

GIUSEPPE GIORDANO

## IL MERCATO DEL CACAO



### 1 - Considerazioni generali.

Il cacao è un prodotto, che, pur non originando massicce correnti commerciali, ha un notevole interesse nell'economia di vari paesi tropicali in via di sviluppo e di alcuni paesi industrializzati, sia perché la coltura assume nei primi grande importanza, sia perché nei secondi l'industria di trasformazione e la distribuzione della materia prima e dei prodotti finiti hanno dei particolari punti di forza. Il mercato del cacao è in evoluzione sia per i cambiamenti nelle aree di produzione, connessi con la coltivazione e con la prima trasformazione, sia per il moltiplicarsi dei paesi consumatori e per il conseguente ramificarsi delle correnti commerciali.

Lo scopo di questo lavoro è di illustrare tale evoluzione sul piano della produzione, della trasformazione e delle direttrici commerciali, sottolineando le interrelazioni tra progresso tecnologico, produttività, cambiamenti nell'organizzazione produttiva e mercantile e le mutate condizioni politiche, sociali ed economiche nelle aree della produzione e del consumo.

L'andamento dei mercati delle materie prime è oggetto di un interesse crescente anche allo scopo di individuare le potenzialità dei paesi produttori, la cui economia in larga parte dipende dalle esportazioni, specie se è basata su monoculture. Inoltre, in un momento in cui la popolazione mondiale ha raggiunto livelli molto elevati e cerca di aumentare il suo tenore di vita, ci si chiede fino a che punto è conveniente impegnare forti percentuali della superficie agraria per prodotti che molto

spesso sono voluttuari e troppo sensibili all'andamento della congiuntura internazionale.

Il cacao è caratterizzato dalla marcata concentrazione geografica della produzione e origina importanti correnti commerciali in senso sud-nord, dai paesi produttori tropicali verso quelli consumatori della zona temperata. Accanto al bacino amazzonico, prossimo quindi all'habitat originario della pianta, si è affermata sempre più l'area del Golfo di Guinea ed oggi la coltura si sta sviluppando anche in Asia<sup>1</sup>. Il consumo nei paesi produttori non è di grande rilievo a causa delle proprietà energetiche del cacao, ma è molto elevato nei paesi della zona temperata boreale.

Pur non raggiungendo la produzione valori assoluti molto notevoli per il fatto di essere concentrata su aree ristrette, apporta considerevoli entrate ai paesi interessati alla coltura, anche se gli introiti derivanti dall'esportazione nei cinque principali

---

<sup>1</sup> L'albero è del genere *Theobroma* ed appartiene alla famiglia delle Sterculiacee. La specie più utilizzata è *Theobroma cacao* nelle sue varietà Criollo, Forastero e Calabacillo. La prima è la più delicata, poiché è più suscettibile alle variazioni di temperatura e soggetta a malattie parassitarie, ma anche la più pregiata, poiché fornisce un prodotto poco amaro, di qualità superiore, contenente oltre il 50% di burro di cacao. Il Criollo è coltivato principalmente nell'America centrale e meridionale, anche se sulla costa orientale dell'America meridionale è stato sostituito dal Forastero. Quest'ultima varietà, al contrario, è più resistente al vento ed alla luce e meno soggetta alle malattie parassitarie, ma il prodotto necessita di un periodo di fermentazione più lungo ed ha un aroma di qualità inferiore rispetto al Criollo. Il Forastero è coltivato prevalentemente in Brasile e in Africa. La terza varietà, il Calabacillo, più rustica, fornisce un prodotto di qualità molto inferiore alle altre. Esistono anche altre varietà (*Theobroma bicolor*) che, però, non sono molto coltivate, perché danno prodotti ancora meno pregiati, non utilizzabili commercialmente se non mescolati alle qualità migliori.

L'habitat originario del *Theobroma* è vasto e comprende l'America centrale e la zona settentrionale dell'America meridionale. L'area del genere *cacao* è, invece, più ristretta ed è limitata alle foreste del bacino dell'Orinoco e del Rio delle Amazzoni e si può quindi considerare compresa tra il 23° parallelo Nord e il 20° parallelo Sud, con un limite altimetrico di 500 m, suscettibile tuttavia di piccole variazioni a seconda delle varietà. Il Criollo invece si mantiene intorno ai 500 m, mentre il Forastero arriva sino a 700 m e il *Theobroma bicolor* anche fino ai 1.000 m di altitudine.

produttori, e particolarmente nel Ghana e nel Togo, rappresentano una percentuale sempre minore del reddito nazionale.

La coltura del cacao differisce da quella di altri prodotti agricoli, poiché occupa il terreno per molti anni e richiede perciò la certezza del possesso della terra coltivata per alcuni decenni anche in considerazione dell'ingente investimento d'avvio, che si può ammortizzare solo nel lungo periodo. Si comprende, quindi, come essa risenta molto, specie in Africa, dei regimi fondiari tribali, che spesso sono di ostacolo all'affermarsi di una coltura con esigenze diverse da quelle per il consumo interno, ma si deve rilevare che la diffusione della pianta è tuttora condizionata più dalla manifestazione di malattie che da fattori di altro genere<sup>2</sup>. La massima resa si raggiunge tra 18 e 25 anni di età degli impianti, cui poi segue un rapido declino.

In genere la coltura per l'esportazione è nettamente distinta dal sistema di produzione per il mercato interno, che interessa piccole superfici e si manifesta con tecniche molto rudimentali e all'inizio richiede alberi che riparino dal sole e dal vento le piante di cacao e che offrano anche un prodotto commerciale (ad es. banane)<sup>3</sup>. Il diboscamento necessario all'impianto facilita

<sup>2</sup> Il *Theobroma* era coltivato nel Nuovo Mondo prima della scoperta dell'America, sicché gli Spagnoli trovarono diffuso l'uso della bevanda ricavata dai semi, che erano impiegati anche come moneta. I Maya e gli Aztechi conoscevano la pianta e la coltivavano. Le prime notizie del cacao risalgono al 1516, ma il consumo iniziò in Europa alcuni anni dopo, in seguito alla conquista del Messico. La coltivazione fu introdotta dagli Spagnoli a Trinidad e si estese poi alle altre isole delle Indie Occidentali e alle Filippine. I Francesi la praticarono nell'isola di San Domingo e gli Olandesi nel Surinam. Il consumo della bevanda iniziò in Spagna nella prima metà del XVI sec. (1528) e da qui si estese a Inghilterra, Paesi Bassi, Francia, Germania e Italia. Il prezzo era, però, ancora elevato e l'uso era quindi limitato alle classi più ricche. Nel secondo decennio del secolo scorso (1822) la coltura fu introdotta a San Thomè, probabilmente dagli Olandesi, e da qui entrò, verso la fine del XIX sec., nell'Africa occidentale. Nella Costa d'Oro le prime piante arrivarono nel 1879 e quasi contemporaneamente nella Costa d'Avorio. Nel 1833 il cacao veniva piantato in Oceania e nelle isole Samoa da coloni tedeschi. Riguardo alla qualità si è pure avuto un cambiamento notevole, giacché sino alla fine del secolo scorso il Criollo dava circa il 73% del cacao prodotto nel mondo, mentre attualmente il Forastero prevale.

