



IL MERCATO DEL CACAO

ITALIA

Ultimo aggiornamento: 25/06/2024



Indice

PANORAMICA DEL MERCATO

- 1.1 Definizione e presentazione
- 1.2 Il mercato globale
- 1.3 Il mercato europeo
- 1.4 Il mercato Italiano
- 1.5 Importazioni ed Esportazioni
- 1.6 L'inflazione subita dal settore

ANALISI DELLA DOMANDA

- 2.1 Panoramica della domanda
- 2.2 Distribuzione della domanda
- 2.3 Trend nella domanda del cacao
- 2.4 Nuovi Trend della domanda

STRUTTURA DEL MERCATO

- 3.1 Struttura del mercato Italiano
- 3.2 Catena del Valore
- 3.3 I principali produttori e distributori internazionali
- 3.4 Gli attori principali del mercato Italiano

ANALISI DELL'OFFERTA

- 4.1 La coltivazione del cacao
- 4.2 Trasformazione delle fave di cacao
- 4.3 I prezzi del cacao
- 4.4 Trend dell'offerta

REGOLAMENTO

- 5.1 Regolamento generale

POSIZIONAMENTO DEI GIOCATORI

Panoramica del mercato

1.1 Definizione e presentazione

Il cacao è una sostanza che viene estratta dai semi di alcune piante del genere Teobroma, dell'America tropicale. Il frutto di questa pianta ha una forma che ricorda quella di una grossa mandorla e contiene fino a 40 semi disposti in 5 file. Il cacao in polvere si ottiene dalla macinazione dei semi precedentemente essiccati; viene utilizzato nella fabbricazione del cioccolato e nella preparazione cioccolata. Il burro di cacao è invece una sostanza grassa di colore bianco-giallastro che si estrae dai semi del cacao. Oltre che nella fabbricazione del cioccolato, il burro di cacao viene utilizzato nei settori cosmetico e farmaceutico.

La dimensione del mercato globale del cacao era di circa 26,709 miliardi di dollari nel 2023. Si prevede che il mercato crescerà ulteriormente a **un tasso di crescita annuale composto (CAGR) del 4,71% tra il 2024 e il 2032, raggiungendo un valore di 40,42 miliardi di dollari entro il 2032.** Questo rappresenta un aumento del **51,31%** nel periodo considerato. Ha il potenziale per crescere grazie a una combinazione di fattori economici, sociali, tecnologici e ambientali che stanno favorendo un aumento della domanda e migliorando la produzione e la distribuzione.

La dimensione del mercato del cacao e del cioccolato in Europa è prevista raggiungere un valore di 14,50 miliardi di dollari nel 2024 e crescere a un tasso di crescita annuale composto (CAGR) del 4,89% dal 2024 al 2029, per raggiungere i **18,41 miliardi** di dollari **entro il 2029.**

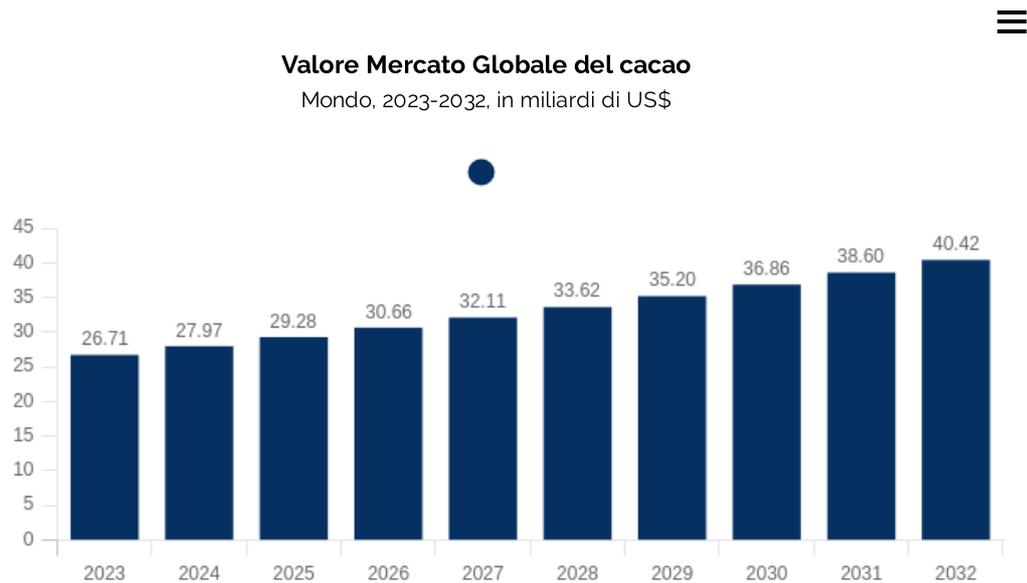
In Italia negli ultimi anni il fatturato delle aziende italiane di produzione di cacao, cioccolato, caramelle e confetterie **ha registrato una significativa diminuzione del 18,8%. Lo stesso vale per il valore della produzione venduta, con un calo del 38,6%,** ma **gli ultimi due anni fanno sperare bene,** indicando una tendenza positiva verso la ripresa, così come il valore della produzione realizzata e venduta in quantità.

Per quanto riguarda **il nostro mercato, è in pieno consolidamento, dato che il numero delle imprese attive negli ultimi anni è diminuito del 9,3% mentre quello degli addetti è aumentato del 4,6%.** Ciò riflette una serie di dinamiche economiche e strategiche, sebbene presenti alcune sfide, soprattutto per le piccole imprese, offre anche opportunità per innovazione, sostenibilità e crescita professionale.

Panoramica del mercato

1.2 Il mercato globale

La dimensione del mercato globale del cacao era di circa 26,709 miliardi di dollari nel 2023. Si prevede che il mercato crescerà ulteriormente a un tasso di crescita annuale composto (CAGR) del 4,71% tra il 2024 e il 2032, raggiungendo un valore di 40,42 miliardi di dollari entro il 2032. Questo rappresenta un aumento del 51,31% nel periodo considerato.



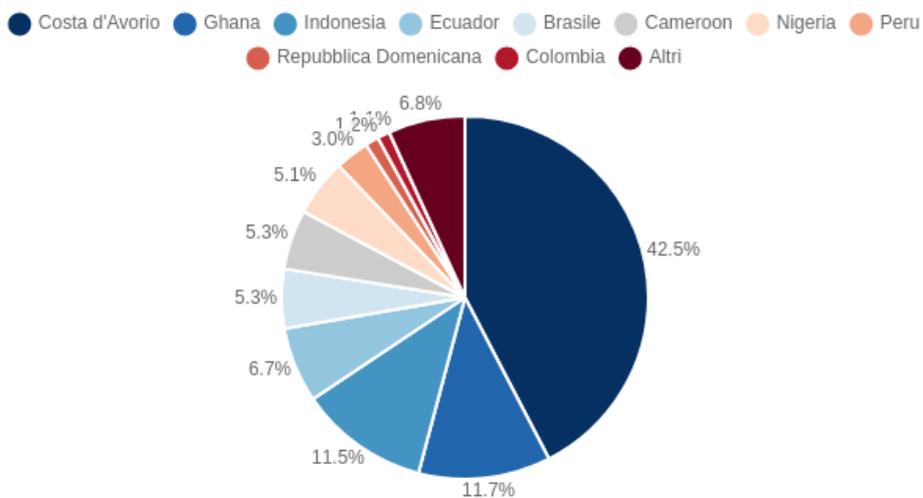
[ExpertMarketResearch](#) 

La produzione di semi di cacao è molto impegnativa, poiché richiede un clima caldo tutto l'anno, oltre a un'elevata umidità e forti piogge (almeno 1.500 mm). Queste condizioni sono soddisfatte per lo più dalle foreste tropicali. Questo spiega perché la produzione di cacao viene effettuata in pochi paesi. La Costa d'Avorio e il Ghana da soli rappresentano il 57% della produzione mondiale di cacao.



Produttori mondiali di cacao

Mondo, 2023, in %

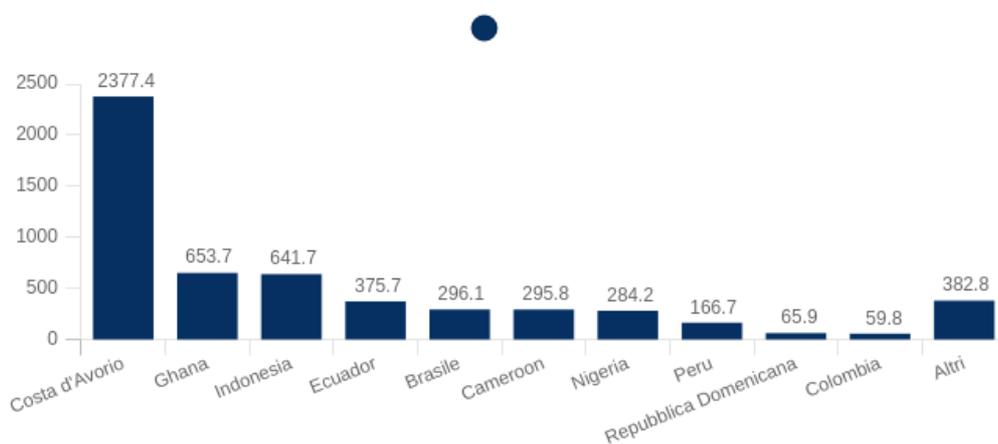


La produzione mondiale di cacao è stata dominata dalla Costa d'Avorio, che ha contribuito con il 37,7% della produzione globale, pari a 2,2 milioni di tonnellate. Seguono il Ghana con il 18,8% (1,1 milioni di tonnellate) e l'Indonesia con l'11,4% (0,667 milioni di tonnellate). Altri produttori significativi includono Ecuador con il 5,8% (0,337 milioni), Camerun con il 5,1% (0,3 milioni), Nigeria con il 4,8% (0,28 milioni), Brasile con il 4,7% (0,274 milioni), Perù con il 2,9% (0,171 milioni) e Repubblica Dominicana con l'1,3% (0,076 milioni). Le altre nazioni hanno contribuito complessivamente con il 6,6% (0,386 milioni di tonnellate).



Produttori mondiali di cacao

Mondo, 2023, in migliaia di tonnellate



Le fave di cacao sono generalmente esportate nei paesi industrializzati che sono i principali consumatori (Stati Uniti, Regno Unito, Russia, ecc.). Tuttavia, la lavorazione del cacao avviene sempre più spesso nei paesi produttori [[Commodafrica](#)].

Panoramica del mercato

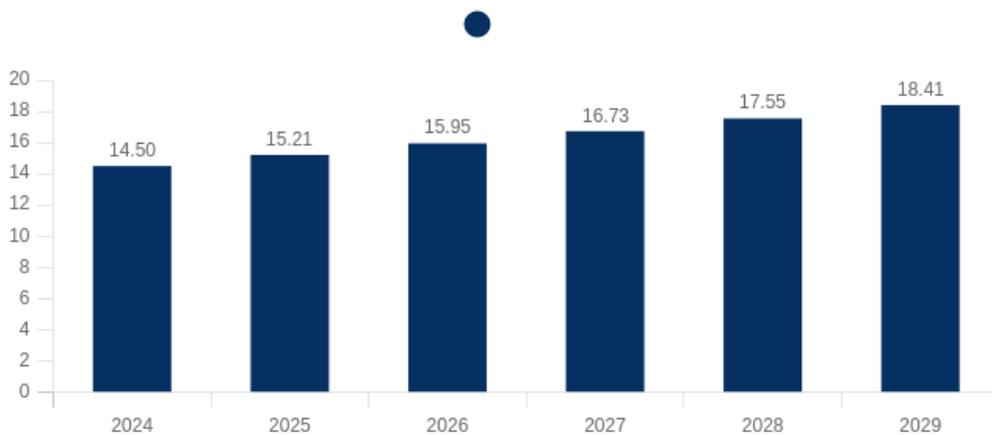
1.3 Il mercato europeo

La dimensione del mercato del cacao e del cioccolato in Europa è prevista raggiungere un valore di 14,50 miliardi di dollari nel 2024 e crescere a un tasso di crescita annuale composto (CAGR) del 4,89% dal 2024 al 2029, per raggiungere i 18,41 miliardi di dollari entro il 2029. Questo rappresenta un aumento del 26,97% in sei anni.



Valore Mercato Europeo del cacao

Europa, 2024-2029, in miliardi di US\$



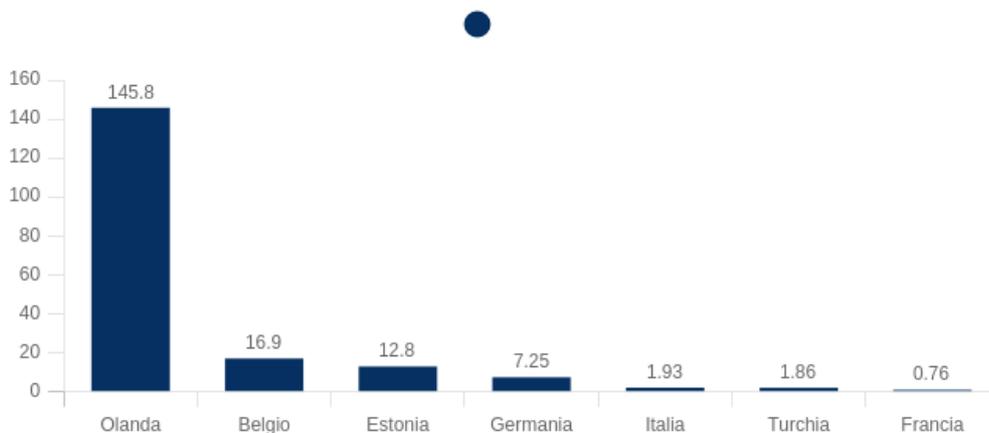
[MarketDataForecast](#)

Predominanza olandese nell'esportazione europea di fave di cacao:



Maggiori esportatori di fave di cacao

Europa, 2023, in migliaia di tonnellate



[UNComtrade](#)

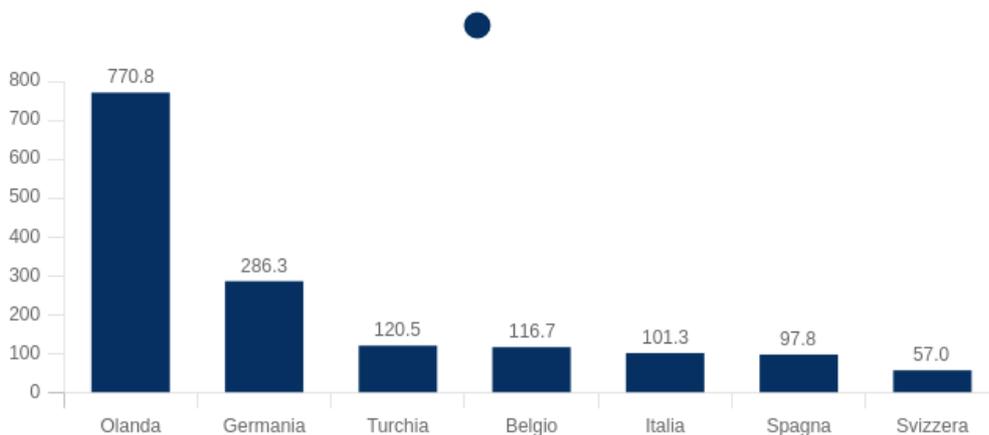
Nel 2023, l'Olanda si distingue nettamente come il maggiore esportatore europeo di fave di cacao con 145,8 mila tonnellate, superando di gran lunga gli altri paesi. Il Belgio segue con 16,9 mila tonnellate, mentre Estonia e Germania esportano rispettivamente 12,8 e 7,25 mila tonnellate. L'Italia, con 1,93 mila tonnellate, e la Turchia, con 1,86 mila tonnellate, mostrano volumi di esportazione simili. La Francia chiude la lista con 0,76 mila tonnellate. La predominanza dell'Olanda è evidente, con esportazioni che superano la somma di tutti gli altri paesi elencati.

