ZUCCHERO E CACAO, DUE STORIE AMARE

Di cosa è fatto l'uovo di cioccolato? Sicuramente cacao e zucchero. Ma c'è di più, ci sono ettari di foresta, perdita di biodiversità e cambiamenti climatici.

Esistono diversi fattori di perdita di biodiversità. A scala globale, il principale fattore di perdita di biodiversità animale e vegetale è *la distruzione, la degradazione e la frammentazione degli habitat*, causate dall'uomo. Ad esempio la distruzione della foresta tropicale per lasciare il posto a coltivazioni di soia, canna da zucchero o palma da olio è tra le principali cause di perdita di biodiversità, sia perché la foresta tropicale ne è molto ricca, sia perché ne vengono distrutti milioni di ettari ogni anno.

Esistono, di fatto, quattro giganti che dominano la distruzione delle foreste tropicali. In Asia si tratta **dell'industria dell'olio di palma** e della **carta e cellulosa**, in America latina della **soia** e **dell'allevamento dei bovini**. Tuttavia, quando si considerano le cose più da vicino, ad una scala geografica minore, si nota che esistono altre commodity quasi altrettanto distruttrici. Pensiamo al caucciù che domina la distruzione delle foreste primarie e secondarie del Mekong o al cacao in Africa occidentale. In altre regioni, può trattarsi del caffè o anche talvolta dello zucchero.

Con la globalizzazione dell'economia, il cibo ha perso il proprio valore legato alle proprietà intrinseche che riguardano la nutrizione umana e si è trasformato in agroenergia o commodity, cioè importanti merce di scambio nell'economia internazionale. È successo in Paesi come il Brasile, Argentina, Messico, Paraguay, Uruguay, che sono diventati terre destinate alla produzione di alimenti che si trasformeranno in commodities. Spesso ignoriamo dove e come viene prodotto ciò che mangiamo, beviamo e indossiamo tutti i giorni.

WWF Italia
Sede Nazionale
Via Po, 25/c
00198 Roma
Tel: 06844971
Fax: 0684497352
Sito: www.wwf.it
e-mail: wwf@wwf.it

La maggior parte della deforestazione si concentra nei Paesi tropicali. Brasile, Indonesia e Congo, in tre diversi continenti, sono i Paesi più colpiti. Il danno non si limita alla perdita di biodiversità: a causa della distruzione delle foreste si liberano in atmosfera enormi quantità di gas serra, responsabili del riscaldamento globale. Gli scienziati dell'IPCC ritengono che circa il 20% dei gas serra immessi ogni anno nell'atmosfera derivino dalla distruzione e dal degrado delle foreste e degli habitat. Il riscaldamento globale e i conseguenti cambiamenti climatici sono a loro volta ulteriori fattori di perdita di biodiversità.

ZUCCHERO

In passato lo zucchero era considerato una **merce preziosa** consumata dalle fasce più ricche della società. Oggi invece la situazione è molto diversa. I Paesi avanzati, per motivi legati alla salute, adottano politiche per **limitarne l'utilizzo**. Al contrario il consumo nelle economie emergenti è in continua crescita. Lo sviluppo commerciale ha reso questa **commodity una delle più scambiate al mondo**.

Produzione dello zucchero

Lo zucchero viene **coltivato in svariati Paesi nel globo** che presentano situazioni climatiche molto differenti. Lo zucchero si ottiene oggi industrialmente da 3 specie: dalla Canna da zucchero (Saccharum sp.), che è una pianta tropicale perenne di solito sfruttata per 6/8 anni, dalla Barbabietola zuccherina, pianta biennale che si sviluppa nelle aree temperate, dal Sorgo zuccherino.