<sup>3</sup> CH. SINGH e al., *Coffee, tea and cocoa: market prospects and development lending*, Baltimora, J. Hopkins Univ. Press, 1977.

spesso la scomparsa dell'humus e la vanga sventra talvolta suoli molto sottili, destinati quindi a un'erosione accelerata dalle piogge che lisciviano i minerali ricchi e affrettano la laterizzazione.

La pianta preferisce i terreni alluvionali, cristallini o vulcanici, ricchi e profondi, permeabili, non eccessivamente argillosi, riparati dal vento. Il terreno deve essere di media compattezza, ricco di humus e privo di pietre, poiché altrimenti risulta pregiudicato lo sviluppo della pianta con conseguente maggiore suscettibilità a malattie o a insetti nocivi<sup>4</sup>.

Per quanto riguarda l'influenza che i vari elementi del clima esercitano in modo negativo o positivo sulla pianta, non pare che ve ne siano alcuni decisivi. Essa richiede un clima caldo e umido per almeno sei mesi all'anno, proprio delle regioni da cui è originaria, per cui si ritrova nella zona a clima caldo-umido equatoriale oppure in quella subequatoriale in aree irrorate da piogge abbondanti e ben distribuite nell'anno e a bassa altitudine, dove la temperatura sia costantemente elevata e non registri variazioni diurne sensibili<sup>5</sup>. La pianta fiorisce e fruttifica in continuazione, ma la raccolta avviene soprattutto in inverno e in primavera.

Per quanto riguarda l'organizzazione produttiva si distinguono un sistema di piccole aziende e le piantagioni. Le imprese indigene, che ricadono prevalentemente nel primo tipo, non hanno la stessa conduzione delle piantagioni capitalistiche e, sparpagliate in numerosi piccoli appezzamenti nella foresta diboscata, arrivano a produrre più delle imprese europee, nonostante la bassa resa<sup>6</sup>.

Il prodotto è sovente ottenuto con sistemi colturali poco costosi, ma anche poco efficaci, ed è quindi di qualità inferiore<sup>7</sup>. I costi di gestione, allorché la piantagione comincia a produrre, sono molto limitati tanto che talvolta si dice che la coltivazione

---

<sup>4</sup> V. VILLAVECCHIA, *Dizionario di merceologia e di chimica applicata*, Milano, Hoepli, vol. I, 1923, p. 640.

<sup>5</sup> W. MANSARD, *Die geographischen Grundlagen der Wirtschaft Ghanas*, Wiesbaden, F. Steiner Verlag, 1961, pp. 130-32.

<sup>6</sup> Nel Ghana la superficie media è di 2-3 ha e in Nigeria di 0,80-2,40 ha.

<sup>7</sup> J. PELLISSIER-J. DEFOS DU RAU, *Les paysages des pays tropicaux*, in « Géographie générale » (A. JOURNAUX-P. DEFFONTAINES-M. J. BRUHNE-DELAMARRE), Parigi, Encyclopédie de la Pléiade, p. 1037.

del cacao è una tipica economia di raccolta in cui i salari incidono in misura rilevante, poiché è necessario un forte impiego di mano d'opera<sup>8</sup>.

Il cacao, infine, stimola lo sviluppo di un tessuto industriale embrionale nei paesi sottosviluppati, di cui contribuisce oggi alla prima industrializzazione. D'altra parte, nei paesi consumatori si sono affermate aree specializzate nella lavorazione del cacao, seguendo specifici criteri di localizzazione: abbondanza di mano d'opera, fatti storici, disponibilità di materie prime e mercato interno.

## 2 - La produzione.

Fino all'ultimo conflitto mondiale la produzione era cresciuta con una progressione continua fino a 720.000 tonn., raddoppiandosi in un ventennio; un notevole incremento in Africa bilanciava il forte calo dell'area asiatica e di quella americana. Nel corso degli ultimi 20 anni è in parte mutato il ruolo dei vari paesi nella graduatoria mondiale.

TAB. 1 — IL CONTRIBUTO PERCENTUALE DEI MAGGIORI PAESI PRODUTTORI SUL TOTALE MONDIALE

	media 1960/63	media 1977/80
Ghana	37	25
Brasile	10	17
Nigeria	16	19
Costa d'Avorio	8	16
Camerun	6	7
	77	84

Attualmente le aree a cacao rappresentano una frazione minima della superficie agraria utilizzata nei singoli paesi, a parte il Ghana dove raggiungono il 10%<sup>9</sup>. Vari sono gli elementi che

<sup>8</sup> P. VAN HAGEN, *Le marché mondial du cacao*, in « Rev. de la Soc. d'Etudes et expansion », Liegi, 1978, p. 519.

<sup>9</sup> J. ASSOMOU, *L'économie du cacao: agriculture d'exportation et bataille du développement en Afrique Tropicale*, Parigi, J. P. Delays, 1977, pp. 351.

caratterizzano la coltura, ma valore significativo ha la resa unitaria. Questa, mentre nel mondo è passata da 279 kg nel 1970 a 324 nel 1980, nel continente africano è rimasta quasi stazionaria (da 265 a 279). Sopra tale livello si collocano Costa d'Avorio, Liberia, Madagascar e Nigeria, ma notevole è l'aumento di produttività anche in Tanzania, Sierra Leone, Congo e Gabon. A fronte di questi elementi positivi fa riscontro il calo della resa nel Ghana e nella Nigeria, dove però si è registrato un certo aumento della superficie interessata e dove pesano negativamente l'età avanzata della maggior parte delle piantagioni e alcuni problemi strutturali, essendo iniziato tardi il rinnovamento dei vecchi impianti.