Importatori principali Europei:



Maggiori importatori di semi di cacao

Europa, 2023, in migliaia di tonnellate



[UNComtrade](#)

L'Olanda si afferma come il principale importatore europeo di semi di cacao con 770,8 mila tonnellate, una quantità che supera abbondantemente quella degli altri paesi. La Germania segue con 286,3 mila tonnellate, mentre Turchia e

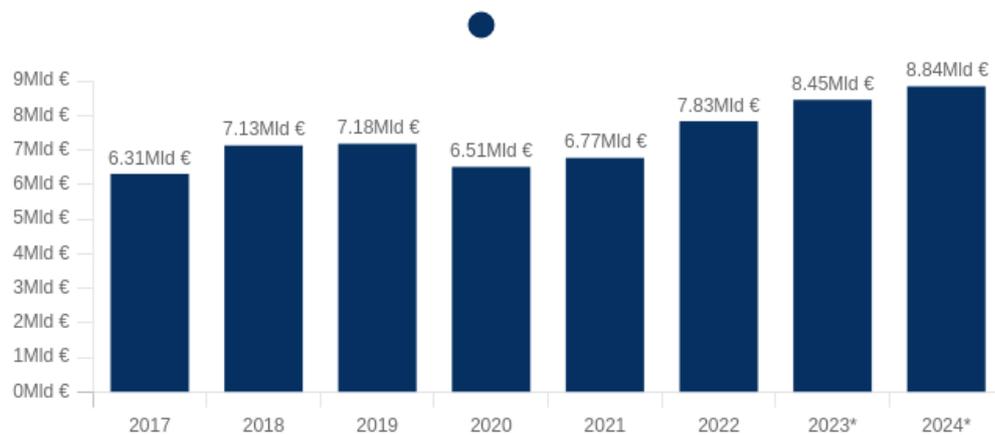
Belgio importano rispettivamente 120,5 e 116,7 mila tonnellate. L'Italia, con 101,3 mila tonnellate, e la Spagna, con 97,8 mila tonnellate, mostrano volumi di importazione simili. La Svizzera chiude la lista con 57,0 mila tonnellate.

Panoramica del mercato

1.4 Il mercato Italiano

Nel 2017, il fatturato delle aziende italiane di produzione di cacao, cioccolato, caramelle e confetterie era di 6.31 miliardi di euro, salendo a 7.13 miliardi di euro nel 2018 e raggiungendo un picco di 7.18 miliardi di euro nel 2019. Nel 2020, il fatturato è sceso a 6.51 miliardi di euro, con una leggera ripresa nel 2021, con il fatturato che ha raggiunto 6.77 miliardi di euro, nel 2022 si è registrata una significativa diminuzione a 5.12 miliardi di euro, segnando una riduzione complessiva del 18.8% rispetto al 2017.

Fatturato aziende produzione di cacao, cioccolato, caramelle e confetterie [1082]
Italia, 2017-2024*, in miliardi di €



[Istat](#), [RegistroAziende](#)

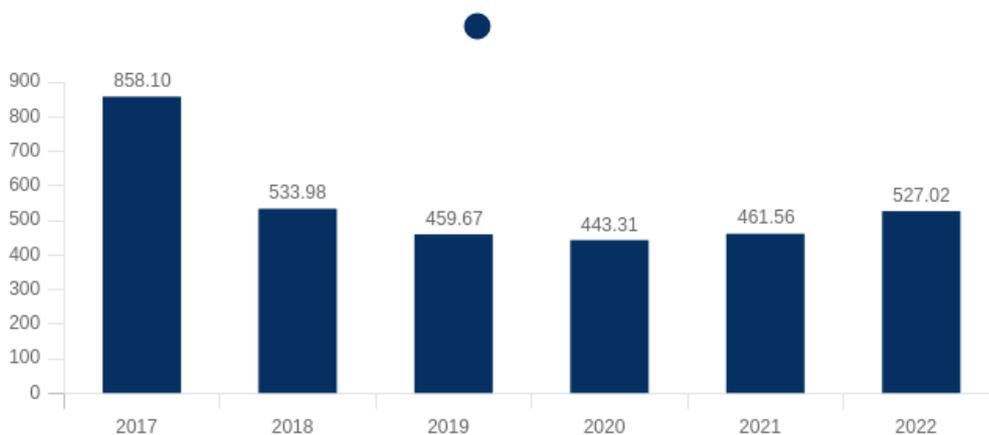
*Stima

Tra il 2017 e il 2022, la produzione in valore dei prodotti contenenti cacao, esclusa la cioccolata, in Italia ha subito una flessione iniziale seguita da una parziale ripresa. Dal 2017 al 2018, il valore è diminuito del 37,8%, passando da 858,10 a 533,98 milioni di euro. La discesa è continuata fino a toccare il punto più basso nel 2020, con 443,31 milioni di euro. Tuttavia, dal 2021 in poi si è osservato un recupero, culminando in un valore di 527,02 milioni di euro nel 2022. Complessivamente, il calo dal 2017 al 2022 è stato del 38,6%, ma gli ultimi due anni indicano una tendenza positiva verso la ripresa.



Produzione in valore venduta di ogni prodotto contenente cacao esclusa la cioccolata

Italia, 2017-2022, in milioni di €



[Istat](#), Elaborazione Businesscoot

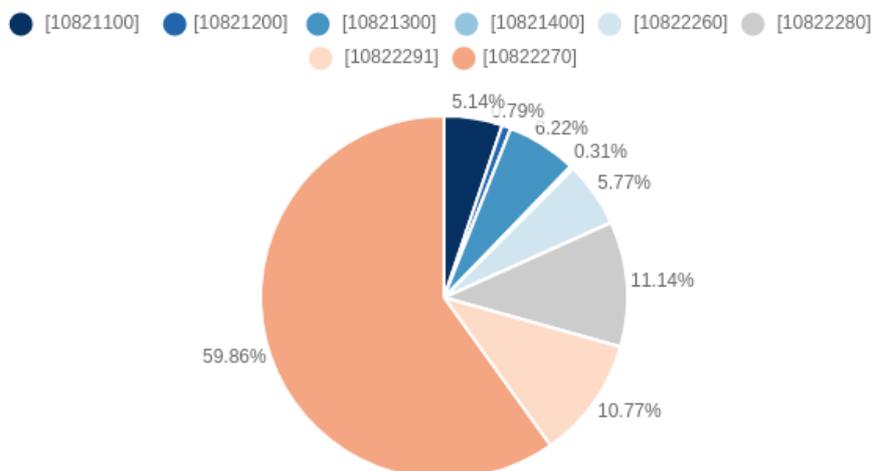
Le categorie sono le seguenti, ed hanno queste percentuali all'interno del mercato:

- [10821100] Pasta di cacao
- [10821200] Burro, grasso e olio di cacao
- [10821300] Cacao in polvere senza aggiunta di zuccheri o altri dolcificanti, anche in capsule
- [10821400] Cacao in polvere, con aggiunta di zuccheri o altri dolcificanti, anche in capsule
- [10822260] Prodotti a base di zuccheri e loro succedanei, contenenti cacao
- [10822270] Pasta da spalmare contenente cacao
- [10822280] Preparazioni per bevande contenenti cacao
- [10822291] Prodotti alimentari a base di cacao (esclusi pasta di cacao, burro, polvere, blocchi, lastre, barre, liquido, pasta, polvere, granulare, altra forma sfusa in imballaggi superiori a 2 kg, per produrre bevande, creme da spalmare al cioccolato, anche a base di insetti)



Valore produzione venduta per ogni codice contenente il cacao

Italia, 2022, in %

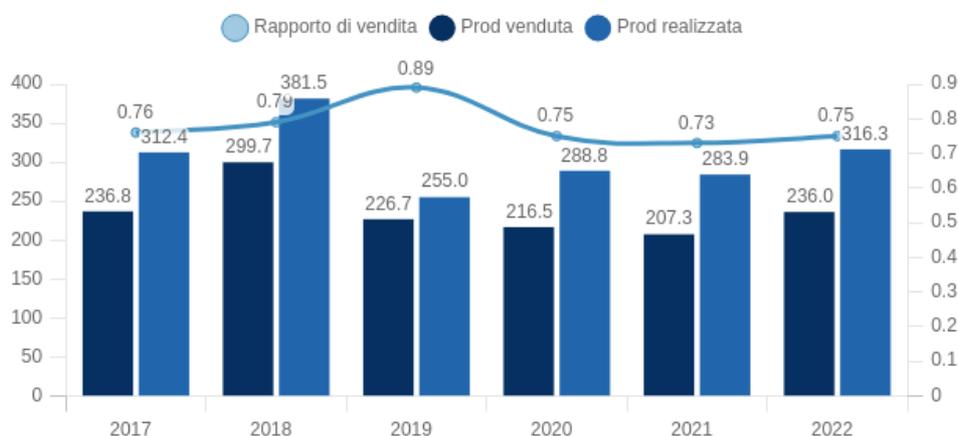


Tra il 2017 e il 2022, la produzione venduta e realizzata di prodotti contenenti cacao, esclusa la cioccolata, in Italia ha mostrato variazioni significative. La produzione venduta ha raggiunto il picco nel 2018 con 299,7 migliaia di tonnellate, ma è poi diminuita fino a 207,3 migliaia di tonnellate nel 2021, prima di risalire a 236,0 migliaia di tonnellate nel 2022. La produzione realizzata ha seguito un andamento simile, toccando il massimo nel 2018 con 381,5 migliaia di tonnellate e il minimo nel 2019 con 255,0 migliaia di tonnellate, per poi aumentare fino a 316,3 migliaia di tonnellate nel 2022. Il rapporto di vendita, che misura la proporzione di produzione venduta rispetto a quella realizzata, ha mostrato una relativa stabilità, oscillando tra 0,73 e 0,89. Nel 2019, il rapporto è stato più alto (0,89), indicando una maggiore efficienza nella vendita rispetto agli altri anni.



Produzione venduta e realizzata di ogni prodotto contenente cacao esclusa la cioccolata

Italia, 2017-2022, in migliaia di tonnellate



Istat, Elaborazione Businesscoot

Panoramica del mercato

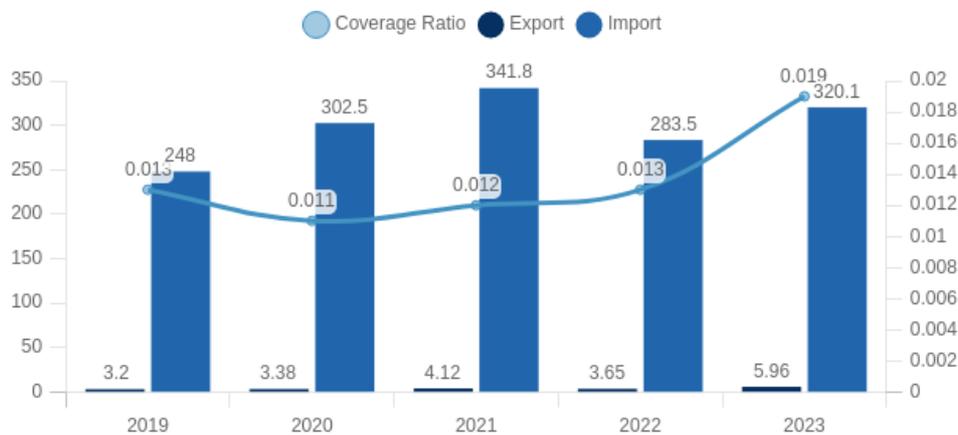
1.5 Importazioni ed Esportazioni

Tra il 2019 e il 2023, le esportazioni italiane di semi di cacao sono aumentate da 3,2 milioni a 5,96 milioni di dollari, segnando un incremento del 86,25%. Le importazioni, invece, sono passate da 248 milioni a 320,1 milioni di dollari, con un aumento del 29,03%. Nonostante la crescita delle esportazioni, il tasso di copertura rimane basso, anche se è migliorato dallo 0,013 del 2019 allo 0,019 del 2023. Questo indica che l'Italia continua a importare molto più cacao di quanto ne esporti, ma la proporzione delle esportazioni rispetto alle importazioni sta lentamente aumentando.



Esportazioni, Importazioni e tasso di copertura dei semi di cacao

Italia, 2019-2023, in milioni di US\$



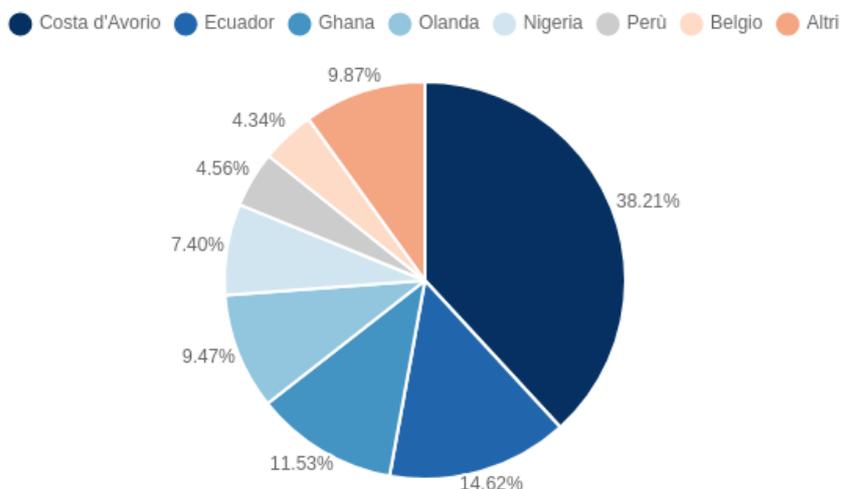
[UNComtrade](#)

Nel 2023, l'Italia ha importato la maggior parte dei semi di cacao dalla Costa d'Avorio, che rappresenta il 38,21% del totale. Seguono Ecuador (14,62%) e Ghana (11,53%). Le importazioni dai Paesi Bassi, Nigeria, Perù e Belgio sono più modeste, oscillando tra il 9,47% e il 4,34%. Altri paesi contribuiscono con il 9,87% delle importazioni. La predominanza della Costa d'Avorio è significativa, mentre il resto delle importazioni è distribuito più equamente tra gli altri paesi.



Principali paesi di provenienza delle importazioni di semi di cacao

Italia, 2023, in %

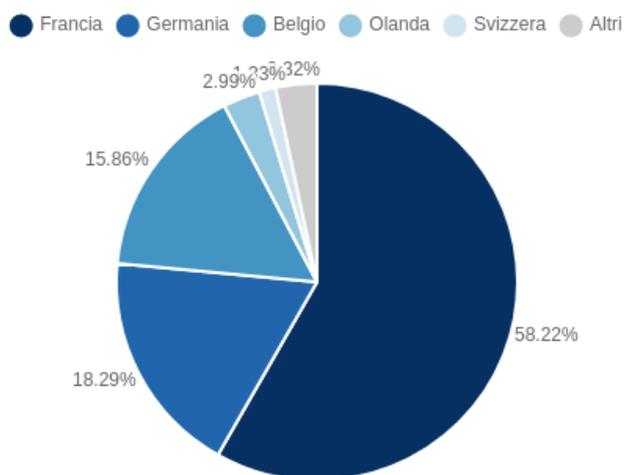


la Francia è stata di gran lunga il principale destinatario delle esportazioni di semi di cacao dall'Italia, con il 58,22% del totale. La Germania e il Belgio hanno ricevuto rispettivamente il 18,29% e il 15,86%. Le esportazioni verso i Paesi Bassi (2,99%) e la Svizzera (1,33%) sono state più limitate, mentre altri paesi hanno rappresentato il 3,32%.