La canna da zucchero viene trasformata per estrarre zucchero utilizzato nell'industria alimentare o viene fermentato per la produzione di etanolo. La canna da zucchero viene anche utilizzata nella produzione di bagassa, melassa, rum, falernum, ecc. Le canne di canna da zucchero sono anche usate

WWF Italia
Sede Nazionale
Via Po, 25/c
00198 Roma
Tel: 06844971
Fax: 0684497352
Sito: www.wwf.it
e-mail: wwf@wwf.it

per fare una varietà di prodotti come stuoie, paglia, penne, schermi, ecc. La canna da zucchero viene infine anche coltivata come foraggio per il bestiame.

Di tutto lo zucchero che viene prodotto al mondo, oggi **il 20% è ottenuto dalle barbabietole** e il restante **80% dalla canna da zucchero**.

L'Unione europea è allo stesso tempo il primo produttore al mondo di barbabietola da zucchero (con il 50% del totale mondiale) ed il primo importatore di zucchero di canna grezzo da raffinare. La maggior parte della barbabietola da zucchero dell'UE è coltivata nella metà settentrionale dell'Europa, dove il clima è più adatto. Le zone di produzione più competitive si trovano nel nord della Francia, in Germania, nei Paesi Bassi, in Belgio e in Polonia. L'UE possiede altresì un'importante industria di raffinazione dello zucchero di canna greggio importato tanto che **l'UE è il terzo massimo produttore mondiale di zucchero**, preceduto solo da Brasile e India.

Impatti della coltivazione della canna da zucchero

La canna da zucchero è di origine asiatica ed è coltivata nelle zone climatiche equatoriali, tropicali. Il **Brasile** è il primo Paese produttore. La superficie di terre coltivate a canna da zucchero nel mondo è di **31 milioni di ettari**, praticamente l'estensione dell'Italia: i più grandi produttori sono Brasile (con 641 milioni di tonnellate nel 2019), India (350 milioni) e Cina (116 milioni). Nel 2019, lo zucchero grezzo e la canna sono stati il 259° prodotto più scambiato al mondo, con un commercio totale di $ 11,4 miliardi.

La canna da zucchero è spesso coltivata in aree dove un tempo sorgeva una **lussureggiante foresta tropicale**. Questo è vero in Brasile così come in ogni parte del mondo. La produzione di zucchero in Florida sta compromettendo la salute delle Everglades, una regione paludosa subtropicale. In Australia, la produzione costiera di canna da zucchero è tra le principali cause dell'inquinamento della Grande Barriera Corallina australiana, già colpita dallo sbiancamento e dal riscaldamento globale.

WWF Italia
Sede Nazionale
Via Po, 25/c
00198 Roma

Tel: 06844971
Fax: 0684497352
Sito: www.wwf.it
e-mail: wwf@wwf.it

In Brasile, l'Amazzonia così come il Cerrado, la savana brasiliana, hanno subito effetti devastanti in termini di **acqua, suolo, riduzione delle biodiversità, a causa delle colture intensive e del connesso uso dei pesticidi.** La coltivazione della canna da zucchero così come della soia, mais e carne bovina, è direttamente collegata all'occupazione illegale di terreni (molti dei quali in territori indigeni), anch'essa soggetta a leggi più flessibili. Lo zucchero è stato originariamente portato nel Paese dai portoghesi, che hanno creato un mercato globale per lo zucchero coltivato in schiavitù. Negli ultimi decenni, le fibre, le foglie e gli steli rimanenti del raccolto sono diventati ricercati per produrre il biocarburante etanolo, che ora fornisce il 15% del fabbisogno energetico interno del Brasile e viene esportato in tutto il mondo in paesi che cercano alternative ai combustibili fossili. Il Brasile è diventato uno dei principali attori nel mercato globale dell'etanolo, secondo solo agli Stati Uniti.

La canna da zucchero ha contribuito considerevolmente alla deforestazione in Brasile nel periodo dal 2002 al 2012 con 16,3 mila km^2 di foresta tagliati a causa dell'espansione delle piantagioni di canna da zucchero. Questa cifra costituisce il 12,2% della deforestazione in Brasile nello stesso decennio[1]. Nel 2019 in Brasile la canna da zucchero copriva un'area di 10 milioni di ettari destinati sia allo zucchero sia all'etanolo[2].

