

BOOM DI ESPORTAZIONI DI CACAO BRASILIANO IN EUROPA, IN ITALIA +83%

3 Ottobre 2017



ROMA - Il cacao brasiliano conferma la sua vocazione internazionale e trova, in Europa ed in Italia, uno dei principali hub di riferimento per l'esportazione. Secondo Apex-Brasil - Agenzia Brasiliana per la promozione del commercio e degli investimenti - e Abicab - Associazione brasiliana dell'industria del cacao, del cioccolato e dolciaria -, l'export di cacao verso l'Europa ha registrato trend in crescita nel 2016, per un valore complessivo pari a 1.072,8 milioni di dollari (+58% vs 2016) e volumi totali di 311,3 tonnellate, rispetto alle 145 del 2015 (+45%). Un trend che continua a riflettersi anche nel primo semestre del 2017, che ha visto l'Unione Europea importare cacao brasiliano per 174,7 milioni di dollari (36,8 tonnellate).

Anche l'Italia si dimostra interessata dal fenomeno: nel 2016, infatti, le masse di cacao brasiliano importate hanno raggiunto le 0,6 tonnellate dalle 0,3 del 2015 (pari, complessivamente, a 9,5 milioni di dollari), riportando un aumento dell'83%. E nel primo semestre 2017 sono state già 0,2 le tonnellate di cacao importate dal Brasile. Dati che

dimostrano come la produzione di cacao in Brasile stia progressivamente puntando a fare del cosiddetto “cibo degli dei” il nuovo “caffè brasiliano”, grazie anche al forte sostegno da parte delle istituzioni.

In Brasile, già quinto produttore al mondo di cacao secondo Abicab, è, infatti, attivo uno specifico programma governativo per la promozione della produzione del cacao sviluppato dal Ceplac (Executive Commission of the Cocoa Farming Plan) per incentivare la coltivazione di cacao in alcune regioni-chiave, aumentando in maniera sostenibile le aree destinate alla coltura. I due principali distretti di produzione sono lo stato di Bahia, nel nord-est del paese, e quello di Pará, nella regione dell'Amazzonia. Lo stato di Parà copre da solo un terzo della produzione nazionale totale (circa 80/90 tonnellate l'anno), dando origine ad un tipo di cacao con caratteristiche specifiche, grazie alla maggiore quantità di burro di cacao naturalmente contenuta al suo interno (58%, quando la media si attesta al 52%).

Un cacao made in Amazzonia al 100%. Dallo stato di Bahia arrivano circa 140.000 tonnellate di cacao l'anno (circa il 60% dell'intera produzione brasiliana), con prospettive di raggiungere le 200.000 tonnellate nei prossimi anni. Nella parte meridionale di questo Stato, due secoli fa è stato sviluppato un sistema agricolo innovativo, denominato Cabruca: un metodo sostenibile che promuove la biodiversità della foresta atlantica. Il sistema sostenibile, sviluppato e applicato nello stato di Bahia, prevede la coltivazione del cacao all'ombra delle altre specie autoctone e da un lato questo preserva l'ecosistema della foresta tropicale, dall'altra vieta per legge ogni forma di sfruttamento del lavoro minorile. Lo stato di Bahia produce circa 140.000 tonnellate di cacao (circa il 60% dell'intera produzione brasiliana), e si prevede che raggiungerà quota 200.000 tonnellate nei prossimi anni.