Nel continente la produzione si concentra nei paesi del Golfo di Guinea, che Scarin ritiene si possa idealmente fondere in un'unica regione produttiva con il Brasile. I parassiti, in generale, costituiscono un flagello molto serio che spesso rallenta la coltura in modo molto marcato. Il ruolo del cacao è stato ridimensionato solo nei paesi che sono diventati esportatori di petrolio. Nel 1959 il prodotto dava il 12% del valore totale delle esportazioni africane, prima voce dopo il caffè<sup>10</sup>; fino a metà degli anni '60 forniva in quarto delle entrate in Nigeria, valore ridotto nel 1978 e meno del 10% a causa delle aumentate vendite di petrolio. Nel Togo la coltura dà un terzo e nel Camerun e in Costa d'Avorio un quinto delle entrate.

In tutta l'Africa, infine, forti limiti alla produzione e al commercio sono posti dalla carenza di vie di comunicazione tra i luoghi di produzione e i punti d'imbarco e dal contrabbando. Si stima, ad esempio, che nel Ghana le vendite illegali facciano perdere al paese i dazi sul 15% della produzione<sup>11</sup>. I prezzi pagati ai produttori sono d'altro canto di per sé bassi. La mancanza di incentivi non ha causato il rinnovamento degli alberi vecchi e quindi a basso rendimento, sicché la mano d'opera si

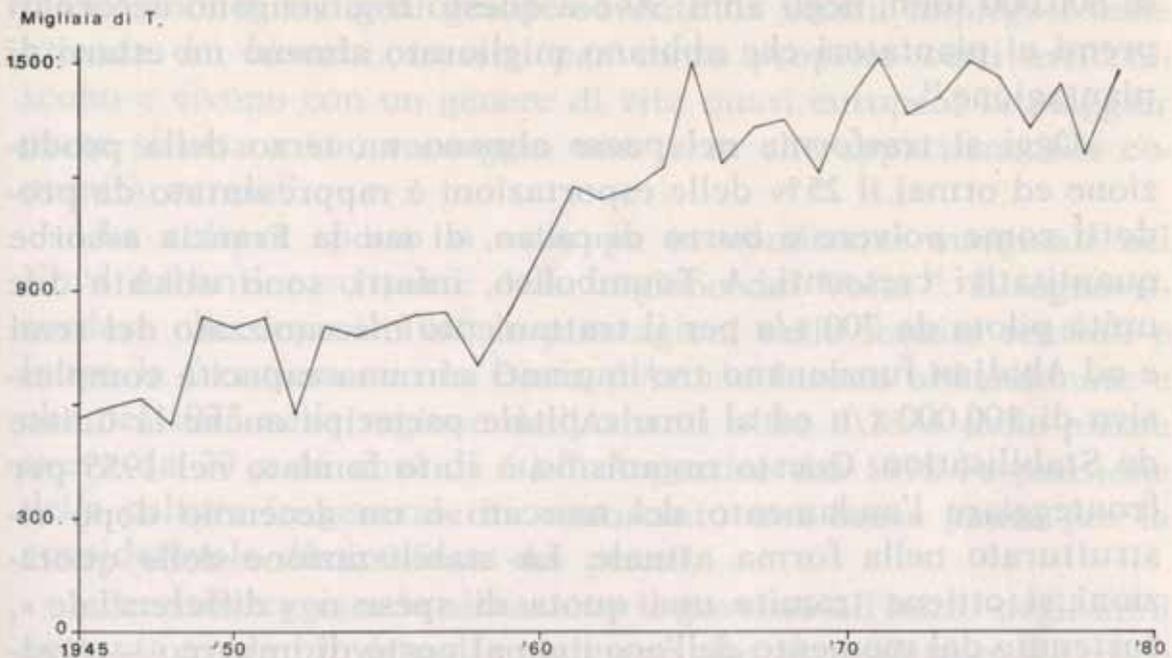
---

<sup>10</sup> R. ISNARD, *Géographie de l'Afrique tropicale et australe*, Parigi, PUF, 1967, pp. 96-109.

<sup>11</sup> Solo nel 1978 la svalutazione del 58% ha reso più remunerativi i prezzi praticati nei paesi confinanti nei quali viene venduta parte della produzione. (B. BECKMANN, *Organising the farmers: cocoa politics and national development in Ghana*, Uppsala-Stockholm, Alenqvist och Wicksell, 1976, p. 299).

è inurbata in cerca di un lavoro più redditizio<sup>12</sup>. Altri fattori importanti sono i trasporti su strada e le strutture commerciali inadeguate che creano ritardi nelle spedizioni e a volte la perdita di mercati.

In Costa d'Avorio la coltura fu introdotta nel 1880 a Elima presso la laguna di Aby, ma solo verso il 1925 fu accolta dagli indigeni<sup>13</sup>. Oggi si basa in prevalenza su cultivar di Trinitario



L'andamento della produzione mondiale del cacao nel secondo dopoguerra.

(20%) e di Forastero amazonico (80%) e occupa un'area ristretta a suoli scistosi. Le aziende sono quasi esclusivamente in possesso di Africani e hanno un'organizzazione di tipo familiare: in oltre 200.000 piantagioni, di cui la metà con più di 30 anni, sono occupate 1,2 milioni di persone che in parte coltivano anche caffè.

In quel paese è in corso di realizzazione un programma di difesa della coltura, che si basa in primo luogo sulla selezione delle cultivar con incrocio del materiale classico con le varietà importate dall'America. In secondo luogo sono stati messi a pun-

<sup>12</sup> Nel 1965-69 la Cocoa Division ha piantato 400 ha di ibridi ad alta resa.

<sup>13</sup> G. ROUGERIE, *La Côte d'Ivoire*, Parigi, PUF, 1972, p. 14.

to nuovi metodi di coltura e attualmente si studia un sistema sotto ombreggio ridotto. Per quanto riguarda la lotta fitosanitaria, è stato completato il programma di miglioramento iniziato nel 1958 che interessava 250.000 ha. In questo quadro il governo ha favorito la formazione di gruppi a struttura cooperativistica ai quali fornisce prodotti e attrezzature per i trattamenti. Infine, nel 1976-77 si è avviato un progetto per l'espansione della coltura su 130.000 ha con l'obiettivo di raggiungere una produzione di 500.000 tonn. negli anni '90 e a questo fine vengono accordati premi ai piantatori che abbiano migliorato almeno un ettaro di piantagione<sup>14</sup>.

