

FOOD

IL PRIVATE EQUITY È TORNATO?

NONOSTANTE IL CLIMA GENERALE
DI INCERTEZZA, IL F&B CONTINUA
AD ATTRARRE INVESTIMENTI



SAN BENEDETTO EXTREME



BOLLE EXTREME

RISCOPIRI IL TUO LATO
EXTREMAMENTE FRIZZANTE





IL PREZZO DELLA SOSTENIBILITÀ

AL GENERALE AUMENTO DELLE FOOD COMMODITY, SI AGGIUNGONO SPESSO I COSTI DOVUTI ALLE POLITICHE DI SOSTENIBILITÀ EUROPEE. L'ANALISI DI ARETÉ SUI CASI DI CACAO E CAFFÈ E LE STRATEGIE PER FAR FRONTE AI CAMBIAMENTI DEL MERCATO

Barbara Galli

Cifre mai sfiorate prima e uno scenario quanto mai disorientante e instabile: negli ultimi cinque anni, il costo del cacao è cresciuto del 500% e quello del caffè del 300 per cento.

Un problema, quello degli aumenti, che dal 2020 a oggi ha riguardato molte categorie di alimenti (uova, oli, cereali, latte e derivati) e di cui si è parlato alla tavola rotonda 'Food commodity: tra filiere critiche e possibili alternative', organizzata da Food lo scorso maggio a Tuttofood a Milano. Un quadro complesso, scatenato dalla concomitanza di fattori quali pandemia, eventi climatici estremi, tensioni geopolitiche e crisi logistiche. Una serie di shock esogeni ed endogeni che hanno colpito soprattutto l'offerta di questi alimenti, comportando un'erosione delle scorte globali sia nei Paesi d'origine



Filippo Roda
Senior market analyst
Areté

sia nelle aree di consumo. Colpisce però il fatto che **gli aumenti relativi a cacao e caffè siano decisamente più elevati rispetto ad altre materie prime; e, su queste commodities più che su altre, anche la sostenibilità paga il suo prezzo**, mettendo in difficoltà i vari attori della filiera.

Ne abbiamo parlato con **Filippo Roda, Senior market analyst Areté - The Agri-food Intelligence Company**, società specializzata in analisi e previsioni per il settore agrifood, con l'obiettivo di aiutare gli operatori di mercato nelle strategie di vendita, acquisto o gestione del rischio.

PRODOTTI NON SOSTITUIBILI

"Cacao e caffè sono materie prime che l'Europa non produce e per le quali dipendiamo completamente dall'import - spiega Roda -. Le piantagioni sono concentrate in zone specifiche: più del 60% della fava di cacao è coltivata in Africa occidentale mentre circa il 50% del caffè, sia varietà arabica sia robusta, ci arriva da Brasile e Vietnam. **Aree piuttosto circoscritte a livello globale, dove anche un solo evento avverso, se molto impattante, può creare un forte ammanco nell'offerta.** Sono regioni che risentono enormemente di eventi meteo sfavorevoli (molto più numerosi che in passato in questi tempi di crisi climatica) e di difficoltà logistiche legate a specifiche situazioni geopolitiche: pensiamo per esempio al caffè robusta che dal Vietnam deve arrivare in Europa senza passare dal canale di Suez. Il rallentamento dei trasporti renderebbe in molti casi necessario lo stoccaggio, ma spesso nei Paesi produttori non ci sono le risorse tecnologiche e le condizioni idonee per la conservazione ottimale". Così la qualità si deteriora irrimediabilmente e il prodotto non soddisfa più gli alti standard richiesti dai mercati acquirenti, ai quali di fatto non può più essere venduto. Le

scorte continuano a diminuire e si crea squilibrio tra domanda e offerta. "Inoltre – sottolinea Roda –, si tratta di prodotti che non possono essere sostituiti o intercambiati, come invece avviene per altre food commodities, per esempio gli oli".

CONTRO LA DEFORESTAZIONE

Su questi alimenti le politiche di sostenibilità volute dall'Unione europea 'pesano' più che su altri: in particolare l'European Union Deforestation Regulation (Eudr), ossia il regolamento dell'Unione che mira a ridurre la deforestazione e ad assicurare che i beni importati dall'Ue non siano stati prodotti danneggiando le foreste. **L'Eudr è stato adottato nel 2023 e dovrebbe entrare in vigore alla fine del 2025, data entro la quale le aziende dovranno conformarsi.** Molte associazioni di categoria stanno spingendo per un ulteriore posticipo e questo clima di incertezza crea ulteriore volatilità di prezzo sul mercato, con un effetto destabilizzante.

"L'Eudr va giustamente in direzione di una maggiore sostenibilità – puntualizza Roda –, il punto però è che **non è stato fatto uno studio specifico su quanta fava di cacao e quanto caffè, a livello globale, siano nel breve periodo effettivamente certificabili.** Quei Paesi che esportano queste materie prime agricole devono disporre della tecnologia e degli strumenti idonei a dimostrare di averle prodotte in un'area non soggetta a deforestazione. **Siamo sicuri che tutto il fabbisogno europeo sia effettivamente disponibile in modo 'certificato'?** Parliamo di volumi davvero importanti: sulla produzione globale di caffè la percentuale importata dall'Ue è del 26%, sulla fava di cacao del 41%". Continua Roda: "In realtà il differenziale che gli importatori devono pagare per acquistare il prodotto certificato non è particolarmente alto, si aggira tra l'1 e il 7% del suo prezzo finanziario. **Il meccanismo di acquisto richiede comunque una riorganizzazione da parte delle aziende e può causare costi indiretti, anche dovuti a consulenze e due diligence.**" Ma avverte: "È un errore pensare che caffè e cacao siano 'beni voluttuari' a cui potremmo anche rinunciare. Al contrario, sono così radicati nella cultura e nella tradizione dei Paesi consumatori da generare una domanda molto rigida. I dati lo dimostrano. La produzione di cacao l'anno scorso (raccolta del 2023-2024) è calata a livello globale di circa l'11% e i prezzi sono aumentati del 500%; i consumi però sono diminuiti solo del 3,4%".