Principali Paesi di destinazione delle esportazioni di semi di cacao

Italia, 2023, in %



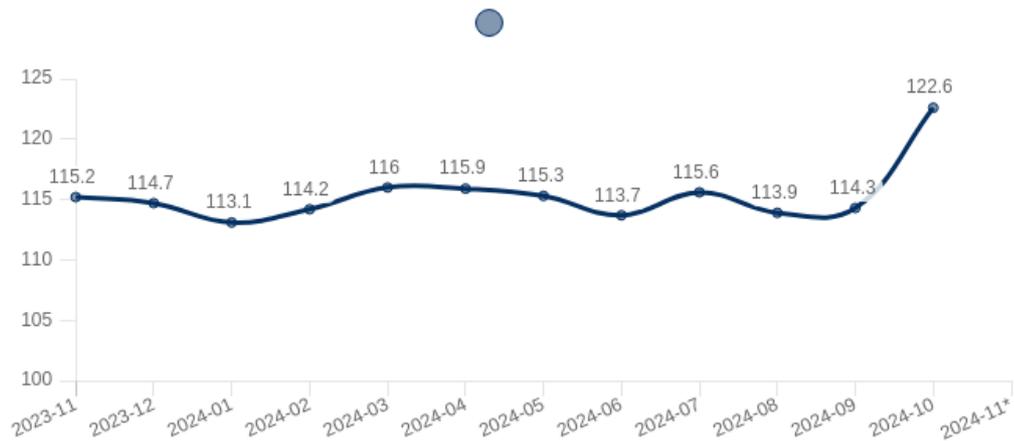
Panoramica del mercato

1.6 L'inflazione subita dal settore

In Italia, il mercato del cacao ha affrontato l'inflazione attraverso diverse strategie. L'aumento dei costi delle materie prime, dell'energia e del trasporto ha spinto le aziende dolciarie ad aumentare i prezzi dei prodotti, riducendo la domanda dei consumatori. Per mitigare l'impatto, le aziende hanno migliorato l'efficienza produttiva, adottato tecnologie avanzate e diversificato le fonti di approvvigionamento del cacao. Inoltre, il governo e le associazioni di categoria hanno fornito supporto attraverso incentivi e programmi di sostenibilità. Nonostante queste misure, le sfide rimangono significative e il settore continua a cercare soluzioni per mantenere la competitività e la qualità dei prodotti.

Indice dei prezzi alla produzione dell'industria - dati mensili - base 2015=100 della produzione di cacao, cioccolato, caramelle e confetterie [1082]

Italia, 2022-2023, indice



Istat

*Stima Istat

Nel periodo 2022-2023, l'indice dei prezzi alla produzione dell'industria per la produzione di cacao, cioccolato, caramelle e confetterie in Italia ha mostrato un aumento costante. A gennaio 2022, l'indice era 109,6 e ha raggiunto 119,8 a novembre 2023, indicando un incremento del 9,3% in quasi due anni. Nel 2022, l'indice ha visto una crescita graduale, con un picco significativo a ottobre (112,3) e un aumento più marcato a novembre (117,0), mantenendo livelli elevati fino a fine anno. Durante il 2023, l'indice ha continuato a salire, toccando 119,4 ad ottobre e raggiungendo il valore massimo di 119,8 a novembre, suggerendo una tendenza al rialzo dei prezzi di produzione per questo settore.

Analisi della domanda

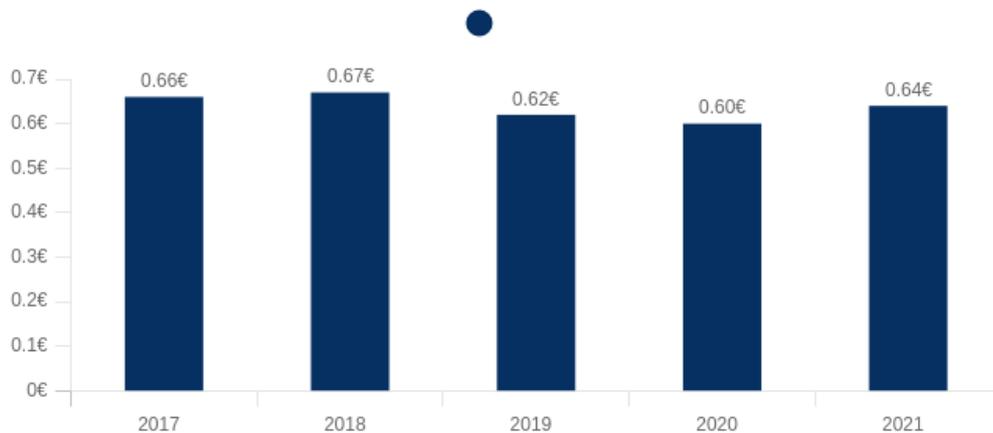
2.1 Panoramica della domanda

Dal 2017 al 2021, la spesa media mensile familiare per cacao e cioccolato in polvere in Italia ha mostrato una leggera fluttuazione. Nel 2017 era di 0,66 €, crescendo leggermente a 0,67 € nel 2018. Tuttavia, nel 2019 è scesa a 0,62 €, continuando a diminuire fino a 0,60 € nel 2020. Nel 2021, la spesa è risalita a 0,64 €. Complessivamente, si osserva una riduzione del 3% dalla spesa iniziale nel 2017 a quella finale nel 2021.



Spesa media mensile familiare per cacao e cioccolato in polvere

Italia, 2017-2021, in € correnti

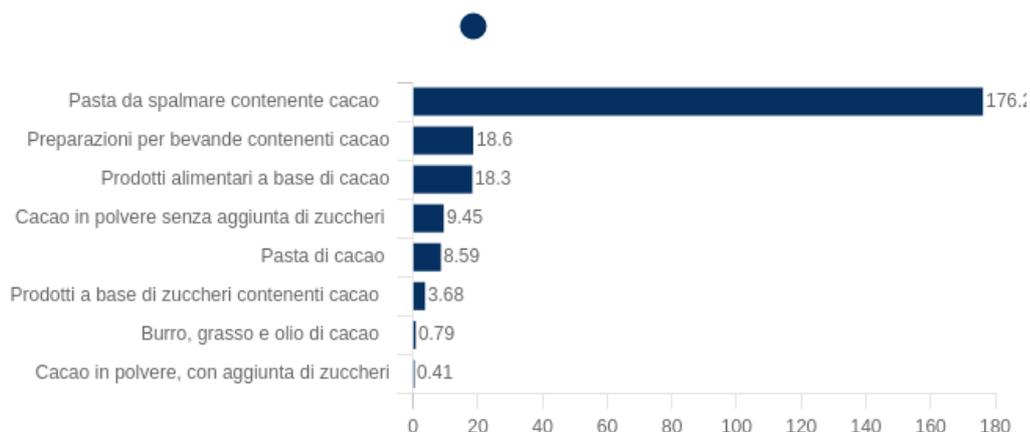


Nel 2022 in Italia, la produzione di prodotti contenenti cacao, escludendo la cioccolata, ha varcato diverse categorie. La pasta da spalmare contenente cacao ha dominato con 176,2 mila tonnellate. Le preparazioni per bevande contenenti cacao hanno totalizzato 18,6 mila tonnellate, seguite dai prodotti alimentari a base di cacao con 18,3 mila. Il cacao in polvere senza aggiunta di zuccheri ha registrato 9,45 mila tonnellate, mentre la pasta di cacao ha raggiunto 8,59 mila. I prodotti a base di zuccheri contenenti cacao sono stati 3,68 mila tonnellate, con il burro, grasso e olio di cacao a 0,79 mila tonnellate. Infine, il cacao in polvere con aggiunta di zuccheri ha avuto una produzione di 0,41 mila.



Produzioni contenenti cacao vendute in quantità esclusa la cioccolata

Italia, 2022, in migliaia di tonnellate

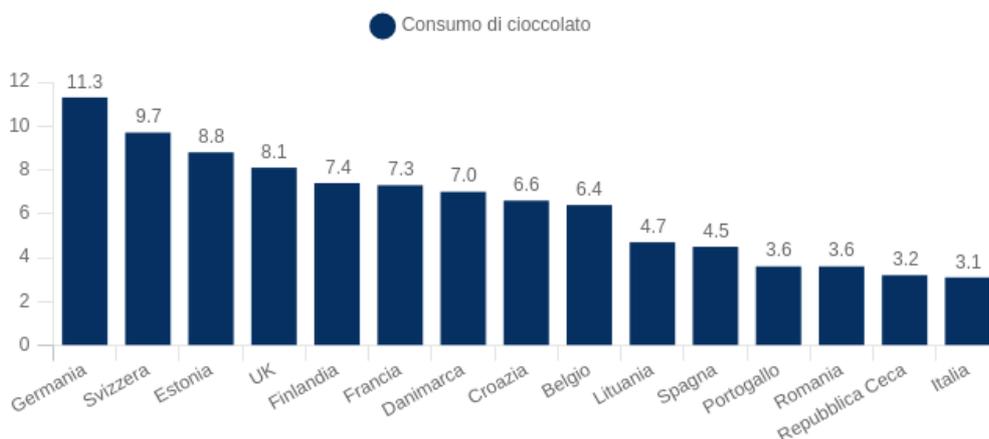


- [10821100] Pasta di cacao
- [10821200] Burro, grasso e olio di cacao
- [10821300] Cacao in polvere senza aggiunta di zuccheri o altri dolcificanti, anche in capsule
- [10821400] Cacao in polvere, con aggiunta di zuccheri o altri dolcificanti, anche in capsule
- [10822260] Prodotti a base di zuccheri e loro succedanei, contenenti cacao
- [10822270] Pasta da spalmare contenente cacao
- [10822280] Preparazioni per bevande contenenti cacao
- [10822291] Prodotti alimentari a base di cacao (esclusi pasta di cacao, burro, polvere, blocchi, lastre, barre, liquido, pasta, polvere, granulare, altra forma sfusa in imballaggi superiori a 2 kg, per produrre bevande, creme da spalmare al cioccolato, anche a base di insetti)

Ogni abitante italiano mangia in media 3,1 kg di cioccolato all'anno. È questo il consumo annuale pro-capite di cioccolato in Italia: si tratta di circa 8,5 grammi al giorno. Nonostante questo numero sembri elevato, il consumo italiano di cioccolato è di gran lunga inferiore a quello di altri paesi, come la Svizzera e la Germania, che ne consumano rispettivamente 9,7kg e 11,3kg all'anno.

Consumo pro capite di cioccolato

Europa, 2022,kg



Fonte: [\[Syndicat du Chocolat\]](#)

Tra le motivazioni che spingono al consumo di cioccolato, la prima motivazione psicologica è l'associazione di quest'ultimo con una situazione di festa, di incontro, di ricorrenza, quindi di tipo familiare/emozionale. Il cioccolato evoca momenti celebrativi e quindi ha di per sé già una valenza positiva perché assume una significanza ludica. All'idea di cioccolato si associa anche il concetto di dolce, tanto che secondo l'Associazione Internazionale per la ricerca nelle scienze del piacere (ARISE) l'80 % degli Italiani pensa che il cioccolato sia il dolce più buono in assoluto. La grande maggioranza degli intervistati (81.7%) ha dichiarato di acquistare il cioccolato per concedersi un attimo di piacere. Solo una percentuale marginale ha dichiarato di acquistarlo d'impulso (7.4%) o perché è uno spuntino conveniente (4.5%).

Analisi della domanda

2.2 Distribuzione della domanda

La spesa media familiare per il cacao e il cioccolato in polvere in Italia varia significativamente tra le diverse aree geografiche. Nel Sud e nelle Isole, la spesa è la più alta, con 0,77 €. Al Centro scende a 0,60 €, mentre nel Nord-Est e nel Nord-Ovest si attesta a 0,58 €. Questi dati indicano una maggiore propensione alla spesa per questi prodotti nelle regioni meridionali e insulari rispetto a quelle centrali e settentrionali del Paese.

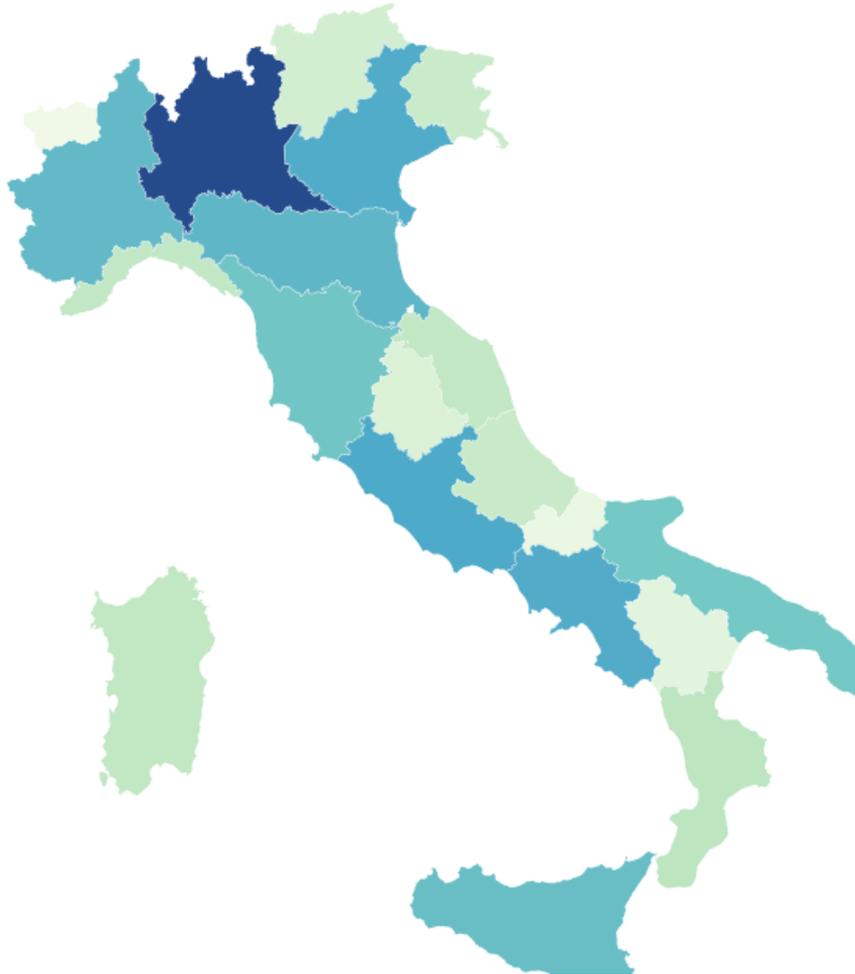
Spesa media mensile familiare per il cacao e il cioccolato in polvere

Italia, 2021, in € correnti



REGIONE	VALORE
SUD	0.77
ISOLE	0.77
Centro	0.60
Nord-Est	0.58
Nord-Ovest	0.58

Nel 2023, la Lombardia guida il consumo di dolci almeno qualche volta alla settimana con 5,30 milioni di persone, seguita da Lazio (2,63 milioni) e Veneto (2,58 milioni). Campania (2,56 milioni) ed Emilia-Romagna (2,29 milioni) mostrano anche un consumo significativo. Sicilia, Toscana e Puglia si attestano rispettivamente a 2,08, 1,88 e 1,82 milioni. Tra le regioni con consumi minori, troviamo Calabria (0,84 milioni), Sardegna (0,77 milioni) e Liguria e Marche (entrambe 0,76 milioni). Le regioni con i valori più bassi sono Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste (0,06 milioni) e Molise (0,15 milioni).