Oggi si trasforma nel paese almeno un terzo della produzione ed ormai il 25% delle esportazioni è rappresentato da prodotti come polvere e burro di cacao, di cui la Francia assorbe quantitativi crescenti. A Toumbokro, infatti, sono ubicate due unità pilota da 700 t/a per il trattamento meccanizzato dei semi e ad Abidjan funzionano tre impianti con una capacità complessiva di 100.000 t/a ed al loro capitale partecipa anche la Caisse de Stabilisation. Questo organismo è stato fondato nel 1955 per fronteggiare l'andamento del mercato e un decennio dopo ristrutturato nella forma attuale. La stabilizzazione delle quotazioni si ottiene tramite una quota di spese o « differenziale », sostenute dal momento dell'acquisto al porto di imbarco — prezzo fob — e talvolta fino alla destinazione finale — prezzo cif. —. Se il prezzo di vendita sul mercato esterno è superiore al prezzo fob, la Caisse incassa la differenza che serve a formare delle riserve finanziarie, mentre, in caso contrario, compensa gli esportatori<sup>15</sup>.

La regolarità delle operazioni di stabilizzazione si raggiunge con un controllo rigoroso delle vendite, esercitato dalla società di stato che segue il prodotto fino alla destinazione finale. La Caisse, che talora ha rapporti diretti con il cliente, ha sviluppato anche i suoi interventi nel dominio economico e sociale, sovvenzionando vaste operazioni agricole e prendendo partecipazioni nelle società d'economia mista o nelle società private.

---

<sup>14</sup> Dati comunicati dalla Caisse de Stabilisation.

<sup>15</sup> H. FADIGA, *L'influence du prix sur la production cacaoyère au Côte d'Ivoire*, in « Rev. de la Soc. d'Etudes et d'Expansion », Liège, pp. 59-65.

In Ghana lo sviluppo delle piantagioni è dovuto alle tribù che, essendosi dedicate alla coltivazione di palma da olio, avevano già acquisito una buona esperienza di raccolti destinati al mercato internazionale. I profitti ottenuti in quella coltura vennero investiti nell'acquisto di terra per il cacao ed inoltre furono anche avviate nuove forme organizzative che poggiano sulla famiglia e su gruppi di amici<sup>16</sup>.

Sia in Ghana che in Costa d'Avorio stanno prevalendo le piantagioni di indigeni gestite sovente da vecchi impiegati delle aziende dei bianchi, messi per conto proprio: certi arricchiscono e vivono con un genere di vita quasi europeo; la maggior parte sfrutta a suo vantaggio una terra che appartiene alle comunità rurali<sup>17</sup>.

La coltura spesso si sviluppa in condizioni marginali nel Nord Ashanti e su parte della regione del Volta<sup>18</sup>. Bisogna ricordare che dopo il 1960 le piantagioni nelle foreste centrali e lungo la frontiera con la Costa d'Avorio furono abbandonate e che nel 1975 nella regione dell'Ashanti oltre il 35% delle piante aveva da 20 a 46 anni di età<sup>19</sup>. A partire dal 1975 l'espansione della coltura in generale ha conosciuto una breve pausa per la considerevole diminuzione dei prezzi.

Per fronteggiare la situazione il governo all'inizio degli anni Settanta aveva previsto di mantenere alto al produttore il prezzo onde incoraggiare nuove piantagioni, favorire una migliore manutenzione delle fattorie e far introdurre nuove varietà, come quelle amazzoniche che si stavano sperimentando in Costa d'Avorio<sup>20</sup>. Si progettava, inoltre, di ripiantare 14.500 ha con cultivar ad alta resa e di migliorare circa 20.500 ha di alberi a bassa resa, perseguendo l'addestramento alle tecniche moderne e la

---

<sup>16</sup> (a cura di Z. A. e J. A. KINCZACKI), *The colonial period*, vol. II, in « *An economic history of tropical Africa* », Londra, F. Cass and Co. Ltd., 1977, p. 130.

<sup>17</sup> R. K. UDO, *Geographical regions of Nigeria*, Londra, Heinemann, 1970, p. 28.

<sup>18</sup> La produzione è così ripartita: Ashanti 51%; regione occidentale 18%; regione orientale 20%; TransVolta-Togo 10%.

<sup>19</sup> (a cura di M. F. THOMAS e G. W. WHITTINGTON), *Environment and land use in Africa*, Londra, Methuen and Co., 1968, pp. 163-67.

<sup>20</sup> Anche la World Bank dava il suo appoggio a ripiantare le superfici della Regione orientale.

qualificazione delle cooperative commerciali e stendendo un nuovo manto di copertura sulle strade di penetrazione. Molta cura, infine, è stata dedicata al debellamento delle malattie, ma resta molto ancora da fare, poiché spesso gli insetticidi non sono consegnati per motivi vari a tutti gli agricoltori interessati.

La coltura può raggiungere un punto critico, significativo anche per i prodotti destinati al mercato interno, poiché la maggior parte del terreno utilizzabile per il cacao è già impiegata a questo fine. Infatti, la necessità di mantenere intatta una parte della superficie forestale e di impegnare alcune aree in colture, quali manioca, banane ed ortaggi, lascia poco spazio a prodotti come il cacao. Nell'Africa occidentale vi sono ancora ampie superfici atte alla coltura in questione, a causa delle più o meno favorevoli condizioni climatiche, per un totale di oltre 350.000 ha<sup>21</sup>.

Nel Togo il cacao viene coltivato nelle stesse regioni del caffè, senza tuttavia estendersi, come questo, verso nord per la più prolungata siccità. Oggi la produzione resta al di sotto di quelli di una decina di anni fa, nonostante una vasta sostituzione di piante, a causa della siccità del 1976 che danneggiò alcune colture, del sistema di proprietà terriera, oltre che per la mancanza di incentivi finanziari e per i bassi prezzi ai produttori<sup>22</sup>.