+300%

L'aumento del **prezzo del caffè** (materia prima agricola) negli ultimi cinque anni

STRATEGIE DI RESILIENZA

Il problema va visto quindi in prospettiva perché impatta sul modo di operare dell'industria, che si deve adeguare. Quali consigli possiamo dare?

"Prima di tutto bisogna cercare di minimizzare i rischi connessi alla volatilità – suggerisce Roda –. In un contesto di mercati così incerto e difficile, il supporto di strumenti di analisi dei dati e di market intelligence, che aiutano a comprendere perché determinati prezzi stanno aumentando o calando e quali sono i rischi, permette di fare scelte mirate e consapevoli. Strumenti finanziari come 'futures' e 'opzioni' consentono una migliore gestione del rischio, strategie di hedging possono dare un forte vantaggio competitivo. **Anche rivedere le logiche di timing e di volumi di acquisto con cui si era abituati a operare può diventare parte della soluzione.** Parlando di cioccolato per esempio, le aziende italiane tendono ad acquistare soprattutto in due periodi fissi dell'anno, per uscire sul mercato a Natale e a Pasqua. Invece, staccarsi da questa consuetudine e accordarsi con i fornitori diversamente, in modo da bloccare il prezzo per periodi più lunghi o più brevi, può contribuire a gestire meglio la situazione e anche a contrastare eventuali problemi di approvvigionamento. **Il mio ultimo consiglio è diversificare i fornitori,** cominciando fin da subito, se non lo si è già fatto, ad acquistare per esempio da chi offre prodotto certificato Eudr (o che sia certificabile a breve) in modo da creare con loro un rapporto privilegiato. Il processo virtuoso va innescato ora. La sostenibilità ha un costo e richiede uno sforzo, ma è una direzione inevitabile e non più procrastinabile". ■

© Riproduzione Riservata

FILIERA

🕒 Il cacao: una questione mondiale

Secondo l'analisi condotta da Areté (marzo 2025), la domanda globale di cacao sta mostrando una maggiore resilienza rispetto alle aspettative degli operatori di mercato. L'International Cocoa Organization (ICCO) prevede infatti un calo dei consumi per la campagna 2024/25 pari al 4,8 per cento. I dati relativi alla trasformazione di fave di cacao nel primo trimestre del 2025, evidenziano un calo generalizzato nei principali mercati di consumo, seppur con segnali contrastanti su base trimestrale. Nel caso specifico in Europa nel primo tri-

mestre c'è stato un calo del 3,7% rispetto al 2024, ma in salita del 6,5% rispetto all'ultimo trimestre dello stesso anno. In flessione anche i dati di Nord America e Asia.

🕒 Crescono (forse) le scorte

Secondo l'ICCO, la stagione 2024/25 delle fave di cacao dovrebbe vedere un aumento della produzione globale del 7,8% circa, raggiungendo i 4,79 milioni di tonnellate. Contemporaneamente, la domanda prevista in calo del 4,8%, dovrebbe portare il mercato in un surplus di circa 142.000 tonnellate, così da contribuire a un aumento delle scorte globali di circa il 10,6%, nella

speranza che possano alleviare un poco la tensione sui prezzi.

🕒 Cioccolato e sostenibilità, un legame sempre più stretto

Lo hanno confermato i maggiori player intervistati e lo confermano i dati di Taste Tomorrow (fine 2024) i quali riportano che il 77% dei consumatori italiani (il 67% in Europa) prestano massima attenzione ai prodotti come il cacao che provengono da coltivazioni sostenibili e nel pieno rispetto dei coltivatori, soffermandosi sulla provenienza della materia prima e sull'aspetto etico-sociale.

PACKAGING

🕒 Packaging riconoscibile e responsabile

Nel settore del cioccolato, il pack ha sempre avuto un ruolo cruciale non solo per la protezione del prodotto, ma anche per attrarre il consumatore grazie ai colori vivaci e al forte richiamo del brand. Tuttavia, oggi l'attenzione si sposta sempre di più dall'estetica alla sostenibilità.

I principali marchi del comparto stanno infatti ripensando i propri imballaggi per ridurre l'impatto ambientale, orientandosi verso soluzioni plastic free e aluminium free oppure abbassando progressivamente la percentuale di plastica impiegata. Infatti, tra gli obiettivi comuni a molti brand c'è quello di utilizzare pack in carta o materiali completamente riciclabili nella carta, senza compromettere la qualità e la conservazione del prodotto. Le nuove tecnologie stanno rendendo possibile l'adozione di confezioni più sostenibili, con barriere protettive naturali che evitano l'uso di film plastici tradizionali.



🕒 Gli scarti di cacao diventano materiali di recupero per nuovi imballaggi

Le aziende stanno sperimentando soluzioni di packaging sempre più creative e sostenibili. Accanto alla carta riciclata e alla plastica recuperata dai mari, emergono mate-

riali di origine vegetale, come quelli ottenuti dagli scarti dei cereali, dalle fibre agricole o persino dal cacao. Le bucce dei semi di cacao, ad esempio, vengono recuperate e trasformate in imballaggi biodegradabili, offrendo un'alternativa ecologica e innovativa ai materiali tradizionali.