Il **Pantanal**, la più grande zona umida tropicale del mondo (riconosciuta dall'UNESCO come Patrimonio Naturale dell'Umanità e Riserva della Biosfera), è anch'esso minacciato. Periodi naturali di siccità e terreni ricchi di sostanze nutritive forniscono condizioni molto più adatte per la crescita del raccolto di canna da zucchero. E le infrastrutture esistenti create per produrre semi di soia (strade, chiatte fluviali e porti) potrebbero essere cooptate per la canna da zucchero, accelerandone l'avanzata.

Nel 2019, il presidente Bolsonaro, con il Decreto 10.084, ha annullato il divieto approvato 10 anni prima[3] di coltivazione della canna da zucchero nelle aree vulnerabili della foresta pluviale così come nel Pantanal. Con l'emanazione del nuovo decreto, il governo brasiliano amplia le aree per la produzione di biocarburanti. L'Agenzia Internazionale dell'Energia (IEA) prevede infatti un aumento del 200% della produzione brasiliana di biocarburanti, da 1,3 a 4,1 milioni di barili entro il 2035 (APLA, 2019). Questo aumento della produzione avrà come conseguenza diretta l'aumento della produzione di canna da zucchero, con l'apertura dei confini dell'Amazzonia e del Pantanal che dovrebbero fornire le nuove aree di impianto necessarie per l'espansione del settore. Sussiste un concreto rischio che la canna da zucchero possa diventare il nuovo motore di degrado ambientale in queste regioni.

Escludendo le aree già occupate dalla soia, in Amazzonia la canna da zucchero dovrà competere con le aree occupate dall'allevamento del bestiame e con le aree forestali, o con aree boschive. Secondo l'Istituto Nazionale per la Ricerca Spaziale (INPE), i tassi di deforestazione in Amazzonia sono passati da 5088,61 km² nel 2013 a un totale di 7033,05 km² di aree deforestate nel 2018. Nel 2019 sono stati finora disboscati 10.123,17 km². Nel 2018 e 2019 la deforestazione è aumentata del 44%[4]. Si stima che il settore della canna da zucchero avrà bisogno di 1,2-5 milioni di ettari di terreno nel prossimo decennio e l'aumento si verificherà principalmente attraverso la sostituzione dei pascoli (72%) e dei mosaici vegetazione naturale (19%)[5].

[1] Jusys T., 2017. A confirmation of the indirect impact of sugarcane on deforestation in the Amazon, Journal of Land Use Science, 12:2-3, 125-137, DOI: 10.1080/1747423X.2017.1291766

[2] Lima M. et al., 2020. Sugarcane: Brazilian public policies threaten the Amazon and Pantanal biomes, Perspectives in Ecology and Conservation, 18(3), 210-212.

[3] Il divieto di piantare canna da zucchero in Amazzonia e Pantanal era stato attuato sotto il governo dell'ex leader di sinistra Luiz Inacio Lula da Silva (2003-2010).

[4] http://terrabrasilis.dpi.inpe.br/app/dashboard/deforestation/biomes/amazon/increments

[5] Andrade-Junior M.A.U. et al., 2019. Exploring future scenarios of ethanol demand in Brazil and their land-use implications. Energy Policy, 134 (1), pp. 1-12

WWF Italia
Sede Nazionale
Via Po, 25/c
00198 Roma
Tel: 06844971
Fax: 0684497352
Sito: www.wwf.it
e-mail: wwf@wwf.it

Non solo Brasile, negli ultimi decenni, anche **l'Uganda** ha perso una delle sue maggiori ricchezze: le foreste. Oggi di quel patrimonio rimane solo l'11%. Di questo passo, in dieci anni non ci sarà nemmeno una sola foresta attorno al lago Victoria. Anche nelle aree protette la deforestazione non si ferma, spesso per le piantagioni di palma e di canna da zucchero. L'ultima concessione è quella della foresta di Bugoma per far posto a piantagioni da zucchero. In questo modo la biodiversità del luogo subirà grosse perdite togliendo dimora agli scimpanzé, a molte specie di uccelli e mammiferi.