La Nigeria ha registrato un forte aumento della produzione nella seconda metà degli anni '60, dovuto al successo della lotta contro i parassiti e al fatto che sono entrate in piena attività alcune piantagioni create prima del 1954. Attualmente i nove decimi della produzione provengono dalla Regione dell'Ovest, mentre il resto è localizzato nel Calabar<sup>23</sup>. Uno dei maggiori problemi è la presenza di insetti che si distribuiscono principalmente in due aree: 40.000 ha vicino a Ibadan e 10.000 vicino ad Ilano, dove l'eliminazione della malattia richiede la distruzione di tutti gli alberi. La resa media è di 260 kg/ha, ma si

---

<sup>21</sup> W. MANSARD, *Op. cit.*, p. 137-40. È opportuno sottolineare che esistono forti discordanze per quanto riguarda superfici, produzioni e commercio estero tra autori, fonti governative ed enti internazionali. In linea di massima ho ritenuto validi i dati della FAO e della CEE.

<sup>22</sup> A. SECK-A. MONDJANNAGNI, *L'Africa occidentale*, Milano, Il Saggiatore, 1970, p. 201.

<sup>23</sup> J. K. OLAYAMI, *Technology in the Western Nigeria cocoa industry: an empirical study*, in « Economic Bull. of Ghana », Accra, 1972, pp. 47-62.

sono raggiunti anche valori maggiori in piantagioni pilota (410-415 kg/ha). Fenomeno serio è la resa decrescente, che diventa più grave ogni anno per il mancato rinnovamento dei vecchi impianti.

Al fine di superare queste difficoltà il governo ha adottato su una superficie di 80.000 ha, distribuiti nelle aree più favorevoli, un programma, alla cui realizzazione ha contribuito anche la World Bank. Alla fine del 1980 si è avviata l'ultima fase con il miglioramento di circa 300.000 ha di vecchie fattorie dove si prevede un maggior impiego di fertilizzanti e pesticidi. Inoltre, altri 80.000 ha verranno piantati ad alberi di cacao negli Stati di Oyo, Ondo e Bendel, che già sono tra i maggiori produttori. Nel contempo si programma anche la costruzione di impianti di lavorazione per assorbire in parte i previsti aumenti del raccolto.

All'estremo limite del Golfo di Guinea, l'ultimo grande produttore africano, il Camerun, deve ancora risolvere i problemi fitosanitari della coltura, poiché le malattie, dovute a un fungo, portano ancora oggi alla perdita di un quarto del raccolto. Questo paese, come altre ex-colonie francesi, avviò un piano di ammodernamento e di miglioramento della qualità nel 1956-57 con piantagioni che hanno raggiunto il massimo rendimento nel 1970. La coltura poggia su diverse cooperative nella regione orientale e su alcuni centri di assistenza tecnica<sup>24</sup>.

Caratteri ed importanza diversi ha, invece, la coltura sia in Asia che in Oceania. In questi continenti la produttività delle piantagioni ha conosciuto un forte aumento tra il 1960 e il 1976, ma, mentre la superficie a Papua è quasi raddoppiata, nelle Filippine e a Sri Lanka si è ridotta di un quarto. In Asia la coltura ha antiche tradizioni, ma si era sempre limitata a piccole aree, come a Sri Lanka.

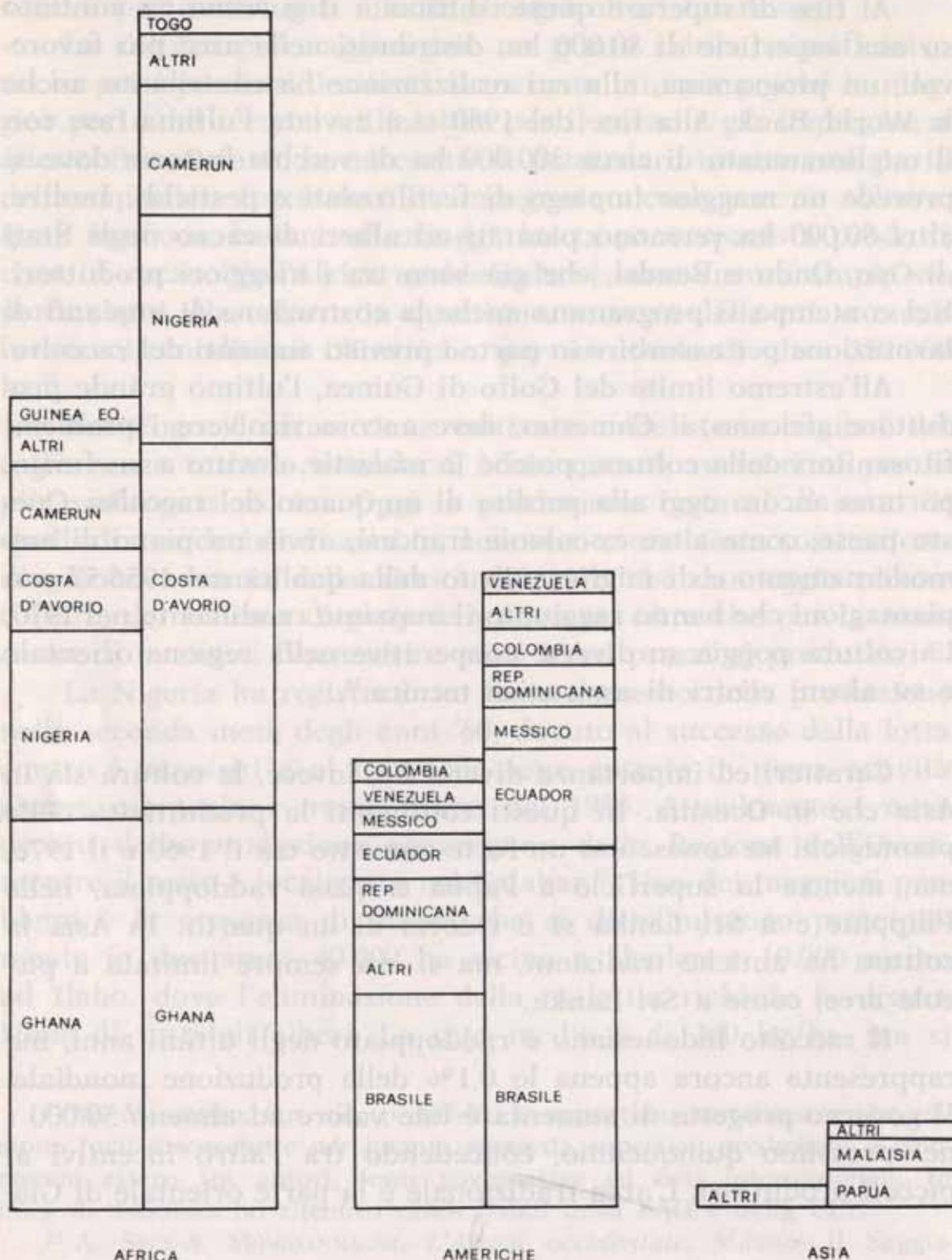
Il raccolto indonesiano è raddoppiato negli ultimi anni, ma rappresenta ancora appena lo 0,1% della produzione mondiale. Il governo progetta di aumentare tale valore ad almeno 50.000 t nel prossimo quinquennio, concedendo tra l'altro incentivi ai piccoli produttori. L'area tradizionale è la parte orientale di Gia-

