



Cacao-Trace: la missione di Puratos per il cioccolato etico e solidale

Dal leader internazionale dell'industria alimentare, un ambizioso programma a tutela dei coltivatori di cacao e dell'aspetto equo e sostenibile del prezioso "cibo degli Dei"

Nel mondo del **cioccolato**, dietro alla dolcezza irresistibile di tavolette, creme o praline, si nasconde spesso un volto più amaro, quello di uomini, donne e bambini sfruttati dalle multinazionali con salari bassissimi, ben al di sotto della soglia di povertà internazionale.

Una situazione drammatica che riguarda soprattutto l'**Africa Occidentale**, dove si concentra circa il 70% della produzione mondiale, a cui si aggiungono le deforestazioni e i pericoli legati all'uso di pesticidi.

Nonostante le promesse e gli impegni presi dalle grandi aziende cioccolatiere, il quadro generale non sembra affatto migliorare, così come è stato evidenziato nella conferenza “**Sustainable cacao value chains**” tenutasi a **Roma**, nell’Ambasciata belga presso la Santa Sede.



Il 70% della produzione mondiale di cacao si concentra nell’Africa Occidentale.

Cacao-Trace, il programma di Puratos per filiere etiche e certificato

Proprio dal **Belgio**, patria del cioccolato tra i più raffinati al mondo, parte la **tutela delle filiere etiche e certificate**, con il programma **Cacao-Trace** voluto da **Puratos**, il grande gruppo belga dell’industria alimentare. Un’iniziativa che già da anni vede il coinvolgimento diretto delle comunità agricole, garantendo ai coltivatori un prezzo equo e condizioni di lavoro dignitose.

Un vera e propria promessa d’amore per il cioccolato, affinché il cacao sostenibile non sia più un’idea astratta, ma una realtà concreta e tangibile.

Impegno e integrità costanti

In un mondo sempre più attento all’impatto ambientale e sociale delle proprie scelte, l’impegno di **Puratos** è un faro di speranza per un settore alimentare più responsabile e rispettoso.

Una grande iniziativa, che non si limita a cercare il miglioramento delle condizioni di lavoro e delle

pratiche agricole, ma si estende a promuovere una catena di approvvigionamento trasparente e responsabile.

*«Il programma è attivo da molti anni e ogni anno cresce in termini di quantità e di Paesi coinvolti – racconta **Alberto Molinari, General Manager di Puratos Italia** – Nell’ambito di **Cacao-Trace**, assumiamo un impegno duraturo nei confronti delle nostre comunità partner, garantendo l’acquisto del 100% della loro produzione annuale a un prezzo minimo stabilito, non influenzato dalle fluttuazioni del mercato. Inoltre, i nostri agricoltori beneficiano di premi di qualità e di un bonus legato alla produzione di cioccolato. Nel 2023, la nostra iniziativa ha avuto un impatto su 23.247 agricoltori e sulle loro famiglie in 8 Paesi»*



Alberto Molinari, alla guida di Puratos Italia dal 2022 (Foto © Antonio Pignatiello).

Great Taste, Doing Good: le strategie per donare valore all’uomo

Il gruppo **Puratos** lavora a stretto contatto con i produttori per migliorare le loro pratiche agricole, promuovendo tecniche sostenibili che proteggono l’ambiente e aumentano la produttività, ma migliora anche le condizioni di vita dei coltivatori. Un risultato che garantisce un cacao di alta qualità, grazie alle due strategie “*Great Taste, Doing Good*” come spiega il **GM Alberto Molinari**:

«È il nostro principio guida, il nostro approccio innovativo all'approvvigionamento del cacao, con l'obiettivo di creare un futuro veramente sostenibile per la catena del cacao e per tutti i soggetti coinvolti. **Great Taste** perché con Cacao-Trace padroneggiamo il processo di fermentazione, assicurando che la nostra gamma di cioccolato e prodotti a base di cacao offra un gusto eccellente. E poi **Doing Good**, dove fare del bene è il nostro obiettivo, in modo che gli agricoltori traggano beneficio dal valore che creano»

Cent'anni di storia e solidarietà: Puratos, il gigante "buono" dell'industria alimentare

Leader nel settore della panificazione, pasticceria e cioccolato, **Puratos** nasce nel 1919 come piccola impresa familiare, in un garage belga. Da allora, l'azienda ha fatto grandi passi avanti, servendo aziende, industrie e artigiani in oltre 130 Paesi del mondo e raggiungendo, nel 2023, un fatturato di 2,780 miliardi di euro.

Oltre **10.000 i collaboratori** e **72 i siti produttivi** dislocati in 52 differenti nazioni: all'attivo, **118 Innovation Center** presso i quali operano circa **1.000 ricercatori e Technical Advisor**. Numeri importanti che, però, non hanno cambiato il **volto di azienda familiare** e l'attenzione verso un'alimentazione consapevole, con ingredienti biologici e di origine vegetale, per soddisfare le crescenti esigenze dei consumatori attenti alla salute.