Consumo di zucchero

Il consumo medio mondiale di zucchero è di **70 grammi al giorno**, ovvero quasi **il 50% in più rispetto a trent'anni fa**. Una quantità che equivale a 280 calorie al giorno (4 calorie per ogni grammo di zucchero). Le linee guida internazionali dell'OMS consigliano di assumere una quantità di zuccheri inferiore al 10% delle calorie giornaliere totali assunte. In questo conteggio non rientrano gli zuccheri presenti nella frutta e nel latte, perché la loro assunzione è accompagnata anche da altri importanti elementi, quali vitamine e sali minerali. **L'Oms**, però, si spinge oltre e, laddove possibile, **raccomanda un'ulteriore diminuzione dello zucchero a meno del 5% dell'energia totale giornaliera** (ovvero circa 25 grammi/5 cucchiaini da tè). Per un adulto con indice di massa corporea medio ciò equivale a 25 grammi di zucchero, mentre per un bambino di sei anni ancora meno (circa 20 grammi). Una bustina di zucchero che mettiamo nel caffè ne contiene circa 5 grammi, un succo anche 10 grammi, mentre una bibita gassata circa 40 grammi: quest'ultima basterebbe da sola a far superare i limiti giornalieri Oms del consumo di zucchero pari al 5% del fabbisogno energetico e a far raggiungere quelli del 10%.

Solo in Italia il consumo di zucchero è di circa 1 milione 650 mila tonnellate annue, quantità che corrisponde a un consumo di all'incirca **27 kg pro-capite all'anno**. 28 sono i cucchiaini di zucchero consumati in media da un adolescente americano. Gli italiani ne consumano 15-18.

Il WWF consiglia di consumare zucchero proveniente da filiere equo solidali e da agricoltura biologica che garantiscono il rispetto delle condizioni di lavoro degli agricoltori e dell'ambiente e della biodiversità.

WWF Italia
Sede Nazionale
Via Po, 25/c
00198 Roma
Tel: 06844971
Fax: 0684497352
Sito: www.wwf.it
e-mail: wwf@wwf.it

CACAO

Coltivazione del cacao

Il cacao è un **albero** ad alto fusto originario dell'Amazzonia e presente anche nelle regioni centroamericane, sino al Messico. Il cacao si ottiene a partire dai semi contenuti nella **cabossa**, ovvero il frutto dell'albero di cacao. Le piante cominciano a fruttificare solo dal quinto anno, e per circa trent'anni. Ogni pianta produce **uno/due chili di semi di cacao**, che poi devono essere lavorati tramite fermentazione, essiccamento e macinazione.

Dal punto di vista botanico, la pianta del cacao cresce soltanto in **zone forestali calde**, a una temperatura compresa tra i 20 e i 30 gradi, con elevato tasso di precipitazioni e umidità, all'ombra delle cosiddette "piante madri", ovvero alberi più alti che con le loro chiome la proteggono dall'esposizione diretta ai raggi solari e ad altri agenti atmosferici.

Tutti i Paesi produttori si trovano quindi nel tratto pluviale a ridosso della fascia equatoriale che attraversa **l'Africa, l'Asia e l'America Latina**. Il cacao non è invece coltivato in Europa e, in generale, nel Nord del mondo, sebbene questa sia l'area in cui il consumo dei suoi derivati è il maggiore in assoluto.