Regione	Consumo di dolci (milioni di persone)
Lombardia	5.30
Lazio	2.63
Veneto	2.58
Campania	2.56
Emilia-Romagna	2.29
Piemonte	2.21
Sicilia	2.08
Toscana	1.88
Puglia	1.82
Calabria	0.84
Sardegna	0.77
Liguria	0.76
Marche	0.76
Abruzzo	0.65
Friuli-Venezia Giulia	0.63
Trentino-Alto Adige/Südtirol	0.51
Umbria	0.40
Basilicata	0.26
Molise	0.15
Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste	0.06

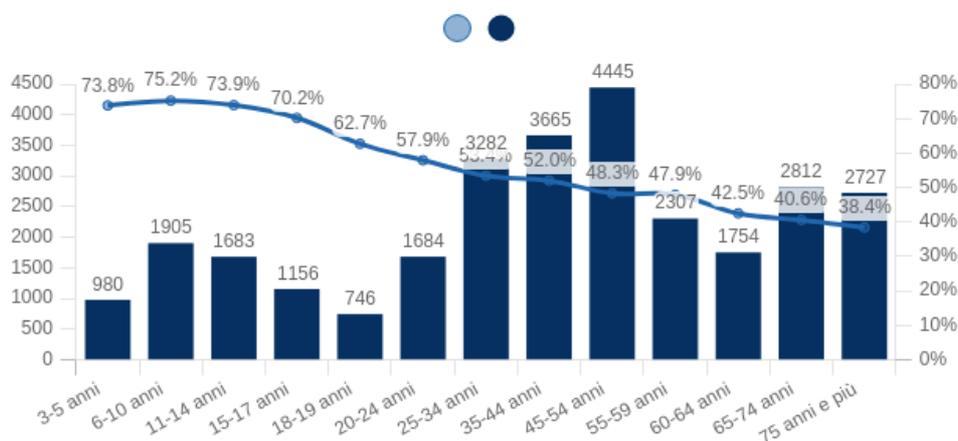
[Istat](#)

Tra i bambini di 3-5 anni, il numero di consumatori è di 980 mila, rappresentando il 73,8% di quella fascia d'età. Questa percentuale aumenta leggermente tra i bambini di 6-10 anni, raggiungendo il 75,2%, il valore più alto tra tutte le fasce d'età. Con l'aumentare dell'età, la percentuale di persone che consumano dolci regolarmente tende a diminuire. Gli adolescenti di 15-17 anni hanno una percentuale del 70,2%, che scende ulteriormente al 62,7% tra i giovani di 18-19 anni e al 57,9% tra quelli di 20-24 anni. Tra gli adulti, la percentuale continua a calare: il 53,4% per i 25-34 anni, il 52,0% per i 35-44 anni, e il 48,3% per i 45-54 anni. Il consumo di dolci diventa ancora meno frequente tra le persone di età più avanzata. Solo il 47,9% delle persone tra 55-59 anni, il 42,5% tra 60-64 anni, e il 40,6% tra 65-74 anni consumano dolci almeno qualche volta alla settimana. Infine, tra gli over 75, questa percentuale scende al 38,4%, il valore più basso tra tutte le fasce d'età.

Il trend generale mostra una diminuzione del consumo di dolci regolari con l'aumentare dell'età, con una riduzione complessiva del 47,96% dalla fascia di 3-5 anni a quella di 75 anni e più.

Persone di 3 anni e più per consumo dolci almeno qualche volta alla settimana

Italia, 2023, in migliaia, per 100 persone con le stesse caratteristiche



La seguente tabella illustra invece il consumo di dolci almeno qualche volta alla settimana tra le persone di 15 anni e più in Italia nel 2023, classificato per condizione e posizione nella professione. La categoria con il maggior numero di consumatori è quella degli occupati, con 11,634 milioni di persone. Seguono i ritirati dal lavoro (4,440 milioni) e le casalinghe/i (3,066 milioni). Gli studenti rappresentano 2,606 milioni di consumatori di dolci, mentre i disoccupati alla ricerca di nuova occupazione sono 1,781 milioni. Infine, quelli in cerca di prima occupazione sono 588.000 e le persone in altra condizione ammontano a 463.000. Questi dati evidenziano che, nonostante la variazione nella condizione occupazionale, il consumo di dolci rimane diffuso tra tutte le categorie professionali.

Indicatore Persone di 15 anni e più per consumo di alcuni cibi: dolci almeno qualche volta alla settimana

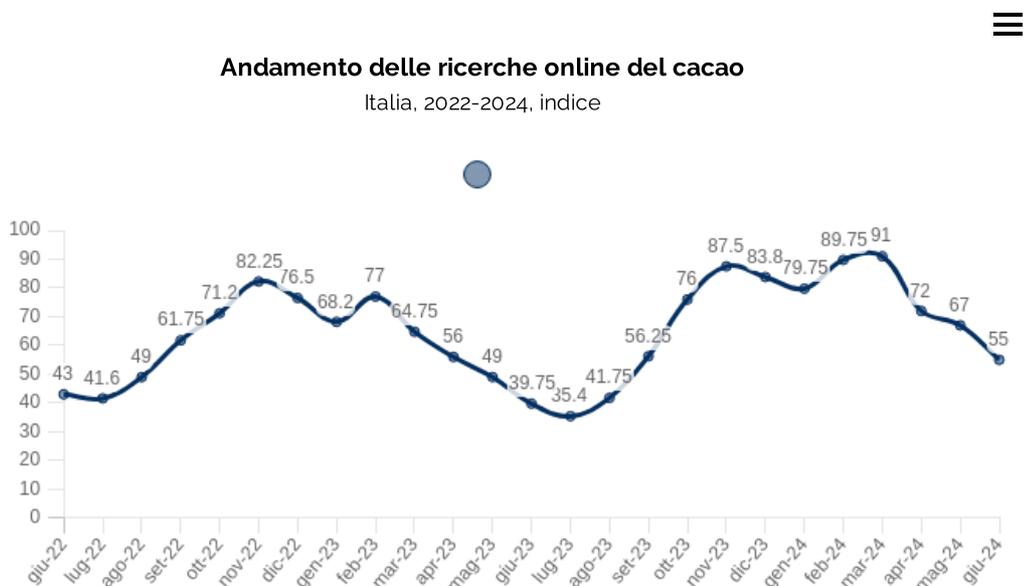
Tempo	Condizione e posizione nella professione	Numero di persone (in migliaia)
2023	Occupato	11,634.0
2023	Disoccupato alla ricerca di nuova occupazione	1,781.0
2023	In cerca di prima occupazione	588.0
2023	Casalinga-o	3,066.0
2023	Studente	2,606.0
2023	Ritirato-a dal lavoro	4,440.0
2023	In altra condizione	463.0

Analisi della domanda

2.3 Trend nella domanda del cacao

L'andamento delle ricerche online del cacao in Italia tra il 2022 e il 2024 mostra una notevole variabilità. A giugno 2022, l'indice era 43 e ha raggiunto il picco a marzo 2024 con 91, rappresentando un aumento del 111,6%. Tra giugno e dicembre 2022, le ricerche hanno mostrato un trend crescente, culminando in un massimo di 82,25 a novembre. Dopo un calo nei primi mesi del 2023, l'interesse è risalito nuovamente, con un altro picco a dicembre 2023. Nei primi sei mesi del 2024, l'interesse è rimasto elevato, anche se con alcune fluttuazioni, con un valore di 55 a giugno 2024. Questi dati indicano una crescente attenzione verso il cacao, con picchi stagionali probabilmente legati a festività e periodi specifici.

I numeri rappresentano l'interesse di ricerca rispetto al punto più alto del grafico in relazione alla regione e al periodo indicati. Il valore 100 indica la maggiore frequenza di ricerca del termine, 50 indica la metà delle ricerche. Un punteggio pari a 0, invece, indica che non sono stati rilevati dati sufficienti per il termine.

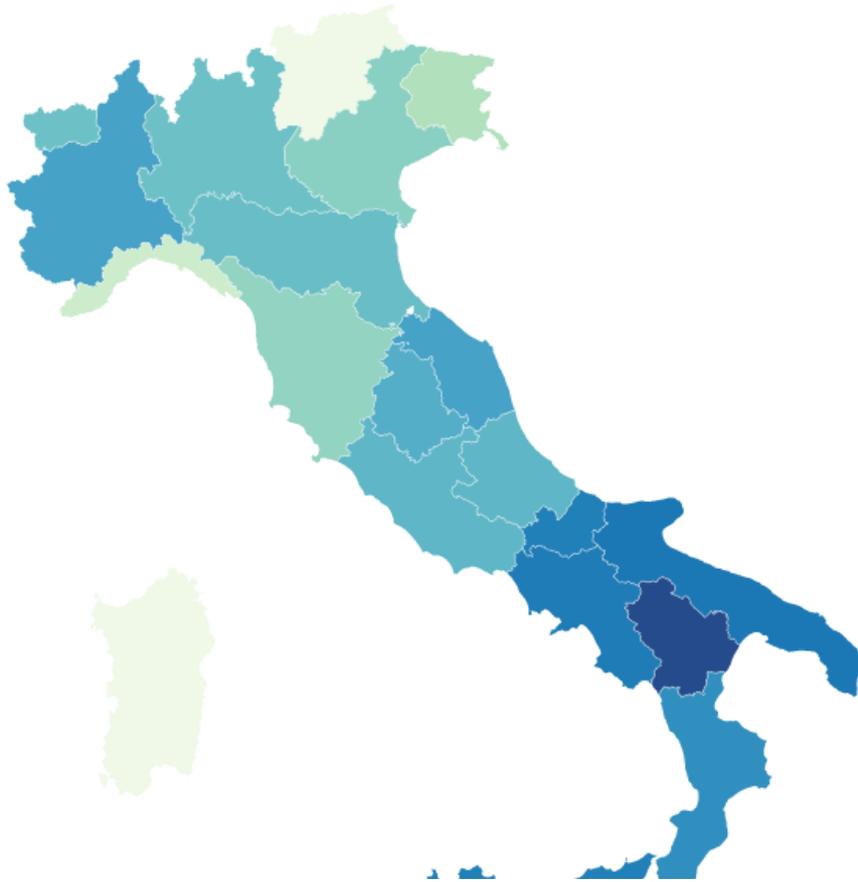


[Google Trends](#), Elaborazione Businesscoot

Le ricerche online del cacao in Italia mostrano una distribuzione geografica variegata. La Basilicata registra l'indice più alto con 100, seguita da Puglia (88) e Campania (87). Sicilia e Molise seguono con 86, mentre Calabria è a 82. Al centro-nord, le Marche e Piemonte hanno un indice di 77, Umbria 74 e Abruzzo e Lazio 72. Emilia-Romagna si attesta a 70, seguita dalla Valle d'Aosta e Lombardia con 69. Il Veneto ha 65 e la Toscana 64. Le regioni con meno ricerche sono Friuli-Venezia Giulia (60), Liguria (56) e Trentino-Alto Adige e Sardegna, entrambi con 51. Questo indica un maggiore interesse per il cacao nel sud Italia rispetto al nord.

Distribuzione geografica delle ricerche online del cacao

Italia, 2022-2024, indice



Regione	Valore
Basilicata	100
Puglia	88
Campania	87
Sicilia	86
Molise	86
Calabria	82
Marche	77
Piemonte	77
Umbria	74
Abruzzo	72
Lazio	72
Emilia-Romagna	70
VALLE D'AOSTA/VALLÉE D'AOSTE	69
Lombardia	69
Veneto	65
Toscana	64
Friuli-Venezia Giulia	60
Liguria	56
TRENTINO-ALTO ADIGE/SÜDTIROL	51
Sardegna	51

Analisi della domanda

2.4 Nuovi Trend della domanda

Le nuove tendenze nel mercato del cacao e del cioccolato sono influenzate da vari fattori che riflettono i cambiamenti nelle preferenze dei consumatori e nelle dinamiche di mercato globali. Ecco alcune delle principali tendenze emergenti:

- **Sostenibilità e trasparenza:** I consumatori sono sempre più attenti all'origine del cacao e all'impatto ambientale della produzione di cioccolato. C'è una crescente domanda per prodotti certificati Fair Trade, Rainforest Alliance e altri marchi di sostenibilità. Le aziende stanno investendo in pratiche agricole sostenibili e nella tracciabilità della filiera produttiva per garantire che il cacao sia coltivato senza sfruttamento lavorativo e con un impatto ambientale ridotto ([Comunicaffè](#)).
- **Ciocolato premium e di alta qualità:** I consumatori mostrano un crescente interesse per il cioccolato di alta qualità, spesso indicato come "bean-to-bar" (dal chicco alla barretta). Questi prodotti enfatizzano l'origine del cacao e le tecniche artigianali utilizzate nella produzione. Ciocolati monorigine e ciocolati artigianali stanno guadagnando popolarità, spesso accompagnati da storie sull'origine e sulla coltivazione del cacao ([Comunicaffè](#)).
- **Innovazione nei prodotti:** L'innovazione è una tendenza chiave, con le aziende che introducono nuovi sapori, texture e forme di cioccolato. Questo include ciocolati arricchiti con superfood, ciocolati infusi con sapori esotici, e prodotti che combinano cioccolato con ingredienti salutari come noci e frutta secca. Anche le varianti senza zucchero o a basso contenuto di zucchero stanno aumentando in risposta alla domanda di opzioni più salutari ([Gilardi Chocolate](#)).
- **Ciocolato vegano e senza allergeni:** Con l'aumento delle diete vegane e delle intolleranze alimentari, c'è una maggiore domanda per cioccolato senza lattosio, senza glutine e senza altri allergeni comuni. Le aziende stanno sviluppando nuove formulazioni per soddisfare queste esigenze, spesso utilizzando alternative al latte di origine vegetale come latte di mandorla, di cocco o di avena ([Gilardi Chocolate](#)).
- **Benessere e benefici per la salute:** Il cioccolato fondente, in particolare, è apprezzato per i suoi benefici per la salute, inclusi gli antiossidanti e i flavonoidi che possono migliorare la salute del cuore e la funzione cognitiva. Prodotti che enfatizzano questi benefici stanno diventando più popolari, con i consumatori che cercano opzioni di snack che siano sia gustose che benefiche per la salute ([Comunicaffè](#)).
- **Espansione nei mercati emergenti:** La domanda di cioccolato sta crescendo rapidamente nei mercati emergenti come Cina, India e Brasile. Le aziende stanno adattando i loro prodotti e strategie di marketing per soddisfare i gusti e le preferenze di questi nuovi consumatori, spesso introducendo prodotti a prezzi più accessibili e con sapori locali ([Comunicaffè](#)).

Queste tendenze riflettono un mercato dinamico e in continua evoluzione, dove la sostenibilità, la qualità e l'innovazione giocano un ruolo fondamentale nel guidare la domanda e soddisfare le aspettative dei consumatori.

Trend	Esempio	Descrizione	Link
Sostenibilità e trasparenza	Tony's Chocolonely	Cioccolato al 100% senza schiavitù, catena di approvvigionamento tracciabile e pratiche agricole sostenibili.	Tony's Chocolonely
Cioccolato premium e di alta qualità	Amedei Toscano Black	Cioccolato fondente di alta qualità, origine del cacao specifica, artigianalità.	Amedei
Innovazione nei prodotti	Lindt Excellence Wasabi	Cioccolato fondente con sapore piccante di wasabi, esperienza di degustazione unica ed esotica.	Lindt Excellence
Cioccolato vegano e senza allergeni	Endangered Species Oat Milk Chocolate	Cioccolato vegano al latte d'avena, certificato vegano, senza ingredienti derivati dagli animali.	Endangered Species Chocolate
Benessere e benefici per la salute	Hu Kitchen Dark Chocolate	Cioccolato fondente con ingredienti semplici e non raffinati, benefici degli antiossidanti e assenza di additivi.	Hu Kitchen
Espansione nei mercati emergenti	Ferrero Rocher in India	Confezioni più piccole e prezzi più accessibili per attrarre i consumatori locali in India.	Ferrero India

Struttura del mercato

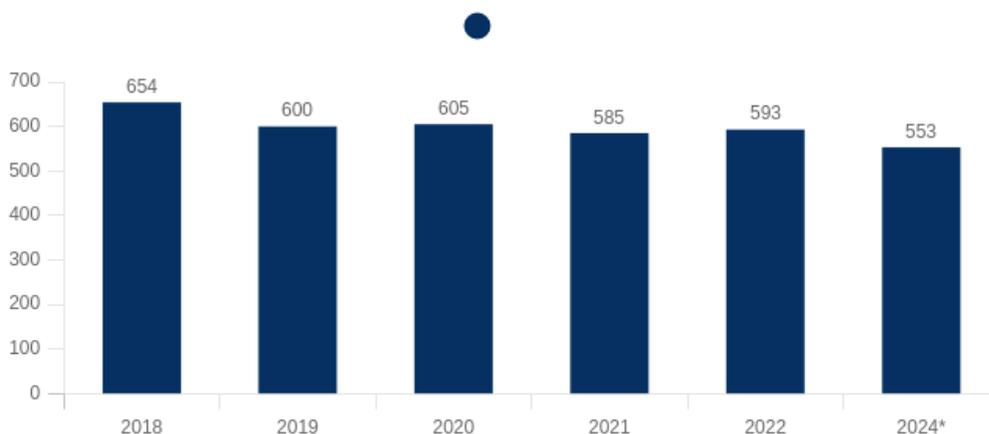
3.1 Struttura del mercato Italiano

Il numero di imprese attive nella produzione di cacao e cioccolato in Italia è diminuito da 654 nel 2018 a 593 nel 2022. Questo rappresenta una diminuzione complessiva del 9,3% nel periodo considerato. Dopo un calo significativo tra il 2018 e il 2019, il numero di aziende è rimasto relativamente stabile con leggere fluttuazioni negli anni successivi, mostrando una leggera ripresa nel 2020 seguita da un nuovo calo nel 2021 e una modesta crescita nel 2022.