Un ambiente inclusivo, inoltre, caratterizza l'ambiente lavorativo di ogni filiale dove diverse sono le iniziative a favore delle comunità locali, come le **Bakery School** e il programma **Cacao-Trace**.

Ricerca e sviluppo per un pianeta migliore



Ciocolatini ripieni di olio d'oliva pugliese e rosmarino (Foto © Antonio Pignatiello).

Sono tre i marchi attraverso i quali **Puratos** sviluppa e crea il suo cioccolato: **Belcolade**, **Carat** e **Chocolanté**.

Un cioccolato di alta qualità, dove la trasparenza è fondamentale: ogni fase della catena di approvvigionamento è tracciata, dalla pianta al prodotto finito, assicurando che i produttori siano trattati in modo equo e che le loro comunità beneficino dell'impatto positivo dell'iniziativa.

Prodotti che vengono ottimizzati al massimo per ridurre anche l'impatto ambientale: l'azienda, infatti, punta a divenire **Carbon Neutral** entro il 2025, calibrare il consumo d'acqua entro il 2030 e ridurre drasticamente i rifiuti non riciclabili.

Puratos, inoltre, è membro dal 2010 della **Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO)** con l'impegno ad utilizzare il 100% di olio di palma sostenibile.



Antonio Montalto, Nicola Visceglia e Alessandro Nirchio, Technical Advisor di Puratos Italia (Foto © Antonio Pignatiello).

Puratos in Italia: gusto e benessere dal cuore della Food Valley

Il gruppo belga è attivo in Italia sin dal 2000, con sede direzionale a **Parma** e produttiva nei tre stabilimenti di **Ceparana (La Spezia)**, dove si produce principalmente lievito madre italiano, a **Viadana (Mantova)** per i prodotti a lunga conservazione e **Pozzolengo (Brescia)** con la produzione di farciture e confetture di frutta.

Criteri rigorosi sulla scelta delle migliori materie prime ma anche formazione altamente specializzata che si esplica nei **9 Innovation Center** sparsi in tutta la penisola, dove i **10 Technical Advisor** mettono a disposizione le loro competenze, anche su panificazione e pasticceria.

Dal 2004, alla guida di **Puratos Italia**, il General Manager **Alberto Molinari**, che, dal 2022, ricopre anche il ruolo di presidente di **AIBI, l'Associazione Italiana Bakery Ingredients** e, dal 2023 la carica di **Consigliere in diplomazia economica del Belgio**.

Un successo tutto italiano che registra un costante aumento del fatturato, passando da poco più di 10 milioni di euro nel 2002 a oltre 124 milioni di euro nel 2023.

Etico, fondente e solidale: i consumi e le tendenze 2024 sul cioccolato

È indubbio che un pezzetto di cioccolato [riduca ansia e stress](#) ma è altresì vero che, nel corso degli anni, si siano affacciate sul mercato nuove tendenze e nuovi gusti sul “cibo degli Dei”.

Da anni, il gruppo **Puratos** studia costantemente le nuove scelte dei consumatori grazie al proprio ecosistema di ricerca **Taste Tomorrow**, rispetto ai prodotti per la panificazione, la pasticceria e il cioccolato. Un importante monitoraggio, realizzato in collaborazione con l'**Istituto Ipsos**, che utilizza l'intelligenza artificiale semantica, in una serie di interviste realizzate a livello internazionale (20.000 consumatori in 50 Paesi) insieme al coinvolgimento di una community di influencer e opinion leader di settore.



L'Italia è il secondo produttore europeo di cioccolato.

Nuovi gusti speziati e la ricerca di prodotti equi e solidali

La ricerca condotta nel nostro Paese, per il 2024, attesta l'Italia come **secondo produttore europeo**, con un mercato di previsione in crescita del 2% all'anno fino al 2028. Rispetto agli svizzeri (primi in Europa per produzione e consumo) mangiamo però meno cioccolata, con una media pro-capite di 4 chili di cioccolato l'anno.

Per l'83% degli italiani, il gusto fondente rimane quello più amato, con un'alta percentuale di

preferenza sulla qualità rispetto alla quantità: si affacciano però nuove tendenze “swicy”, che uniscono dolce e speziato, e “swalty”, che prevedono l'utilizzo del sale marino e del caramello salato.

In aumento anche l'**attenzione sui metodi di coltivazione etici e sostenibili**, soprattutto se riferiti all'impatto sociale e alla fonte di provenienza del cacao: il 65% delle persone predilige, infatti, solo quegli alimenti provenienti da agricoltori che ricevono un reddito congruo.

In conclusione, ogni morso di cioccolato equo e solidale è un piccolo gesto di solidarietà verso i coltivatori di cacao nei paesi in via di sviluppo, che lavorano duramente per fornire un prodotto straordinario sotto tutti i punti di vista. Sceglierlo non è solo un piacere per il palato, ma un atto concreto di sostegno a una filiera più giusta e rispettosa dell'uomo e del suo ambiente.

Puratos Italia: www.puratos.it | **Programma Cacao-Trace:** www.cacaotrace.it

Data di creazione

18/04/2024

Autore

malinda-sassu