Produzione del cacao

Negli ultimi 30 anni, la produzione globale di cacao è raddoppiata. Circa il **80% delle fave di cacao** del mondo proviene da **quattro paesi dell'Africa occidentale: Costa d'Avorio, Ghana, Camerun e Nigeria**.

WWF Italia
Sede Nazionale
Via Po, 25/c
00198 Roma
Tel: 06844971
Fax: 0684497352
Sito: www.wwf.it
e-mail: wwf@wwf.it

La **Costa d'Avorio e il Ghana sono di gran lunga i due maggiori produttori di cacao al mondo**, rappresentando oltre il 60% del cacao nel mondo. Nel 2020, la sola Costa d'Avorio ha prodotto circa 2,1 milioni di tonnellate di fave di cacao, seguita dal Ghana con 850 mila tonnellate.

Durante questi tre decenni, la produzione in Africa occidentale è triplicata mentre la produzione nel resto del mondo è rimasta sostanzialmente stabile. Di conseguenza, la quota di mercato dei quattro grandi produttori di cacao dell'Africa occidentale è passata dal 55% al 74% in questi anni.

Oltre il 90% del cacao in circolazione proviene da piccole piantagioni a conduzione familiare con un'estensione media che, nella maggior parte dei casi, non supera i 2,5 ettari. Solo il 5% del cacao è prodotto in grandi possedimenti di 40 ettari o più. Le **piantagioni si concentrano a ridosso della fascia delle foreste pluviali** lungo il tratto equatoriale dove, secondo le stime ufficiali elaborate dell'ICCO, ogni anno vengono prodotte più di 4,7 milioni di tonnellate di cacao, di cui il 76% solo in Africa e il resto in America Latina (17%) e Asia (7%). Il cacao è quindi interamente prodotto nel Sud del mondo.

Mentre la produzione di cacao in **Brasile**, **Repubblica Dominicana** e **Messico** è rimasta stabile, una significativa espansione della produzione di cacao sta avvenendo altrove in America Latina. Il raccolto dell'Ecuador è cresciuto - in un solo decennio - da meno di 200.000 tonnellate a 328.000 tonnellate nel 2019/20.

Dieci anni fa, l'**Indonesia** voleva diventare il più grande produttore di cacao del mondo. Tuttavia, nonostante gli investimenti governativi nel settore, la produzione si è dimezzata in 10 anni fino a 200.000 tonnellate nel 2019/20. Molti coltivatori di cacao indonesiani hanno lasciato il settore del cacao a causa dei bassi guadagni. Alcuni hanno trovato altre fonti di reddito nel settore agricolo ad esempio piantando olio di palma. La produzione di cacao in Papua Nuova Guinea e in India rimane stabile a livelli relativamente bassi.

Problematiche sociali della coltivazione del cacao

WWF Italia
Sede Nazionale
Via Po, 25/c
00198 Roma

Tel: 06844971
Fax: 0684497352
Sito: www.wwf.it
e-mail: wwf@wwf.it

Oggi la filiera produttiva del cacao-cioccolato consta di tre macro-fasi: coltivazione e raccolta, trasformazione, lavorazione finale. Queste sono a loro volta scomponibili in una catena complessa di processi che impiega direttamente **15 milioni di lavoratori**. L'Organizzazione internazionale del lavoro delle Nazioni Unite dice che 152 milioni di bambini tra i 5 e 17 anni sono coinvolti nel lavoro minorile in tutto il mondo, il 71% di loro è impegnato nel settore agricolo e che l'Africa ospita quasi i due terzi di tutti i bambini lavoratori. Solo in **Costa d'Avorio e Ghana lavorano 2,1 milioni di bambini nel settore del cacao**. Il 95% dei bambini lavoratori nel settore del cacao è esposto alle peggiori forme di lavoro minorile, come lavorare con attrezzi pericolosi, esposti a pesticidi dannosi, trasportare sacchi pesanti, lavorare con il fuoco per ripulire le aree coltivate.