Le aziende attive nella produzione di cacao, cioccolato, caramelle e confetti con codice ateco 10.82 sono 821 di cui 292 società di capitali, il fatturato complessivo di queste imprese è pari a 5.117.814.260 €.

Numero imprese attive nella produzione di cacao, cioccolato, caramelle e confetti [1082]

Italia, 2018-2024*, in numero



[Istat](#)

*Stima da previsione lineare

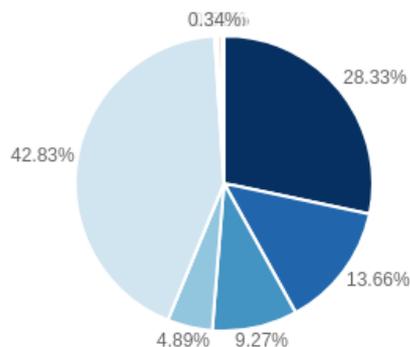
La distribuzione delle forme giuridiche mostra una predominanza delle società a responsabilità limitata, che rappresentano il 42,83% del totale. Gli imprenditori individuali, liberi professionisti e lavoratori autonomi costituiscono il 28,33%, mentre le società in nome collettivo e le società in accomandita semplice rappresentano rispettivamente il 13,66% e il 9,27%. Le società per azioni, incluse quelle in accomandita per azioni, costituiscono il 4,89%. Le società cooperative sociali e altre forme di impresa rappresentano solo una piccola parte del totale, con percentuali di 0,34%, 0,51% e 0,17% rispettivamente.



Forma giuridica delle imprese attive nella produzione di cacao, cioccolato, caramelle e confetti

Italia, 2022, in %

- Imprenditore individuale, libero professionista e lavoratore autonomo
- Società in nome collettivo
- Società in accomandita semplice
- Società per azioni, società in accomandita per azioni
- Società a responsabilità limitata
- Società cooperativa sociale
- Società cooperativa esclusa società cooperativa sociale
- Altra forma d'impresa

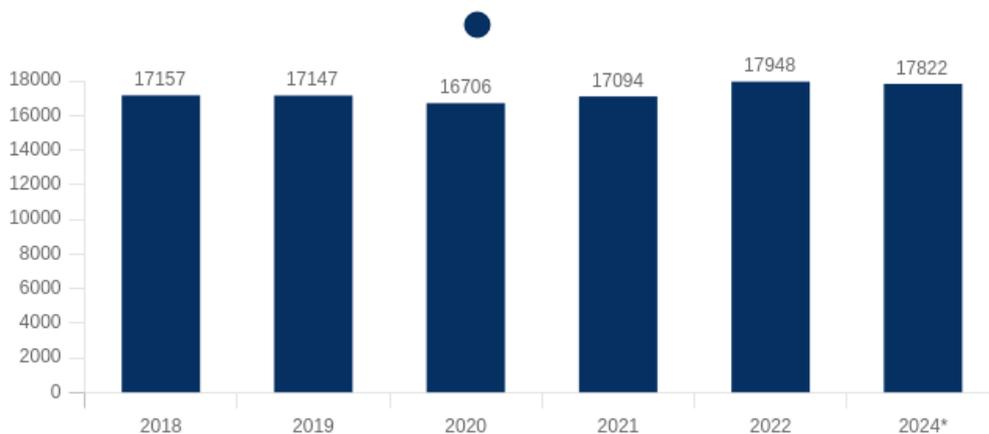


Nel 2018, c'erano 17.157 addetti, una cifra che è rimasta pressoché invariata nel 2019 con 17.147. Tuttavia, nel 2020, si è registrato un calo a 16.706 addetti, seguito da un recupero nel 2021 con 17.094. Nel 2022, il numero è aumentato significativamente a 17.948, segnando una crescita del 4,6% rispetto al 2018.



Numero di addetti operanti nella produzione di cacao, cioccolato, caramelle e confetti

Italia 2018-2024*, in numero



*Stima da previsione lineare

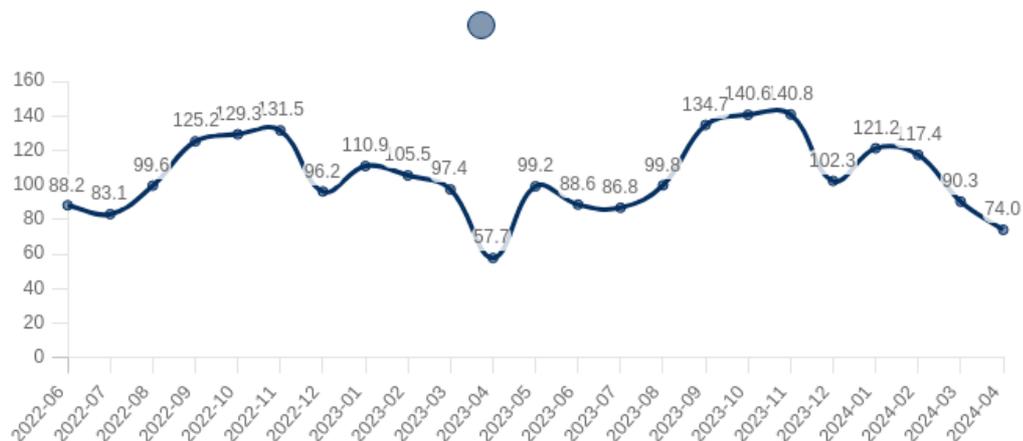
Come si può notare dai grafici precedenti il numero delle imprese attive è in calo del 9,3% negli ultimi 5 anni, mentre il numero degli addetti è in aumento del 4,6%. Questo dato mostra perciò la progressiva concentrazione dei lavoratori sempre più in un numero ridotto di grandi aziende piuttosto che essere disperso tra molte piccole e medie imprese.

Andamento dell'Indice della Produzione Industriale di Cacao, Cioccolato, Caramelle e Confetterie:



Indice della produzione industriale di cacao, cioccolato, caramelle e confetterie - base 2021=100

Italia, 2022-2024, indice



L'indice della produzione industriale di cacao, cioccolato, caramelle e confetterie in Italia, con base 2021=100, mostra significative variazioni tra giugno 2022 e aprile 2024. Nel giugno 2022, l'indice era 88.2, scendendo a 83.1 a luglio per poi risalire a 99.6 in agosto. Settembre e ottobre 2022 hanno registrato aumenti marcati, raggiungendo 125.2 e 129.3 rispettivamente, con un picco a novembre 2022 di 131.5. Dopo un calo a dicembre 2022 (96.2), l'indice ha avuto fluttuazioni nel 2023, toccando il minimo di 57.7 ad aprile e il massimo di 140.8 a novembre. Nei primi mesi del 2024, l'indice ha mostrato nuovamente variazioni, con un picco a febbraio (121.2) e un calo ad aprile (74.0). Complessivamente, questi dati riflettono un'industria caratterizzata da una forte stagionalità e da variazioni mensili significative.

Struttura del mercato

3.2 Catena del Valore

Dal contadino al consumatore finale

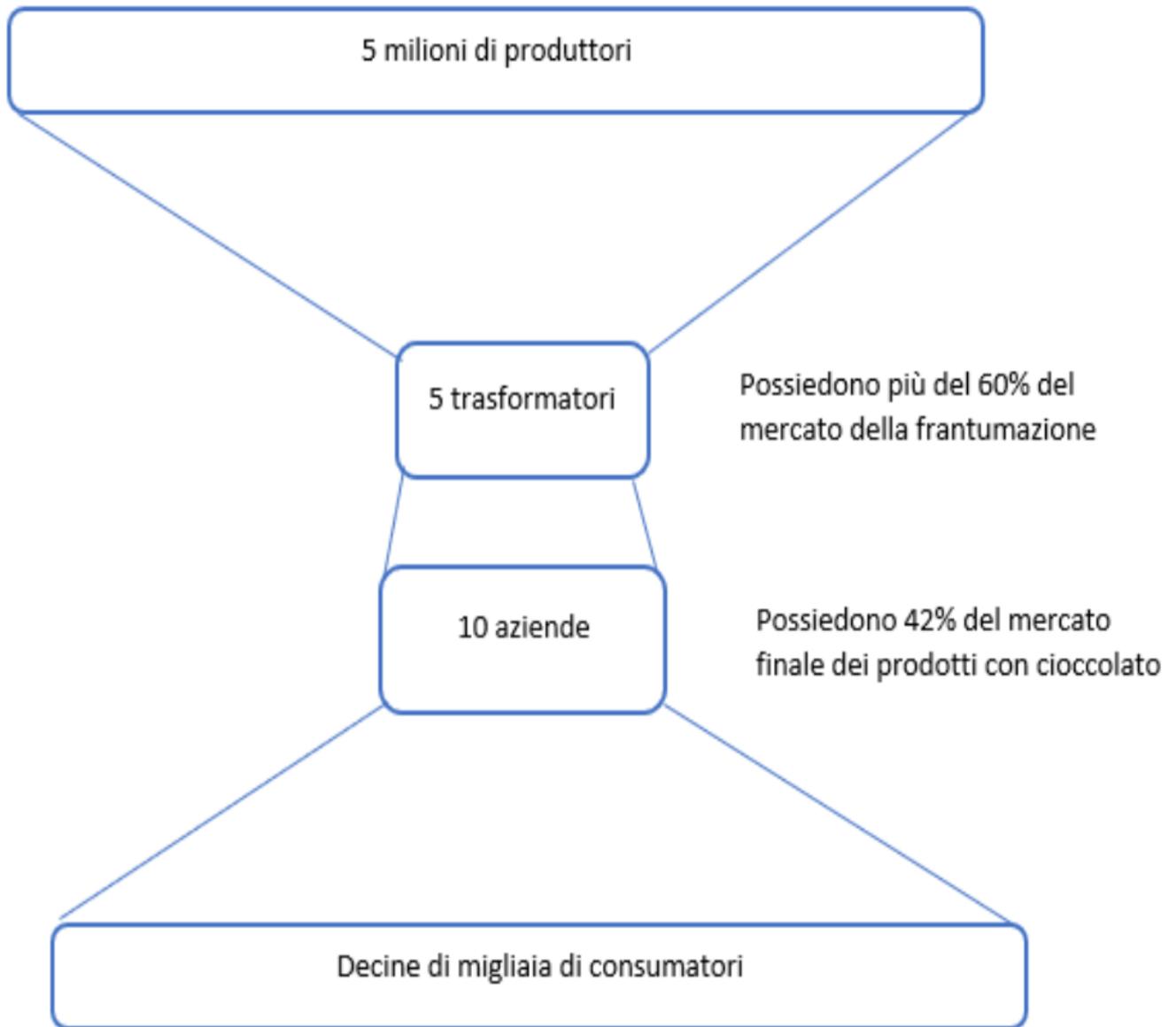
Tra i coltivatori di fave di cacao, principalmente in **Ghana e Costa d'Avorio** (vedi parte 1: Panoramica del mercato), e i clienti finali, i consumatori di cioccolato e di prodotti di cioccolato, ci sono diversi tipi di attori lungo la catena del valore mondiale.



Fonte: [UNCTAD](#)

Infatti, una volta raccolti, i chicchi devono essere sottoposti a un'operazione di smistamento e pulizia prima di essere portati dalle aziende commerciali agli impianti di lavorazione. Lì, le fave vengono tostate, macinate e trasformate in polvere di cacao, burro o pasta (vedi parte 4: analisi dell'offerta). Questi prodotti semilavorati vengono poi commercializzati di nuovo, trasportati ai fabbricanti di cioccolato, che utilizzeranno il materiale per fare diversi tipi di prodotti di cioccolato: barre, morsi, dolciumi, biscotti, ecc. Infine, c'è un'ultima fase di commercializzazione dei prodotti finiti, nei supermercati, nei caffè, negli alberghi, nei ristoranti o nei negozi specializzati (cioccolatai).

"Collo di bottiglia" nel settore del cacao, mondo



La catena di approvvigionamento mondiale del cacao ha una caratteristica forma a "collo di bottiglia", con più di **5 milioni di produttori** da un lato, la maggior parte dei quali gestisce pochi ettari di piantagioni di cacao, milioni di potenziali consumatori a valle, e quattro società nel mezzo della catena con due terzi della capacità di macinazione e dieci società con il 42% del business dolciario al dettaglio.

Questi elementi costituiscono una catena in cui la priorità di tutto il segmento centrale, che concentra la materia prima e ridistribuisce i prodotti lavorati, è la quantità e l'uniformità del prodotto, a scapito della sua varietà gustativa, e la segregazione effettiva secondo le condizioni ambientali e sociali di produzione. [\[IDDRJ\]](#)

Struttura del mercato

3.3 I principali produttori e distributori internazionali

I principali sono i seguenti:

- **Cargill:** E' un colosso agroalimentare con oltre 150 anni di storia, che opera in più di 70 paesi con un impegno profondo verso l'innovazione e la sostenibilità. Fondata nel 1865, l'azienda è cresciuta enormemente, impiegando oggi circa 160.000 persone in tutto il mondo. Uno degli aspetti chiave delle operazioni è il suo impegno nel settore del cacao. E' profondamente coinvolta nella catena di approvvigionamento del cacao, con operazioni di trasformazione in paesi produttori come la Costa d'Avorio, il Ghana, il Brasile, il Camerun e l'Indonesia. Un esempio concreto dell'impegno è l'espansione delle sue strutture di trasformazione del cacao in Ghana e Costa d'Avorio ([Cargill](#)).
- **Olam Group:** E' una delle principali aziende globali nel settore agroalimentare, fondata nel 1989 e con sede a Singapore. La compagnia fornisce ingredienti alimentari, mangimi e fibre a oltre 22.000 clienti in tutto il mondo, che vanno dai grandi marchi multinazionali alle piccole imprese familiari. Nel 2020, ha annunciato una riorganizzazione per creare tre gruppi operativi distinti: Olam Food Ingredients (ofi), Olam Agri e le Attività Rimanenti del Gruppo Olam. Questa strategia mira a massimizzare il valore a lungo termine e a ottimizzare le risorse per sfruttare le opportunità di mercato. Nel settore del cacao, è un leader globale, gestendo l'intera catena del valore dalla coltivazione alla distribuzione. Con una presenza in oltre 60 paesi, collabora con una vasta rete di agricoltori e partner commerciali, garantendo una fornitura stabile e sostenibile di cacao e altri prodotti agricoli.
- **The Hershey Company:** Istituita nel 1894 da Milton S. Hershey, è una delle più grandi aziende di dolci al mondo, con sede a Hershey, Pennsylvania. L'azienda è nota per i suoi iconici prodotti di cioccolato come le barrette Hershey's, i Reese's Peanut Butter Cups e i Twizzlers. E' anche molto impegnata nella sostenibilità, in particolare nel settore del cacao. Attraverso il programma "Shared Goodness Promise", l'azienda lavora per migliorare la sostenibilità della catena di fornitura del cacao, supportando i coltivatori con pratiche agricole sostenibili e garantendo condizioni di lavoro etiche. Hershey è membro fondatore della World Cocoa Foundation, contribuendo a migliorare l'agricoltura del cacao in Africa occidentale.
- **Ecom Agroindustrial Corp:** Presente dal 1849, è una delle principali aziende globali nel commercio e nella gestione sostenibile della catena di approvvigionamento di soft commodities, focalizzandosi su caffè, cotone e cacao. Con sede a Pully, Svizzera, opera in oltre 40 paesi, collaborando con migliaia di agricoltori e aziende locali. L'azienda impiega più di 5.000 persone a livello globale. Nel settore del cacao, gestisce la catena del valore completa, dall'approvvigionamento diretto dagli agricoltori alla trasformazione primaria, logistica e gestione del rischio, fino alla vendita ai produttori di marchi.
- **Touton:** Fondata nel 1848 e con sede a Bordeaux, Francia, è un'azienda leader nel commercio agroindustriale, specializzata in cacao, caffè, vaniglia e altri ingredienti naturali. Con oltre 900 dipendenti distribuiti in quattro continenti, l'azienda si impegna a fornire soluzioni innovative che generano valore lungo tutta la catena di fornitura, dai paesi di origine ai clienti finali. E' profondamente impegnata nella sostenibilità, lavorando a stretto contatto con agricoltori e partner locali per promuovere pratiche agricole sostenibili e migliorare le condizioni di vita delle comunità agricole.