---

<sup>24</sup> V. T. LE VINE, *The Cameroon Federal Republic*, Ithaca, Cornell Univ. Press, 1971, pp. 166-67.

va, ma la produzione è aumentata anche nelle regioni settentrionali di Sumatra.

In Malaysia la produzione è pari all'1,5% del totale mondiale e il cacao ha sostituito il pepe come terza voce nelle espor-



La produzione del cacao per continenti e paesi produttori al 1955 (colonna a sinistra) e al 1978 (colonnina a destra). L'altezza è proporzionale all'entità della produzione (1 cm = 65.000 t.).

tazioni dei prodotti agricoli. La coltura, infatti, incoraggiata dal governo, si sta estendendo — soprattutto nello Sabah — grazie a rese maggiori rispetto ad altri prodotti, come la palma da olio. Tuttavia, il Ministro del Land Regional Development ha messo in guardia i coltivatori sull'economicità di un'ulteriore espansione<sup>25</sup>. Produttore di un certo rilievo è Papua-Nuova Guinea, dove l'introduzione della coltura del cacao risale al 1890.

TAB. 2 — DISTRIBUZIONE GEOGRAFICA DELLA PRODUZIONE E DELLE ESPORTAZIONI DI CACAO NEL MONDO (medie in tonn. e superfici in 000 ha).

	<i>superficie</i>		<i>produzione</i>		<i>esportazione</i>	
	1955/60	1974/78	1955/60	1974/78	1956/60	1974/78
<b>AFRICA</b>						
Camerun	350	380	64.600	100.600	53.000	57.400
Ghana	1.810	1.500	299.800	309.000	254.800	284.200
Guinea Eq.	90	70	23.600	7.800	24.200	2.200
Costa d'Avorio	320	470	66.000	277.400	62.800	176.200
Nigeria	540	720	143.200	176.800	130.000	197.800
Togo	170	300	7.600	15.400	6.400	16.200
Altri	233	190	20.400	31.400	20.600	31.400
<i>Totali</i>	3.513	3.630	625.200	918.400	489.000	765.400
<b>AMERICA</b>						
Brasile	470	480	165.400	276.600	112.800	135.600
Colombia	30	61	17.800	28.800	—	—
Ecuador	190	225	34.800	76.600	28.800	30.600
Messico	65	80	19.800	33.000	4.400	4.800
Venezuela	70	70	18.600	16.400	12.800	9.800
Republ. Dominicana	76	70	36.000	30.000	22.800	25.800
Altri	103	101	52.000	27.200	23.600	17.200
<i>Totali</i>	1.004	1.087	343.400	488.600	205.200	223.800
<b>ASIA</b>						
Malaysia	—	10	—	23.200	—	—
Papua	35	60	4.000	29.200	3.800	30.200
Altri	39	37	12.000	11.400	1.700	21.000
<i>Totali</i>	74	107	16.000	63.800	5.500	51.200
<b>Tot. mondiale</b>	<b>4.591</b>	<b>4.824</b>	<b>985.600</b>	<b>1.470.800</b>	<b>700.100</b>	<b>1.040.400</b>

GILL & DUFFUS, *Cocoa Statistics*, 1980; FAO, *Statistical Yearbook*.

<sup>25</sup> Comunicazione dell'Economics Unit della Standard Chartered Bank di Londra.

Resta, infine, da esaminare la diffusione del prodotto nel continente americano, cioè l'area da cui è in fondo avvenuta la diffusione della coltura. Si può dire che, per una ventina di gradi di latitudine a N e a S dell'istmo centro-americano, quasi ogni paese produca cacao. Nell'America centrale, dopo il forte sviluppo tra il 1961 e il 1975, vi è stata una certa contrazione dell'area impegnata in Costa Rica, Cuba e Giamaica. A fronte è l'aumento del Messico, dove la coltura è passata da 69.000 nel 1961 a 81.000 ha nel 1978 e si è registrato un considerevole aumento della resa, che è superiore a quella dell'America del Sud<sup>26</sup>. È interessante ricordare che in quest'area dove la coltura non impegna notevoli superfici si ottengono alcuni dei più alti rendimenti del mondo (Haiti 2.222 kg, Honduras 1.000, El Salvador 900, Cuba 769).

In Sud-America le rese, che nel 1961 erano inferiori a quelle dell'America centrale, dell'Asia e dell'Oceania, si pongono nel 1976 alla pari con i valori medi. Infatti, mentre in Colombia, Ecuador, Guyana, Surinam e Venezuela sono in diminuzione, si sono registrati notevoli aumenti in Bolivia, Brasile e Perù. In questi paesi, infatti, a metà degli anni '60 erano stati avviati importanti programmi di ammodernamento o di espansione delle piantagioni.

Nel continente emerge il Brasile dove la coltura è diffusa prevalentemente nello Stato di Bahia e per minori estensioni in quelli di Espírito Santo, nel bacino inferiore del Rio Doce, Pará e Amazonas<sup>27</sup>. Le condizioni più favorevoli si trovano in una fascia d'altopiano sita a 30-80 km dalla costa<sup>28</sup>. Inoltre, lo Stato di Bahia ha più del 60% delle piantagioni con età superiore ai 50 anni, per cui già dalla metà degli anni '50 si andava operando la sostituzione del cacao con altre colture, tanto che oggi l'economia bahiana poggia soprattutto su noci di cocco e piassava<sup>29</sup>. Per fronteggiare la situazione il governo adottò nel 1957 il CE-

<sup>26</sup> FAO, *Statistical Yearbook*, Roma, 1975.