Nella coltivazione del cacao ci sono anche gravi disuguaglianze di genere. Le donne gestiscono molte piccole aziende di cacao in Africa occidentale. I dati disponibili sono inaffidabili, ma per il Ghana circa un quarto delle aziende di coltivazione cacao sono gestite da donne e le donne lavorano come braccianti nelle piantagioni, spesso con una paga inferiore a quella degli uomini. Il loro ruolo spesso non è riconosciuto e di conseguenza remunerato. Inoltre, le donne (anche a causa di un elevato tasso di analfabetismo femminile) non possono gestire la loro azienda di cacao come un'attività di successo, avendo gravi difficoltà ad accedere ai crediti, agli iter autorizzativi e, rispetto alle loro controparti maschili, e sono spesso sottorappresentate nelle organizzazioni di coltivatori, nelle riunioni pubbliche e nei ruoli di comunità.

Impatti della coltivazione del cacao

La produzione di cacao è stata un motore di deforestazione nel mondo.

Nel settore del cacao, la deforestazione e il degrado forestale sono principalmente guidati dai piccoli agricoltori, che sono alla ricerca di nuovi terreni più produttivi, per coltivare raccolti e sostenere i propri mezzi di sussistenza. Pertanto, affrontare la deforestazione richiede di affrontare la causa principale della povertà.

Il cacao è una delle maggiori cause della deforestazione in Ghana, Costa d'Avorio e negli altri Paesi dell'Africa, dalla Sierra Leone al Camerun, dove si concentra oltre il 80% di tutta la produzione mondiale. In queste aree del Pianeta, le foreste scompaiono al ritmo del 4,2% all'anno.

Il 40% dei raccolti di cacao africano proviene da fonti illegali. Proviene in gran parte da piantagioni all'interno di parchi nazionali e aree protette, con l'utilizzo di molti pesticidi, ampio sfruttamento del lavoro minorile e un reddito medio dei lavoratori inferiore a un euro al giorno La Costa d'Avorio sta perdendo le sue foreste a un ritmo più veloce di qualsiasi altro paese africano: a partire dalla sua indipendenza, ottenuta nel 1960, la Costa d'Avorio ha perso circa l'80% delle sue foreste, portando alcune specie, come l'elefante delle foreste e gli scimpanzé, sull'orlo dell'estinzione.

La produzione in Camerun è aumentata significativamente negli ultimi cinque anni, da 220.000 a 290.000 tonnellate nel 2019/20. L'aumento della produzione desta forti preoccupazioni, poiché il Paese possiede foresta primaria incontaminata nel Bacino del Congo che rischia di essere trasformata in piantagioni di cacao. La conversione delle foresta in aree agricole sta già avvenendo.

WWF Italia
Sede Nazionale
Via Po, 25/c
00198 Roma
Tel: 06844971
Fax: 0684497352
Sito: www.wwf.it
e-mail: wwf@wwf.it

La distruzione delle antiche foreste causa la **perdita di biodiversità e il rischio di estinzione di molte specie animali**. Quegli ecosistemi abitati da scimpanzé, leopardi, ippopotami ed elefanti vengono alterati e ridotti a tal punto che la fauna scompare. **Le foreste muoiono e con esse gli esseri viventi che le popolano**. Secondo stime realistiche, se la coltivazione di cacao continuerà a questo ritmo**, entro il 2024, cioè soltanto fra cinque anni, intere foreste dell'Africa occidentale scompariranno**.

Attualmente l'**Africa occidentale** soddisfa oltre il 70% della domanda mondiale di cacao. Quest'area però sarà, secondo gli esperti, la più colpita dal mutamento del clima. I cambiamenti climatici e l'aumento delle temperature globali **minacciano le coltivazioni di cacao**. Gli alberi di cacao necessitano infatti di precise condizioni ambientali e climatiche, caratterizzate da umidità ed elevata piovosità, secondo alcuni ricercatori entro il 2050 molti luoghi dove attualmente si coltiva il cacao non saranno più idonei.