Produttori e distributori di cacao Fatturato 2020 (€) Fatturato 2021 (€) Fatturato 2022 (€) Fatturato 2023 (€)

Cargill	100.9Mld	114.2Mld	156.8Mld	164.6Mld
Olam Group	26.9Mld	31.6Mld	36.1Mld	40.2Mld
The Hershey Company	7.16Mld	7.62Mld	9.89Mld	10.4Mld
Ecom Agroindustrial Corp	n/a	n/a	n/a	n/a
Touton	n/a	n/a	n/a	n/a

Struttura del mercato

3.4 Gli attori principali del mercato Italiano

In Italia, con codice ateco 10.82, produzione di cacao, cioccolato, caramelle e confetterie, sono presenti 821 aziende di cui 292 società di capitali, il fatturato complessivo di queste imprese è pari a 5.117.814.260 €.

Queste sono le principali:

- [Ferrero Industriale Italia Srl](#): parte del gruppo Ferrero, è una società con sede ad Alba, Cuneo, fondata nel 2015. Specializzata nella produzione di cioccolato e prodotti dolciari, l'azienda impiega circa 4683 dipendenti. Si occupa della produzione di cacao, cioccolato, praline, creme dolci da spalmare e dessert, gestendo la trasformazione delle materie prime in prodotti finiti. Ferrero Industriale Italia è conosciuta per l'alta qualità dei suoi prodotti e per l'impegno verso la sostenibilità. L'azienda ha implementato iniziative come "Forever Chocolate", mirate a migliorare la coltivazione del cacao e a promuovere pratiche sostenibili lungo tutta la filiera produttiva. Ferrero, con i suoi prodotti iconici come Nutella, Kinder, Tic Tac e Ferrero Rocher, è presente in oltre 170 paesi in tutto il mondo, riflettendo un'integrazione efficace tra tradizione e innovazione.
- [Lindt & Sprüngli Spa](#): E' una parte importante del gruppo svizzero Lindt & Sprüngli, noto per la produzione e distribuzione di cioccolato premium. La società ha sede a Induno Olona, Varese, in Italia. Fondata nel 1845, produce una vasta gamma di cioccolati, tra cui cioccolato al latte, cioccolato fondente, praline, truffles e altre specialità. I suoi marchi principali includono Lindt, Ghirardelli, Caffarel e Russell Stover. L'azienda è impegnata nella sostenibilità, con iniziative come il programma "Lindt & Sprüngli Farming Program". Distribuisce i suoi prodotti attraverso negozi al dettaglio, e-commerce, boutique e partner commerciali in tutto il mondo, con una forte presenza in Europa, Americhe, Medio Oriente, Africa e Asia-Pacifico. La società si distingue per l'alta qualità dei suoi prodotti e l'attenzione alla sostenibilità e all'innovazione.
- [Irca Spa](#): Azienda italiana leader nella produzione di ingredienti per pasticceria, panificazione e gelateria artigianale. Fondata nel 1919, ha la sua sede principale a Gallarate, Varese. Con una lunga storia di oltre 100 anni, fornisce canali B2B, inclusi pasticcerie, gelaterie, hotel, ristoranti e produttori di dolci, con un portafoglio completo di prodotti come creme, cioccolato e decorazioni, miscele per torte e lievitati, basi per gelato, swirl e topping. L'azienda è riconosciuta per la sua strategia di "one-stop-shop", offrendo soluzioni professionali complete e di alta qualità che semplificano la preparazione di prodotti complessi. IRCA supporta artigiani in oltre 100 paesi e impiega più di 1.000 persone. Possiede sette impianti di produzione e quattro cucine di innovazione e dimostrazione in Europa, Nord America e Asia.
- [Perugina \(Nestlé Italia\)](#): E' un'azienda italiana storica, attiva dal 1907, specializzata nella produzione di cioccolato e dolci. Famosa per i suoi Baci Perugina, l'azienda offre una vasta gamma di prodotti che includono tavolette di cioccolato, praline, cacao in polvere e dessert freschi. Si distingue per la qualità delle materie prime e l'innovazione nelle ricette. L'azienda ospita anche la "Casa del Cioccolato" e la "Scuola del Cioccolato", dove i visitatori possono scoprire la storia del cioccolato e partecipare a corsi pratici. Perugina fa parte del gruppo Nestlé Italia, rafforzando ulteriormente la sua presenza nel settore alimentare.
- [Icam Spa](#): Creata nel 1946 e con sede a Lecco, Italia, è un'azienda leader nella produzione di cioccolato e semilavorati a base di cacao. Guidata dalla famiglia Agostoni, l'azienda è riconosciuta a livello globale per l'eccellenza nella produzione di cioccolato artigianale italiano. E' impegnata nella produzione di cioccolato di alta qualità attraverso tecniche avanzate e un'attenzione particolare alle tendenze di mercato. L'azienda serve vari

mercati, tra cui Asia, Europa Orientale, Medio Oriente, Nord America ed Europa Occidentale, con una gamma completa di prodotti che includono cacao, cioccolato, praline e decorazioni di cioccolato.

- [Nutkao Srl](#): Azienda italiana istituita nel 1982 da Giuseppe Braida, specializzata nella produzione di creme spalmabili a base di cacao e nocciole, cioccolato e prodotti semilavorati per l'industria dolciaria. Con sede a Canove di Govone, in Piemonte, si è affermata come leader internazionale nella produzione di creme per il settore Private Label. L'azienda ha continuato a crescere e svilupparsi nel corso degli anni, ampliando la sua presenza internazionale. Oggi, Nutkao distribuisce i suoi prodotti in oltre 85 paesi, metà dei quali al di fuori dell'Unione Europea. La società ha aperto impianti produttivi negli Stati Uniti (Battleboro, North Carolina) e in Ghana (Accra), rafforzando la sua capacità produttiva e garantendo una filiera controllata e tracciata per le materie prime di alta qualità.
- [Dolfin Srl](#): Fondata nel 1914, è un'azienda italiana di lunga tradizione nel settore dolciario. Specializzata nella produzione di gelatine di frutta, creme spalmabili e cioccolato, è famosa per i marchi come Polaretti. L'azienda offre una vasta gamma di prodotti stagionali, inclusi articoli per le festività natalizie e pasquali. Dolfin è fortemente impegnata nella sostenibilità ambientale e nella qualità dei suoi prodotti, certificati da rigorosi controlli.
- [Novi](#): Azienda storica nel settore dolciario italiano, parte del gruppo Elah Dufour Novi. Fondata nel 1903, è specializzata nella produzione di cioccolato di alta qualità, utilizzando materie prime selezionate come le nocciole del Piemonte e il cacao di prima scelta proveniente da piantagioni in America Centrale, Sud America e Africa. Il Gruppo Elah Dufour Novi è nato dall'iniziativa dell'imprenditore Flavio Repetto, che nel 1982 ha acquisito i marchi Elah e Dufour e nel 1985 Novi. Oggi il gruppo, con sede a Novi Ligure, Alessandria, rappresenta una delle principali realtà dell'industria dolciaria italiana, con un fatturato consolidato di oltre 145 milioni di euro e circa 200-500 dipendenti. E' nota per il suo impegno nella produzione sostenibile e nella qualità certificata.

Produttori di cioccolato Fatturato 2020 (€) Fatturato 2021 (€) Fatturato 2022 (€) Fatturato 2023 (€)

Perugina (Nestlé Italia)	781.6ML	842.0ML	9041ML	n/a
Ferrero Industriale Srl	n/a	667ML	748ML	805.7ML
Lindt & Sprungli Spa	400.3ML	480.7ML	639ML	n/a
Irca Spa	223.3ML	292ML	358.8ML	n/a
Icam Spa	178.1ML	186.2ML	203.8ML	n/a
Nutkao Srl	141.8ML	143.8ML	187.2ML	n/a
Dolfin Srl	n/a	129.4ML	168.2ML	184.8ML
Elah Dufour	121.8ML	121.7ML	122.4ML	n/a

Analisi dell'offerta

4.1 La coltivazione del cacao

Il cacao è tradizionalmente coltivato da piccoli proprietari, che rappresentano tra l'80 e il 90% della produzione mondiale. Di solito coltivano piccoli appezzamenti di terreno, in genere tra i 2 e i 4 ettari in Africa e in alcune parti dell'Asia. Gli alberi crescono esclusivamente nelle zone tropicali, dove possono beneficiare dell'ombra di piante come il banano, la piantaggine o la palma da olio.

Le varietà di cacao:

Ci sono generalmente tre varietà di cacao:

- Forastero. Rappresenta circa il **90%** della produzione totale di cacao.
- Trinitario, considerato "il principe del cacao", produce semi con un aroma dolce e un sapore equilibrato
- Criollo, è un incrocio tra le prime due varietà, e i suoi semi hanno generalmente un aroma fruttato e leggermente acido, con un sapore speziato e piccante.

Le ultime due varietà hanno generalmente un sapore più fine.

Raccolta e produzione del cacao:

Una volta maturi, i baccelli - il frutto dell'albero del cacao - vengono raccolti a mano e poi decorticati per ottenere i semi. Questo periodo di raccolta varia da regione a regione, da settembre a marzo. C'è anche un secondo raccolto "di mezza stagione", principalmente tra maggio e agosto.

I chicchi sono poi fermentati ed essiccati nella piantagione o nel villaggio del produttore. Questa fase dura di solito tra i cinque e i dieci giorni.

Paese	Periodo di raccolta	Mezza-stagione
Brasile	ottobre-marzo	giugno-settembre
Camerun	settembre-febbraio	maggio-agosto
Costa Rica	luglio-febbraio	marzo-giugno
Costa d'Avorio	ottobre-marzo	maggio-agosto
Equador	marzo-giugno	dicembre-gennaio

[CNUCED]

Analisi dell'offerta

4.2 Trasformazione delle fave di cacao

L'offerta del cacao sul mercato globale è una questione affascinante e complessa, influenzata da una serie di fattori interconnessi.

- **Produzione Geografica:** Il cacao cresce meglio in regioni tropicali vicino all'equatore, dove il clima caldo e umido è ideale. I principali produttori mondiali sono la Costa d'Avorio e il Ghana, che insieme rappresentano una buona parte della produzione globale. Anche l'Indonesia, la Nigeria e il Brasile sono importanti produttori.
- **Coltivazione:** La maggior parte del cacao è coltivata da piccoli agricoltori che possiedono meno di cinque ettari di terra. Esistono anche grandi piantagioni, ma sono meno comuni.

Molti fattori influenzano l'offerta di cacao:

- **Condizioni Climatiche:** Siccità, inondazioni e altri eventi meteorologici estremi possono danneggiare i raccolti.
- **Malattie delle Piante:** Il cacao è vulnerabile a varie malattie, come la moniliasi e la bacca nera, che possono decimare la produzione.
- **Fattori Economici e Politici:** Instabilità politica, guerre civili e politiche governative nei paesi produttori possono influenzare negativamente la produzione e l'esportazione del cacao.

Il processo di lavorazione del cacao è articolato:

- **Raccolta:** Le cabosse, i frutti del cacao, vengono raccolte a mano.
- **Fermentazione:** I semi sono fermentati per diversi giorni per sviluppare il loro sapore.
- **Essiccazione:** Dopo la fermentazione, i semi vengono essiccati al sole o in essiccatori.
- **Torrefazione e Macinazione:** Infine, i semi essiccati vengono torrefatti e macinati per produrre massa di cacao, burro di cacao e polvere di cacao.

I diversi tipi di cacao presenti sul mercato sono:

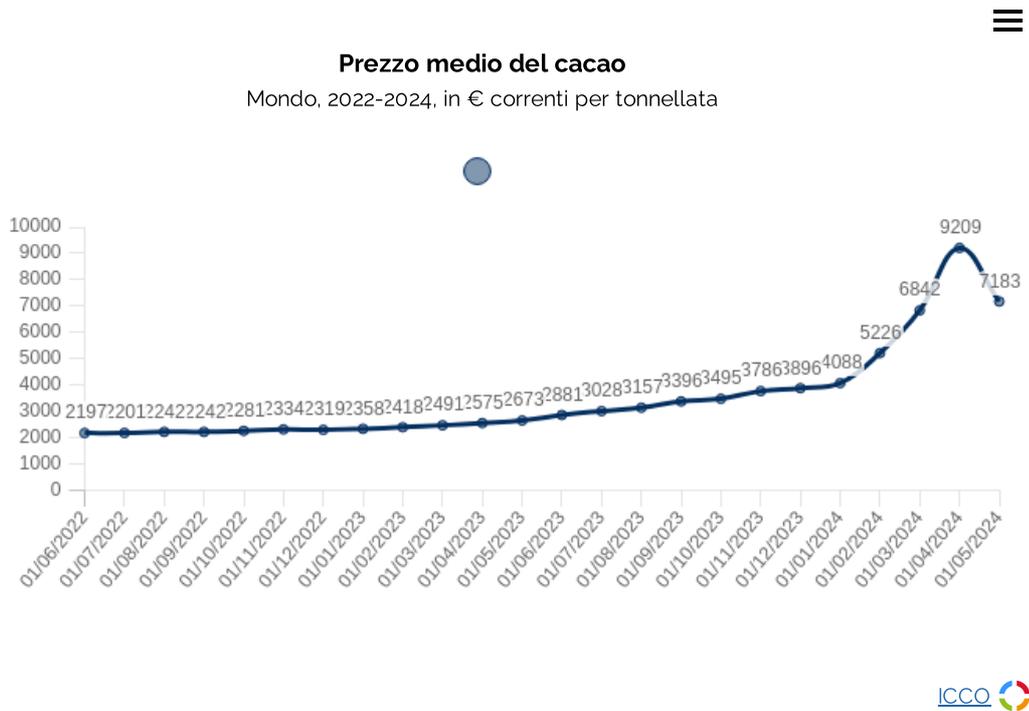
Tipo di cacao	Descrizione	Caratteristiche	Esempi	Benefici
Criollo	Uno dei tipi di cacao più antichi e pregiati.	Aroma complesso e raffinato. Sapore delicato e meno amaro. Minore resa produttiva e sensibilità alle malattie.	Utilizzato in cioccolato gourmet e prodotti di alta qualità.	Qualità superiore che giustifica prezzi più alti. Valore aggiunto per prodotti premium. Favorito dai maestri cioccolatieri per il suo sapore unico.
Forastero	La varietà di cacao più comune e diffusa.	Sapore forte e amaro. Maggiore resistenza alle malattie. Alta produttività.	Usato in cioccolato di massa e prodotti dolciari commerciali.	Costi di produzione inferiori. Disponibilità elevata. Base ideale per miscele di cioccolato.
Trinitario	Un ibrido tra Criollo e Forastero.	Combina resistenza e sapore. Aroma intermedio, bilanciato tra i due tipi.	Utilizzato in una vasta gamma di prodotti, dal cioccolato artigianale a quello commerciale.	Buon compromesso tra qualità e produttività. Versatilità nell'uso per diverse applicazioni cioccolatiere.
Nacional	Una varietà pregiata coltivata principalmente in Ecuador.	Aroma floreale e fruttato. Sapore complesso con note uniche.	Impiegato in cioccolato di alta gamma e prodotti speciali.	Distintività che permette di creare prodotti unici. Apprezzato per la sua eccellenza e complessità aromatica.
CCN-51	Un tipo di cacao ibrido sviluppato per la resistenza e la produttività.	Alta resistenza alle malattie. Gusto meno pregiato, più amaro e astringente.	Utilizzato principalmente per la produzione di massa.	Resa elevata e costi di produzione ridotti. Affidabilità per coltivatori in aree problematiche.
Amelonado	Una varietà di Forastero comune in Africa occidentale.	Sapore robusto e amaro. Alta resistenza alle malattie.	Utilizzato in cioccolato commerciale e industriale.	Produttività elevata. Resistenza a malattie specifiche dell'Africa occidentale.
Arriba	Sottotipo del Nacional, noto per il suo aroma floreale.	Aroma unico e distintivo, floreale e fruttato.	Utilizzato in cioccolato di alta qualità e specialità.	Profilo aromatico ricco che valorizza il prodotto finale.
Porcelana	Una varietà rara di Criollo, conosciuta per la sua qualità superiore.	Sapore delicato e aromatico. Alta suscettibilità alle malattie.	Cioccolato gourmet e di lusso.	Qualità eccelsa che permette di creare cioccolato di altissima gamma.
Cacao Maragnon	Varietà rara riscoperta in Perù, spesso considerata un Criollo.	Sapore unico e complesso, con note fruttate e floreali.	Cioccolato artigianale e di nicchia.	Prodotto distintivo e di alta qualità, molto apprezzato dai gourmet.
Venezuelan Criollo	Diverse varietà di Criollo coltivate in Venezuela.	Aromi complessi e varietà di sapori unici.	Utilizzato in cioccolato di alta gamma.	Prestigio e qualità elevata, ricercato dai produttori di cioccolato di lusso.
Catongo	Una varietà albina di Forastero, coltivata principalmente in Brasile.	Sapore più dolce e meno amaro rispetto al Forastero tradizionale.	Cioccolato e prodotti dolciari speciali.	Varietà unica che permette la creazione di prodotti distintivi.