<sup>27</sup> E. DE CARVALHO e H. DA SILVA, *A produção agrícola do Brasil em 1957*, in « Rev. Brasil. de Geogr. », 1959, p. 203.

<sup>28</sup> E. MIGLIORINI, *Profilo geografico dell'America Meridionale* (2ª ed.), Napoli, Lib. Sc. Ed., 1969, p. 144.

<sup>29</sup> H. D. HANSHALL-R. P. MOMSEN, *A geography of Brazilian development*, Londra, G. Bell & Sons Ltd., 1976, p. 95.

PLAC (*Plan for the economic recovery of cocoa cultivation*), che prevede ricerche, assistenza tecnica e aiuti finanziari, ma tali misure portano a mutamenti molto lenti. Le nuove piantagioni sono state completate nel 1967, usando una cultivar che dà una resa media di 1.200 kg/ha, e sono stati fatti interventi su 150.000 ha, migliorando le pratiche generali di coltivazione, tanto che a fronte di una contrazione della superficie impegnata del 6% c'è un aumento di produzione del 50%<sup>30</sup>.

Il Brasile si pone nuovi obiettivi anche per fronteggiare la concorrenza dei grandi produttori africani; a questo fine all'inizio del 1971 è stato approvato il programma Procacau, che mira a creare 300.000 ha di nuove piantagioni, soprattutto negli Stati di Bahia, Rondônia, Parà e Amazonas e a rinnovare gli impianti su altri 150.000 ha, al fine di portare la produzione a 700.000 t tra il 1985 e il 1990<sup>31</sup>, ma la coltura è ostacolata dalla mancanza di efficienti strutture di trasporto, di immagazzinaggio e commerciali in genere<sup>32</sup>.

Sia in America che in Africa la coltura del cacao ha sovente favorito alte densità di popolazione, avendo richiamato contingenti di mano d'opera. Ad esempio, in Brasile l'area bahiana ha una alta densità, in contrasto con il resto dello Stato, poiché si è dovuto ricorrere all'immigrazione dagli Stati di Nordeste e da Recôncavo verso le aree di Cearà e Sergipe. La forte concorrenza tra i produttori ha portato a una parziale ricomposizione delle aziende minori sovente a profitto di grandi fattorie, per cui si ha una giustapposizione di piccole piantagioni a grandi fattorie che valorizzano la produzione<sup>33</sup>.

---

<sup>30</sup> AA. VV., *CEPLAC, instrumento de progresso da regio cacaueira*, Itabuna, 1971, p. 58.

<sup>31</sup> AA. VV., *Brazil-Agriculture*, in « Monthly Review », Londra, Bolsa, 1979, p. 368. La superficie a cacao dovrebbe aumentare di 110.000 ha nello Stato di Bahia, di 100.000 in quello di Rondônia e di 70.000 in quelli di Amazonas e Parà.

<sup>32</sup> J. P. COLE, *Latin America. An economic and social geography*, Londra, Butterworths, 1975, p. 263.

<sup>33</sup> La piantagione ha un organigramma molto complesso. Solo il fazendeiro ha la proprietà della fattoria e in genere se possiede piccole superfici è impegnato continuamente nei lavori agricoli. A questa si aggiungono altre figure, ma la maggior parte dei profitti va agli esporta-

Le esportazioni, pari al 70% della produzione, sono terze in valore dopo quelle del caffè e del cotone. Il cacao brasiliano, comunque, ha un pregio minore di quello africano, perché i semi nell'area di Bahia vengono in parte seccati al fuoco e quindi assumono un sapore affumicato. Questo prodotto ammonta al 3% del totale, ma al momento dell'esportazione si mescola con altri tipi di semi, formando una miscela scadente che rappresenta la quinta parte del prodotto venduto all'estero.

Dal dopoguerra il porto di Ilheus ha preso la supremazia per le esportazioni, mentre quello di Salvador ha ormai un ruolo secondario, ma può essere utilizzato solo in parte a causa dell'interrimento del canale navigabile e di una barra sottomarina, che impongono costosi trasbordi<sup>34</sup>.

- In Ecuador, la cui produzione, pari a circa il 5% del totale mondiale, è seconda nel continente sud-americano, l'area produttiva si stende per due terzi nelle province di Los Rios, di Guayas e nel bacino del Rio Esmeraldas, a nord della capitale. Le piantagioni intorno a Guayaquil presentano un aspetto tradizionale: nelle vallate le grandi proprietà e sui versanti quelle di agricoltori dipendenti, mentre tra le due zone sono ubicati i seccatoi. Sono molto vecchie e hanno conservato il carattere originale quando non sono scomparse per crisi di mercato o per invecchiamento degli alberi, non sono tanto redditizie e non hanno provocato una concentrazione fondiaria come nel caso della canna da zucchero<sup>36</sup>. Le entrate derivanti dal commercio estero del cacao sono seconde in valore solo a quelle del petrolio: le esportazioni, che insieme a banane e caffè rappresentano il 50% del valore totale, avvengono per oltre due terzi sotto forma di prodotti semilavorati.

Da questa breve rassegna delle situazioni nei vari paesi produttori del mondo si può dedurre che nel periodo in esame si è

---

tori e ai grandi produttori che investono ben poco sul posto (P. MOMBEIG, *Le Brésil*, Parigi, PUF, 1968, p. 83; E. DE CASTRO BOTELHO, *Aspectos geográficos da zona cacaeira da Bahia*, in « Rev. Brasil. de Geogr. », 1954, p. 624).

<sup>34</sup> P. DE T. ALVIM e M. ROSARIO, *Cacau ontem e hoje*, Itabuna, Ceplac 1972, p. 38.

<sup>35</sup> E. V. MILLER, *Agricultural Ecuador*, in « The Geographical Review », New York, 1959, p. 206.

<sup>36</sup> E. V. MILLER, *Op. cit.*, p. 210.

assistito ad un ridimensionamento di alcuni produttori tradizionali, come Ghana e Nigeria, ad un aumento consistente nella Costa d'Avorio, in Indonesia e in Malaysia. In Oceania la coltura sta espandendosi, mentre in America il Brasile sta cercando di riacquistare il predominio avuto in passato sul mercato.

