile.

Questi abbandoni sono colmati con il reperimento di manodopera minorile sottopagata.

Evento ideato da **EVENT INTERNATIONAL** (proprietaria esclusiva del brand) – Parigi

Organizzatori del Salon Du Chocolat Milano

DIGITAL EVENTS (società indipendente facente parte del network di EVENT INTERNATIONAL)

Milano, Viale Cassala 36 T. +39 02/49988.8

info@digitalevents.it – www.salonduchocolat.it



MILANO

9-12 FEBBRAIO 2017 MICO

Nel 2013 il rapporto Save The children segnalava come nella sola Costa d'Avorio si stimassero circa 33000 bambini al lavoro per raccogliere il frutto alla base della lavorazione del cacao.

Ad oggi grazie a politiche governative ferree sul prezzo minimo e a programmi di miglioramento delle filiere impresso dai giganti del cioccolato, puniti dal mercato molto più sensibile alle tematiche etiche del lavoro, stanno portando immensi cambiamenti.

Le aziende italiane che importano dalla Costa d'Avorio nel solo 2016 hanno garantito un acquisto di 40000 tonnellate di cacao da filiera fairtrade e si spera che i dati siano destinati a crescere.

L'evento è patrocinato da Comune di Milano e Ampi, realizzato in partnership con Lavazza e Lago, in collaborazione con Cast Alimenti, Chocolate Academy, Compagnia del Cioccolato, Eataly, Fermento Cacao, Naba, Parco della Fantasia Gianni Rodari. I partner tecnici che rendono possibile l'evento sono Grand Hotel et de Milan, Bravo, Gold Plast, Irinox, the freshness company, Making Beauty Academy, Wella, Ristorent e Pixartprinting. Viene sostenuto nella comunicazione grazie ai media partner Italian Gourmet, Punto IT, TuStyle, Where Milan, RDS e Mi -Tomorrow. Anche per questa edizione la presentatrice ufficiale di Salon du Chocolat sarà **Irene Colombo**, volto di Alice tv, insieme allo Chef **Marco Cive e Paola Onofri**.

DOVE COME QUANDO

Salon du Chocolat Milano si terrà dal 9 al 12 febbraio 2017 presso MiCo Gate3 in viale Eginardo (MMPortello). Opening night il 9 dalle ore 18 alle ore 23.00- Da venerdì 10 a domenica 12 dalle ore 9.30 alle ore 19.30. In una superficie di 8.400 mq il prossimo febbraio si riunirà il meglio del mondo del cioccolato italiano e internazionale. In programma degustazioni, spettacoli, gadget dedicati agli innamorati e tante sorprese per farsi coccolare dal cioccolato. Per questa seconda edizione sono attesi oltre 35.000 visitatori di cui il 90% effettuerà almeno un acquisto. Si tratterà di partecipanti, attenti al gusto e allo stile e alla ricerca di una nuova food experience. Ad arricchire il palinsesto ci saranno sessioni di workshop per approfondire la conoscenza delle potenzialità di questo fantastico prodotto e uno spazio dedicato ai bambini con laboratori, giochi e animazioni. L'ingresso a pagamento è di euro 15,00 con forti sconti per gli acquisti in prevendita oltre a diverse formule di partecipazione.

Evento ideato da **EVENT INTERNATIONAL** (proprietaria esclusiva del brand) – Parigi

Organizzatori del Salon Du Chocolat Milano

DIGITAL EVENTS (società indipendente facente parte del network di EVENT INTERNATIONAL)

Milano, Viale Cassala 36 T. +39 02/49988.8

info@digitalevents.it – www.salonduchocolat.it



MILANO

9-12 FEBBRAIO 2017 MICO

22 ANNI ALL'INSEGNA DEL GUSTO

"Salon du Chocolat" nasce a Parigi nel 1994 dall'intuizione di Sylvie Douce e Francois Jeantet con l'obiettivo di far scoprire il cioccolato in tutte le sue forme. In questi 22 anni sono stati organizzati 165 saloni, per una media di 20 saloni all'anno. La manifestazione raggiunge oggi 30 città su 4 continenti. Complessivamente ha coinvolto 10.000 espositori e un pubblico di 8,2 milioni di visitatori. Salon du Chocolat Milano è organizzato da Digital Events (www.salonduchocolat.it). L'evento è ideato da Event International (www.salon-du-chocolat.com; www.eventinternational.com.)

Link a foto:

<https://drive.google.com/drive/folders/0B4gRMfkjpXEzV1dkb0E5WWdqdDA?usp=sharing>

Ufficio stampa: Freedot srl press@salonduchocolat.it oppure press@freedot.it T +39 02 890 751 09 F +39 02 936 509 66

Evento ideato da **EVENT INTERNATIONAL** (*proprietaria esclusiva del brand*) – Parigi

Organizzatori del Salon Du Chocolat Milano

DIGITAL EVENTS (*società indipendente facente parte del network di EVENT INTERNATIONAL*)

Milano, Viale Cassala 36 T. +39 02/49988.8

info@digitalevents.it – www.salonduchocolat.it