Consumi di cacao

La maggior parte dei Paesi consuma il cacao sotto forma di un suo derivato molto apprezzato: il cioccolato. Il cioccolato è tra gli alimenti più amati da grandi e bambini e sempre presente nelle giornate di festa. Con la pandemia e le lunghe permanenze a casa per lo smart working, i consumi del re dei comfort food, il cioccolato, sono esplosi.

Con il lockdown, in Italia il **consumo di cioccolato è aumentato del 22%** rispetto all'anno precedente, a riprova del forte potere consolatorio che il cioccolato ha per tutti noi.

WWF Italia
Sede Nazionale
Via Po, 25/c
00198 Roma

Tel: 06844971
Fax: 0684497352
Sito: www.wwf.it
e-mail: wwf@wwf.it

La domanda mondiale di cioccolato attraversa una fase espansiva che dura da parecchi anni e, nonostante periodiche flessioni, **cresce a un ritmo medio del 3% annuo**. Per ciò che riguarda Europa e Stati Uniti d'America, si assiste a un trend specifico negli ultimi anni: diminuisce il consumo ma cresce considerevolmente la spesa. Segno che europei e statunitensi stanno dirigendosi verso un consumo più "ponderato".

L'Italia è il settimo maggiore importatore di fave di cacao in Europa. Con oltre 99mila tonnellate nel 2019 per un valore di 221 milioni di euro, l'Italia rappresenta circa il 4,1% di tutte le importazioni europee di fave di cacao. Tra il 2015 e il 2019, le importazioni italiane di fave di cacao sono rimaste stabili. Quasi tutte le fave di cacao importate (l'86%) vengono lavorate localmente e solo l'1,4% circa viene riesportato in altri Paesi.

Nell'Unione Europea nel 2019 sono state prodotte 3,7 milioni di tonnellate di cioccolato. Secondo i dati Eurostat, Germania, Italia e Francia sono stati i principali produttori, rappresentando insieme quasi i due terzi della produzione totale di cioccolato dell'Ue nel 2019, attestandosi al 64%.

L'Italia è il secondo maggiore produttore di cioccolato in Europa (con 0,7 milioni di tonnellate, il 18% della produzione Ue), dopo la Germania (1,3 milioni di tonnellate, ovvero il 32% del totale della produzione), e i produttori di cioccolato italiani sono i maggiori fornitori mondiali del crescente mercato cinese.

Ogni italiano mangia 4 kg di cioccolato all'anno, si tratta di circa 11 grammi al giorno. Inoltre in Italia, la crescente consapevolezza dei rischi connessi ad una cattiva alimentazione e dei rischi legati agli alimenti ricchi di grassi e altamente calorici sembra non ha riguardato il cioccolato che invece è considerato un alimento sano e viene consumato come dessert. La geografia delle vendite vede un consumo maggiore prevalente nel Nord Italia rispetto al Sud. Gli italiani stanno mostrano una netta preferenza per il cioccolato fondente e per quello biologico o proveniente dal mercato equo e solidale, soprattutto perché sono sempre più convinti che questi tipi di prodotti abbiano effetti benefici sulla salute. Come negli anni precedenti, la qualità è uno dei fattori trainanti che determina le scelte dei consumatori nella preferenza di un tipo di prodotto piuttosto che un altro. I consumatori italiani per prodotti di cioccolato di qualità sono disponibili a pagare un prezzo più alto.

Il WWF consiglia di consumare cacao proveniente da filiere equo solidali e da agricoltura biologica che garantiscono il rispetto delle condizioni di lavoro degli agricoltori e dell'ambiente e della biodiversità.

WWF Italia
Sede Nazionale
Via Po, 25/c
00198 Roma
Tel: 06844971
Fax: 0684497352
Sito: www.wwf.it
e-mail: wwf@wwf.it