ICS (Imperial College Selections)	Serie di cloni selezionati per resistenza e qualità, sviluppati a Trinidad.	Alta resistenza alle malattie, buone caratteristiche organolettiche.	Usato in una varietà di prodotti, dal cioccolato commerciale a quello artigianale.	Combinazione di produttività e qualità, versatile per diverse applicazioni.
-----------------------------------	---	--	--	---

Analisi dell'offerta

4.3 I prezzi del cacao

L'Organizzazione Internazionale del Cacao (ICCO) calcola quotidianamente il prezzo del cacao nel mondo in diverse valute, tra cui l'euro. Nel corso degli ultimi 2 anni, le variazioni di prezzo mensili sono state le seguenti:



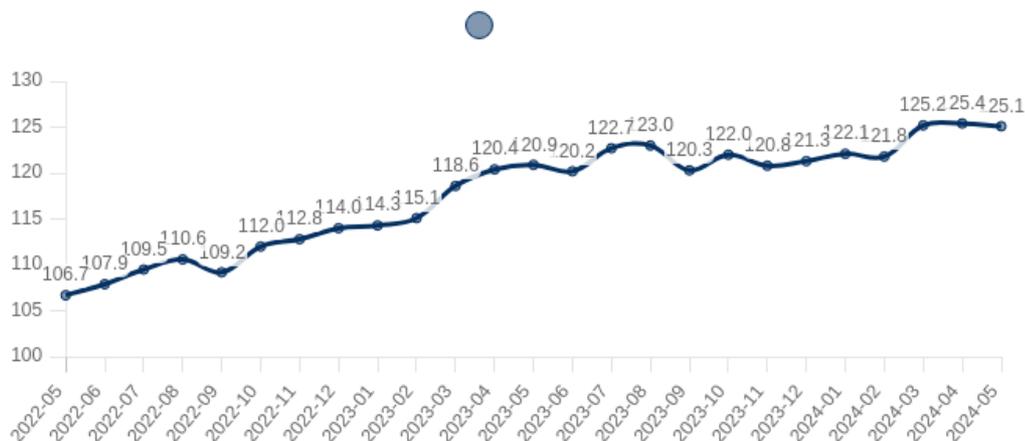
Il prezzo medio del cacao nel mondo tra il 2022 e il 2024 ha mostrato una significativa tendenza al rialzo. A giugno 2022, il prezzo era di 2197 € per tonnellata. Nei mesi successivi, il prezzo è salito progressivamente, raggiungendo 2673 € a maggio 2023. Da giugno 2023, l'aumento è stato più marcato, arrivando a 3495 € a ottobre 2023. Nel 2024, i prezzi hanno subito un'impennata notevole, passando da 4088 € a gennaio fino a un picco di 9209 € a marzo, prima di scendere a 7183 € a maggio. Complessivamente, il prezzo è aumentato del 227% da giugno 2022 a maggio 2024, con una crescita particolarmente accentuata nell'ultimo semestre.

Crescita Costante dei Prezzi del Cacao e Cioccolato in Polvere in Italia:



Indice dei prezzi del cacao e cioccolato in polvere al consumo per l'intera collettività (base 2015=100) - dati mensili

Italia, 2022-2024, indice



Tra maggio 2022 e maggio 2024, l'indice dei prezzi del cacao e cioccolato in polvere in Italia è passato da 106,7 a 125,1, segnando un aumento del 17,2%. L'incremento è stato costante, con alcuni picchi significativi come tra febbraio e marzo 2023, dove l'indice è salito da 115,1 a 118,6, e da luglio a settembre 2023, dove è passato da 120,2 a 123,0. Tuttavia, ci sono state anche alcune fluttuazioni, come tra ottobre e novembre 2023, quando l'indice è sceso da 123,0 a 120,3, per poi risalire successivamente. Complessivamente, il trend mostra una crescita continua dei prezzi, indicando un aumento persistente del costo al consumo di questi prodotti.

Analisi dell'offerta

4.4 Trend dell'offerta

Negli ultimi anni, l'offerta del cacao ha visto l'emergere di nuovi trend che stanno trasformando l'industria. Ecco alcuni dei principali trend che stanno caratterizzando l'offerta del cacao nel mercato globale:

- **Sostenibilità e Certificazioni Etiche:** La sostenibilità è diventata una priorità crescente per produttori e consumatori. Le certificazioni come Fair Trade, Rainforest Alliance e UTZ sono sempre più diffuse. Queste certificazioni garantiscono che il cacao sia coltivato secondo pratiche sostenibili, che rispettano l'ambiente e promuovono condizioni di lavoro etiche per gli agricoltori.
- **Tecnologie Avanzate in Agricoltura:** L'adozione di tecnologie avanzate sta rivoluzionando la produzione di cacao. Tecniche come l'agricoltura di precisione, l'uso di droni per monitorare le piantagioni e l'implementazione di sistemi di irrigazione automatizzati stanno migliorando l'efficienza e la resa delle coltivazioni.
- **Tracciabilità e Trasparenza:** La tracciabilità è diventata un aspetto cruciale per i consumatori che vogliono sapere da dove proviene il cacao che acquistano. Le aziende stanno investendo in sistemi di tracciabilità avanzati che permettono di seguire il percorso del cacao dal campo al prodotto finale. Questo non solo migliora la trasparenza, ma aiuta anche a garantire la qualità del prodotto.
- **Innovazioni nel Packaging:** L'attenzione all'ambiente ha spinto le aziende a innovare anche nel packaging. C'è una crescente domanda di imballaggi eco-friendly, biodegradabili o riciclabili. Questo trend risponde alle preoccupazioni ambientali dei consumatori e riduce l'impatto ambientale dell'industria del cacao.
- **Diversificazione delle Colture:** Per far fronte ai cambiamenti climatici e alle malattie delle piante, alcuni agricoltori stanno diversificando le loro colture. Oltre al cacao, stanno coltivando altre piante che possono fornire una fonte di reddito alternativa e aumentare la resilienza delle loro attività agricole.
- **Cacao Speciale e di Alta Qualità:** C'è una crescente domanda di cacao fine e di alta qualità, come il Criollo e il Trinitario, utilizzati nella produzione di cioccolato gourmet. I consumatori sono disposti a pagare un premium per prodotti che offrono un gusto superiore e una storia di origine unica.
- **Progetti di Empowerment degli Agricoltori:** Le grandi aziende stanno sempre più investendo in progetti che mirano a migliorare le condizioni di vita degli agricoltori. Questi progetti includono programmi di formazione su pratiche agricole sostenibili, iniziative di sviluppo comunitario e accesso a finanziamenti e risorse.
- **Riduzione dell'Impatto Ambientale:** L'industria del cacao sta lavorando per ridurre il proprio impatto ambientale. Questo include l'adozione di pratiche agricole che conservano la biodiversità, riducono l'uso di pesticidi chimici e promuovono la gestione sostenibile delle risorse idriche.
- **Nuove Varietà di Cacao:** La ricerca e lo sviluppo stanno portando alla creazione di nuove varietà di cacao che sono più resistenti alle malattie e ai cambiamenti climatici, pur mantenendo alta la qualità del prodotto. Queste nuove varietà possono aiutare a stabilizzare l'offerta e migliorare la sicurezza alimentare per i produttori.
- **Mercati Emergenti:** Il consumo di cacao sta crescendo rapidamente in nuovi mercati emergenti, come l'Asia e l'Africa. Questo sta spingendo l'industria a espandere le proprie operazioni e adattare i prodotti alle preferenze locali.

Regolamento

5.1 Regolamento generale

Il 20 luglio 2003 dopo anni di travagliati iter legislativi iniziati nel 1992, il Parlamento Europeo approva finalmente la [Direttiva 2000/36/CE](#)³, che armonizza la legislazione in materia di cioccolato e la estende a tutti i quindici paesi membri (all'epoca, e successivamente anche ai nuovi membri). L'obiettivo della Direttiva è di garantire un maggior grado di tutela per il consumatore, che deve essere pienamente consapevole di cosa acquista. La [Direttiva 2000/36/CE](#) è stata recepita in Italia con il [D.lgs. 178/2003](#). La nuova Direttiva apporta numerose novità tra cui:

1. La possibilità negli Stati membri di aggiungere nei prodotti di cioccolato altri grassi vegetali diversi dal burro di cacao, entro un limite massimo del 5% del prodotto finito. La percentuale minima di burro di cacao fissata dalla normativa deve essere comunque rispettata. I grassi vegetali devono essere equivalenti al burro di cacao e sono tassativamente quelli indicati nella Direttiva
2. I prodotti di cioccolato che contengono grassi vegetali diversi dal burro di cacao possono essere immessi in commercio in tutti gli Stati membri, a condizione che la loro etichettatura rechi la menzione ben visibile e chiaramente leggibile: "contiene altri grassi oltre al burro di cacao".
3. La normativa richiama l'applicazione delle disposizioni generali di etichettatura contenute nella [Direttiva 79/112/CEE](#) recepita in Italia con il [D.lgs. 109/1992](#) e successive modifiche. È previsto l'obbligo di riportare in etichetta il termine minimo di conservazione e la lista degli ingredienti.

La [Direttiva comunitaria 2000/36/CE](#) tuttavia, presenta un grosso vuoto normativo, infatti, non prevede nessuna dicitura particolare in etichetta per quei prodotti che utilizzano esclusivamente il burro di cacao. In questo caso ogni paese è libero di scegliere la dicitura che più preferisce. Una [Sentenza della Corte di Giustizia UE del 25 novembre 2010](#) ha considerato la dizione "cioccolato puro" non conforme perché "non in grado di garantire un'informazione corretta, neutra e obiettiva ai consumatori", e ha obbligato l'Italia a uniformarsi alla sentenza.

Normativa internazionale:

Oltre alla normativa europea, ci sono delle regole internazionali in materia di cacao, che sono state fissate dall'ICCO.

Si tratta dell'accordo [internazionale del 2001 sul cacao](#), integra la normativa delle Nazioni Unite, quindi a tutti gli effetti è riconosciuto da tutti i paesi dell'organizzazione. Composto da cinque parti, comprende un rang di nozioni molto ampie:

1. Obiettivi e definizioni
2. Disposizioni legali
3. Disposizioni finanziarie
4. Disposizioni relative al mercato
5. Disposizioni diverse

Posizionamento dei giocatori

6.1 Segmentazione del mercato

Produttori e distributori di cacao	Fatturato 2020 (€)	Fatturato 2021 (€)	Fatturato 2022 (€)	Fatturato 2023 (€)
Cargill	100.9Mld	114.2Mld	156.8Mld	164.6Mld
Olam Group	26.9Mld	31.6Mld	36.1Mld	40.2Mld
The Hershey Company	7.16Mld	7.62Mld	9.89Mld	10.4Mld
Ecom Agroindustrial Corp	n/a	n/a	n/a	n/a
Touton	n/a	n/a	n/a	n/a

Produttori di cioccolato Fatturato 2020 (€) Fatturato 2021 (€) Fatturato 2022 (€) Fatturato 2023 (€)

Perugina (Nestlé Italia)	781.6ML	842.0ML	9041ML	n/a
Ferrero Industriale Srl	n/a	667ML	748ML	805.7ML
Lindt & Sprungli Spa	400.3ML	480.7ML	639ML	n/a
Irca Spa	223.3ML	292ML	358.8ML	n/a
Icam Spa	178.1ML	186.2ML	203.8ML	n/a
Nutkao Srl	141.8ML	143.8ML	187.2ML	n/a
Dolfin Srl	n/a	129.4ML	168.2ML	184.8ML
Elah Dufour	121.8ML	121.7ML	122.4ML	n/a

Elah Dufour Novi



<https://www.elah-dufour.it/en>

DUNS: P.IVA 03193610106

Fatturato: 140.22 milioni € (2023)

Descrizione:

Elah Dufour Novi nasce nel 1982 per iniziativa dell'imprenditore Flavio Repetto ed è rappresentata nel settore dolciario da quattro affermati marchi dell'industria italiana:

- Elah, fondata a Genova nel 1909 da Francesco Ferdinando Moliè, produce Miscele per Creme da Tavola, Budini e Dessert (Budini), Miscele per dolci e Caramelle Toffé.
- La Dufour, fondata a Genova nel 1926 dalla famiglia Dufour, produce Gelatine di Frutta Big Frut Gelée, Bonbon di cioccolato Carousel, gli speciali Morabon (dolcetti alla liquirizia) e Selz Soda (caramelle gassate di agrumi e cola) e una vasta gamma di dolci ripieni.
- Novi, fondata a Novi Ligure nel 1903, produce cioccolato: Grandi Nocciolati, l'esclusivo Fondentenero e Gran Cru Nero Nero, il tradizionale Gianduja Piemonte, i Gianduiotti, la pralina Otello, la Crema Novi (da spalmare). Nel 2003 ha festeggiato i primi 100 anni di attività.
- Baratti & Milano, fondata a Torino nel 1858, produce le specialità caratteristiche della tradizione dolciaria piemontese: Gianduiotti, Cremini, Cuneesi, Braidesi, Praline alla Nocciola Piemonte. Produce anche le classiche Caramelle "Baratti" di alta gamma, pregiata pasticceria tipica dell'Appennino ligure: Amaretti Morbidi e Canestrellini.

Dati finanziari:

Anno	Fatturato	Utile
2020	€ 121.807.663	€ 6.404.790
2021	€ 121.664.076	€ 9.779.328
2022	€ 122.387.230	€ 3.249.503
2023	€ 140.220.429	€ 9.437.768

Partita Iva:

Partita Iva: **P.IVA 03193610106**

Indirizzo: **VIA PIANDILUCCO, 7A/3, GENOVA**

Lindt & Sprüngli



LINDT & SPRÜNGLI

<https://www.lindt.fr/>

DUNS: 672024155

Fatturato: 5,96 miliardi € (2023)

Descrizione:

Lindt & Sprüngli è un gruppo svizzero dedicato alla produzione e alla vendita di cioccolato, presente in più di 100 paesi e con un sito di produzione in Francia. Il gruppo produce molti tipi di barrette di cioccolato (Lindt, Excellence, Waffer, ecc.) e dolci (Lindor, Kirsch) oltre a prodotti stagionali di alta gamma.

Dati finanziari:

LSA 07/06/2024

- Leader du marché des tablettes de chocolat en France
- Site d'Oloron Sainte-Marie, 600 salariés permanents et plus de 400 saisonniers
- La moitié de la production destinée à la France, le reste est exporté
- Célèbre marque "Pyrénéens"
- Groupe de 5,4 milliards d'euros de chiffre d'affaires
- La filiale française le 4e pays du groupe avec un chiffre d'affaires d'environ 430 millions en 2023

LSA 15/03/2023

- Trente de boutiques en France de 200 m2 en moyenne (500 dans le monde).
- 2,6% de croissance en France l'an dernier
- 8% des ventes globales du groupe générées en France
- Chiffre d'affaires 10,8% de croissance à 4,9 milliards de francs suisse
- 15,7% de croissance des ventes aux États-Unis.
- Objectif de croissance des ventes en France de 6 à 8% pour 2023
- Numéro un des tablettes de chocolat en hyper-super en France

Il marchio è al secondo posto nelle vendite di prodotti dolciari al cioccolato in Francia, con una quota di mercato del 13,7%. La sua attuale strategia è quella di spostarsi verso l'alto del mercato per far fronte al calo dei consumi. Questo si è riflesso in parte nell'acquisizione di Russell Stover negli Stati Uniti nel 2014.

Partita Iva:

Partita Iva: **672024155**

Nome legale: **LINDT ET SPRÜNGLI**

Indirizzo: **112 AV KLEBER , 75116 PARIS 16**

Numero di collaboratori: **Entre 1 000 et 1 999 salariés (2021)**

Capitale: **12 962 500 EUR**

Manager dell'azienda:

Posizione lavorativa	Nome	Cognome	Età	Profilo LinkedIn
Président	Jean-baptiste	Jarry	43	
Commissaire aux comptes suppléant	Patrice	Morot	59	

Nestlé Italia (Perugina)



<https://www.perugina.com/it>

DUNS: P.IVA 00777280157

Fatturato: 971.75 milioni € (2023)

Descrizione:

E' un'azienda italiana storica, attiva dal 1907, specializzata nella produzione di cioccolato e dolci. Famosa per i suoi Baci Perugina, l'azienda offre una vasta gamma di prodotti che includono tavolette di cioccolato, praline, cacao in polvere e dessert freschi. Si distingue per la qualità delle materie prime e l'innovazione nelle ricette. L'azienda ospita anche la "Casa del Cioccolato" e la "Scuola del Cioccolato", dove i visitatori possono scoprire la storia del cioccolato e partecipare a corsi pratici. Perugina fa parte del gruppo Nestlé Italia, rafforzando ulteriormente la sua presenza nel settore alimentare.

Dati finanziari:

Anno	Fatturato	Utile
2020	€ 781.560.000	€ 15.381.000
2021	€ 842.002.000	€ 71.138.000
2022	€ 904.087.809	€ 30.672.902
2023	€ 971.754.058	€ 65.587.034

Partita Iva:

Partita Iva: **P.IVA 00777280157**

Indirizzo: **VIA DEL MULINO, 6, ASSAGO, MILANO**

Ferrero



<https://www.ferrero.com/int/en/>

DUNS: n/a

Fatturato: 17 miliardi € (2023)

Descrizione:

Fondata nel 1946 ad Alba, in Piemonte, è diventata una delle più grandi aziende dolciarie del mondo. Conosciuta per prodotti iconici come Nutella, Ferrero Rocher, Kinder e Tic Tac, si distingue per il suo impegno verso la qualità, l'innovazione e la sostenibilità. La sede principale è attualmente a Senningerberg, Lussemburgo, da dove coordina le sue operazioni globali. L'azienda opera in oltre 170 paesi e impiega più di 47.000 persone. Ferrero è anche nota per le sue numerose acquisizioni strategiche, che hanno ampliato il suo portafoglio di marchi e la sua presenza internazionale. Mantiene un forte impegno verso pratiche sostenibili, promuovendo iniziative che migliorano le condizioni dei coltivatori di cacao e riducono l'impatto ambientale lungo tutta la filiera produttiva. La sua strategia aziendale è fortemente orientata alla creazione di valore condiviso, integrando aspetti sociali e ambientali nelle sue operazioni quotidiane.

Dati finanziari:

Anno Fatturato

2020	12.3Mld
2021	12.7Mld
2022	14Mld
2023	17Mld

Partita Iva:

Partita Iva: n/a

Indirizzo: **16, Route de Trèves, L-2633 Senningerberg, Luxembourg**

Irca



<https://www.irca.eu>

DUNS: P.IVA 09684290969

Fatturato: 451.88 milioni € (2023)

Descrizione:

Azienda italiana leader nella produzione di ingredienti per pasticceria, panificazione e gelateria artigianale. Fondata nel 1919, ha la sua sede principale a Gallarate, Varese. Con una lunga storia di oltre 100 anni, fornisce canali B2B, inclusi pasticcerie, gelaterie, hotel, ristoranti e produttori di dolci, con un portafoglio completo di prodotti come creme, cioccolato e decorazioni, miscele per torte e lieviti, basi per gelato, swirl e topping. L'azienda è riconosciuta per la sua strategia di "one-stop-shop", offrendo soluzioni professionali complete e di alta qualità che semplificano la preparazione di prodotti complessi. IRCA supporta artigiani in oltre 100 paesi e impiega più di 1.000 persone. Possiede sette impianti di produzione e quattro cucine di innovazione e dimostrazione in Europa, Nord America e Asia. Nel 2017, Carlyle Group ha acquisito una quota di maggioranza, contribuendo alla crescita significativa dell'azienda. Durante questo periodo, ha ampliato la sua offerta di prodotti e la presenza geografica, in particolare negli Stati Uniti, e ha rafforzato il management attraverso acquisizioni strategiche, come quella di Dobra, produttore globale di decorazioni di cioccolato premium. Attualmente, Advent International ha acquisito IRCA e continua a lavorare con il team di gestione per espandere ulteriormente il business in Italia e all'estero. È considerata un leader strutturale nel settore degli ingredienti artigianali, con una forte attenzione all'innovazione e alla qualità.

Dati finanziari:

Anno	Fatturato	Utile
2020	€ 223.287.000	€ 2.400.000
2021	€ 292.021.000	€ 9.330.000
2022	€ 358.751.348	€ 25.681.414
2023	€ 451.879.030	€ -42.156.788

Partita Iva:

Partita Iva: **P.IVA 09684290969**

Indirizzo: **VIA DEGLI ORSINI, 5, GALLARATE, VARESE**

Icam



<https://www.icamcioccolato.com/en/company/produttori-cioccolato>

DUNS: P.IVA 00205080138

Fatturato: 214.44 milioni € (2023)

Descrizione:

Creata nel 1946 e con sede a Lecco, Italia, è un'azienda leader nella produzione di cioccolato e semilavorati a base di cacao. Guidata dalla famiglia Agostoni, l'azienda è riconosciuta a livello globale per l'eccellenza nella produzione di cioccolato artigianale italiano. È impegnata nella produzione di cioccolato di alta qualità attraverso tecniche avanzate e un'attenzione particolare alle tendenze di mercato. L'azienda serve vari mercati, tra cui Asia, Europa Orientale, Medio Oriente, Nord America ed Europa Occidentale, con una gamma completa di prodotti che includono cacao, cioccolato, praline e decorazioni di cioccolato. ICAM è anche nota per il suo impegno verso la sostenibilità, seguendo pratiche che rispettano l'ambiente e promuovono una produzione responsabile. ICAM continua a crescere, sia in Italia che all'estero, grazie a investimenti in innovazione e progetti importanti. L'azienda possiede e gestisce sette impianti di produzione e quattro cucine di innovazione e dimostrazione in Europa, Nord America e Asia.

Dati finanziari:

Anno	Fatturato	Utile
2020	€ 172.058.962	€ 17.189.084
2021	€ 186.210.857	€ 9.360.934
2022	€ 203.801.692	€ 4.820.679
2023	€ 214.440.121	€ 11.611.996

Partita Iva:

Partita Iva: **P.IVA 00205080138**

Indirizzo: **VIA PESCATORI, 53, LECCO**

Nutkao Srl



<https://nutkao.com/>

DUNS: P.IVA 01552270041

Fatturato: 213.08 milioni € (2023)

Descrizione:

Azienda italiana istituita nel 1982 da Giuseppe Braida, specializzata nella produzione di creme spalmabili a base di cacao e nocciole, cioccolato e prodotti semilavorati per l'industria dolciaria. Con sede a Canove di Govone, in Piemonte, si è affermata come leader internazionale nella produzione di creme per il settore Private Label. L'azienda ha continuato a crescere e svilupparsi nel corso degli anni, ampliando la sua presenza internazionale. Oggi, Nutkao distribuisce i suoi prodotti in oltre 85 paesi, metà dei quali al di fuori dell'Unione Europea. La società ha aperto impianti produttivi negli Stati Uniti (Battleboro, North Carolina) e in Ghana (Accra), rafforzando la sua capacità produttiva e garantendo una filiera controllata e tracciata per le materie prime di alta qualità. E' nota per il suo impegno verso la sostenibilità e la qualità, ottenendo diverse certificazioni internazionali come BRC, Fair Trade, FDA, Halal, IFS, ISO, Kosher e Organic. L'azienda si distingue anche per la sua capacità di personalizzare i prodotti per soddisfare le specifiche esigenze dei clienti nei settori Retail, Industria e Food Service.

Dati finanziari:

Anno	Fatturato	Utile
2020	€ 141.836.439	€ 401.299
2021	€ 143.753.536	€ 6.746.595
2022	€ 187.199.508	€ 2.171.985
2023	€ 213.079.188	€ 9.380.694

Partita Iva:

Partita Iva: **P.IVA 01552270041**

Indirizzo: **VIA DE GASPERI, 2/RSTU, GOVONE, CUNEO**

Aziende

Dolfin Srl



<https://dolfin.it/it>

DUNS: P.IVA 05779910966

Fatturato: 184.8 milioni € (2023)

Descrizione:

Fondata nel 1914, è un'azienda italiana di lunga tradizione nel settore dolciario. Specializzata nella produzione di gelatine di frutta, creme spalmabili e cioccolato, è famosa per i marchi come Polaretti. L'azienda offre una vasta gamma di prodotti stagionali, inclusi articoli per le festività natalizie e pasquali. Dolfin è fortemente impegnata nella sostenibilità ambientale e nella qualità dei suoi prodotti, certificati da rigorosi controlli.

Dati finanziari:

Anno	Fatturato	Utile
2021	€ 129.398.730	€ 745.400
2022	€ 168.207.539	€ 837.469
2023	€ 184.829.269	€ 1.217.604

Partita Iva:

Partita Iva: **P.IVA 05779910966**

Indirizzo: **CORSO MONFORTE, 41, MILANO**

Cargill



<https://www.cargill.com/>

DUNS: NA

Fatturato: 164.6 miliardi € (2023)

Descrizione:

E' un colosso agroalimentare con oltre 150 anni di storia, che opera in più di 70 paesi con un impegno profondo verso l'innovazione e la sostenibilità. Fondata nel 1865, l'azienda è cresciuta enormemente, impiegando oggi circa 160.000 persone in tutto il mondo. Uno degli aspetti chiave delle operazioni è il suo impegno nel settore del cacao. E' profondamente coinvolta nella catena di approvvigionamento del cacao, con operazioni di trasformazione in paesi produttori come la Costa d'Avorio, il Ghana, il Brasile, il Camerun e l'Indonesia. Un esempio concreto dell'impegno è l'espansione delle sue strutture di trasformazione del cacao in Ghana e Costa d'Avorio ([Cargill](#)).

Dati finanziari:

E 21/07/2023

- Les prix du cacao ont atteint 2.858 livres sterling la tonne à Londres début juillet, le niveau le plus élevé depuis 1989.
- Selon l'Organisation internationale du cacao, le marché devrait avoir un déficit de 142.000 tonnes pour la saison 2022-2023.
- La Côte d'Ivoire et le Ghana représentent à eux seuls 60% de la production mondiale de cacao.

Anno	Fatturato (€)
2020	100.9Mld
2021	114.2Mld
2022	156.8Mld
2023	164.6Mld

Partita Iva:

Partita Iva: **NA**

Indirizzo: **Cargill, Incorporated P.O. Box 9300 Minneapolis, MN 55440-9300 United States**

Olam Group



<https://www.olamgroup.com>

DUNS: n/a

Fatturato: 40.2 miliardi € (2023)

Descrizione:

E' una delle principali aziende globali nel settore agroalimentare, fondata nel 1989 e con sede a Singapore. La compagnia fornisce ingredienti alimentari, mangimi e fibre a oltre 22.000 clienti in tutto il mondo, che vanno dai grandi marchi multinazionali alle piccole imprese familiari. Nel 2020, ha annunciato una riorganizzazione per creare tre gruppi operativi distinti: Olam Food Ingredients (ofi), Olam Agri e le Attività Rimanenti del Gruppo Olam. Questa strategia mira a massimizzare il valore a lungo termine e a ottimizzare le risorse per sfruttare le opportunità di mercato. Nel settore del cacao, è un leader globale, gestendo l'intera catena del valore dalla coltivazione alla distribuzione. Con una presenza in oltre 60 paesi, collabora con una vasta rete di agricoltori e partner commerciali, garantendo una fornitura stabile e sostenibile di cacao e altri prodotti agricoli.

Dati finanziari:

Anno	Fatturato (€)
2020	26.9Mld
2021	31.6Mld
2022	36.1Mld
2023	40.2Mld

Partita Iva:

Partita Iva: n/a

Indirizzo: **7 Straits View 20-01, Marina One East Tower Singapore 018936**

The Hershey Company



https://www.thehersheycompany.com/en_us/home.html

DUNS: n/a

Fatturato: 10.4 miliardi € (2023)

Descrizione:

Istituita nel 1894 da Milton S. Hershey, è una delle più grandi aziende di dolci al mondo, con sede a Hershey, Pennsylvania. L'azienda è nota per i suoi iconici prodotti di cioccolato come le barrette Hershey's, i Reese's Peanut Butter Cups e i Twizzlers. E' anche molto impegnata nella sostenibilità, in particolare nel settore del cacao. Attraverso il programma "Shared Goodness Promise", l'azienda lavora per migliorare la sostenibilità della catena di fornitura del cacao, supportando i coltivatori con pratiche agricole sostenibili e garantendo condizioni di lavoro etiche. Hershey è membro fondatore della World Cocoa Foundation, contribuendo a migliorare l'agricoltura del cacao in Africa occidentale.

Dati finanziari:

Anno	Fatturato (€)
2020	7.16Mld
2021	7.62Mld
2022	9.89Mld
2023	10.4Mld

Partita Iva:

Partita Iva: n/a

Indirizzo: **19 East Chocolate Avenue Hershey, PA 17033 United States**

Aziende

Ecom Agroindustrial Company



<https://www.ecomtrading.com/>

DUNS: n/a

Fatturato: n/a

Descrizione:

Presente dal 1849, è una delle principali aziende globali nel commercio e nella gestione sostenibile della catena di approvvigionamento di soft commodities, focalizzandosi su caffè, cotone e cacao. Con sede a Pully, Svizzera, opera in oltre 40 paesi, collaborando con migliaia di agricoltori e aziende locali. L'azienda impiega più di 5.000 persone a livello globale. Nel settore del cacao, gestisce la catena del valore completa, dall'approvvigionamento diretto dagli agricoltori alla trasformazione primaria, logistica e gestione del rischio, fino alla vendita ai produttori di marchi.

Partita Iva:

Partita Iva: n/a

Indirizzo: **7 Avenue de Grandvaux 1009 Pully, Switzerland**

Touton



<https://touton.com/>

DUNS: n/a

Fatturato: n/a

Descrizione:

Fondata nel 1848 e con sede a Bordeaux, Francia, è un'azienda leader nel commercio agroindustriale, specializzata in cacao, caffè, vaniglia e altri ingredienti naturali. Con oltre 900 dipendenti distribuiti in quattro continenti, l'azienda si impegna a fornire soluzioni innovative che generano valore lungo tutta la catena di fornitura, dai paesi di origine ai clienti finali. E' profondamente impegnata nella sostenibilità, lavorando a stretto contatto con agricoltori e partner locali per promuovere pratiche agricole sostenibili e migliorare le condizioni di vita delle comunità agricole.

Partita Iva:

Partita Iva: **n/a**

Indirizzo: **24 Quai des Chartrons 33080 Bordeaux France**



Businesscoot

Studi di settore e informazioni

PARIS (headquarters)

60 rue de la Jonquière
75017, Paris, France

aymar@businesscoot.com