### 3 - Il commercio.

Fino agli anni '40 il consumo mondiale di cacao seguiva un andamento pressoché analogo a quello della produzione, ma la distribuzione per aree mostrava un'evoluzione meno lineare, poiché la crisi del 1929 aveva portato a una riduzione dei consumi sia in Europa che in America. Infine, l'industria dolciaria e gli impianti per la lavorazione dei semi erano localizzati principalmente in Europa<sup>37</sup>.

Le più importanti correnti commerciali per lungo tempo sono state quelle tra America meridionale, Africa occidentale e Nord-Europa. Il Mercato Comune importava nel 1958 circa il 36% della produzione mondiale ed ha mantenuto tale valore percentuale tranne qualche anno (1973-74). Fenomeno molto importante è stato lo sviluppo del mercato nell'Europa orientale a partire dagli anni '60, che dal 9% della produzione mondiale è passato ad assorbire il 20% circa nel 1972. Il Giappone dal canto suo si è mantenuto sul 2%, mentre gli Stati Uniti sono scesi dal 31,5 al 19,5%.

In particolare le importazioni sono triplicate nei Paesi Bassi, sono rimaste stazionarie in Belgio e in Francia, mentre in Italia e in Germania sono cresciute di 5 e 8 volte rispettivamente<sup>38</sup>. Dal 1970, pur registrandosi aumenti, il livello è rimasto immutato o è aumentato poco, forse per il mutamento dello sviluppo del reddito nazionale. A ciò si aggiunga che il consumo procapite nei paesi dell'Europa del Nord ha già raggiunto livelli molto alti ed oggi vige un'opinione negativa verso il consumo di dolci specialmente da parte dei giovani.

Nel MEC i paesi africani tendono in un primo momento

---

<sup>37</sup> M. ROCHEFORT, *Op. cit.*, p. 73.

<sup>38</sup> C. MULLER, *Le marché du cacao dans les pays de la Communauté Européenne*, in « *Annales de Géographie* », 11-12, pp. 680-81.

ad aumentare il proprio ruolo di fornitori (da 73 nel 1958 a 81% nel 1966), mentre quelli sud-americani avevano un mercato pregiato, ma secondario (5,6%). La Francia ovviamente privilegiava i produttori africani francofoni, i Paesi Bassi preferivano gli anglofoni, dai quali diminuiscono le importazioni in Francia

TAB. 3 — IMPORTAZIONI DI CACAO IN TONN. (medie annue dei quinquenni considerati).

	1956/60	1974/78
Austria	9.600	11.000
Belgio	10.200	16.200
Francia	56.200	41.000
Germania	101.200	134.200
Italia	27.600	31.200
Paesi Bassi	58.200	122.200
Regno Unito	85.200	80.600
Spagna	27.200	36.200
Svizzera	11.600	15.000
Altri	31.800	29.400
<b>Europa Occidentale</b>	<b>418.800</b>	<b>517.000</b>
Cecoslovacchia	11.600	18.600
Germania Est	9.400	22.200
Ungheria	2.800	16.200
Polonia	8.000	32.000
Romania	800	12.200
URSS	29.600	121.800
Jugoslavia	2.400	14.200
Altri	—	—
<b>Paesi socialisti</b>	<b>64.600</b>	<b>237.200</b>
<b>Europa</b>	<b>483.400</b>	<b>754.200</b>
<b>Africa</b>	<b>4.600</b>	<b>7.200</b>
Canada	13.200	12.000
Stati Uniti	249.800	176.400
Altri	18.600	41.800
<b>America</b>	<b>281.600</b>	<b>230.200</b>
Giappone	3.400	27.800
Altri	8.200	10.800
<b>Asia</b>	<b>11.600</b>	<b>38.600</b>
Australia	10.000	14.400
Nuova Zelanda	2.600	4.400
<b>Oceania</b>	<b>12.600</b>	<b>18.800</b>
<b>Totale mondiale</b>	<b>793.800</b>	<b>1.049.000</b>

Fonti: GILL & DUFFUS Ltd., *Cocoa Statistics 1980*, Londra; FAO, *Statistical Yearbook 1975*, Roma.

e in Italia<sup>39</sup>. Dopo il 1970, nonostante la forte ascesa della Costa d'Avorio, il prodotto africano copre solo il 65% del fabbisogno della CEE. Un rapido esame della tabella relativa alle importazioni è sufficiente per rendersi conto dei cambiamenti avvenuti.

Il mercato italiano è stato caratterizzato da una forte crescita delle importazioni dalla Costa d'Avorio negli anni Sessanta, mentre nel decennio successivo il ruolo di questo paese è stato ridimensionato. Solo nel 1979 vi è stato un nuovo cospicuo aumento, di cui è difficile per ora stabilire l'eventuale consolidamento. Sostanzialmente dominano Costa d'Avorio, Nigeria e Ghana i cui semi sono più profumati, ma contengono meno cacao, mentre in passato svolgevano un certo ruolo anche Ecuador, Togo e Camerun.

Per quanto riguarda l'andamento in termini assoluti, dopo aver raggiunto il massimo di 45.000 t, le importazioni italiane hanno avuto un andamento alterno e sono scese a 30.000 t nel 1978, ma circa il 40-45% viene lavorato per conto terzi secondo il regime della temporanea importazione<sup>40</sup>.

È interessante esaminare anche i rapporti tra i singoli membri della CEE circa il commercio di prodotti. In Francia prevalgono, come appare dalla tabella acclusa, le importazioni da Paesi Bassi e Germania, mentre la Francia stessa non ha che un minimo ruolo in questi mercati. Il Belgio è nettamente dominato dalle importazioni olandesi, mentre il commercio estero dei Paesi Bassi si ripartisce in eguale misura tra Belgio e Germania. Quest'ultimo paese importa quasi unicamente dai Paesi Bassi, mentre minimo è l'impegno dell'Italia, che si rivolge principalmente ai Paesi Bassi e alla Germania.

Appare, quindi, il ruolo di grande trasformatore svolto an-

---

<sup>39</sup> Questi semi sono più ricchi di materie grasse necessarie alla fabbricazione di sottoprodotti. Dalla spremitura si ottiene il burro di cacao, la pasta di cacao e, con la polverizzazione di questa, la polvere di cacao. La pasta serve principalmente per la produzione di polvere o di cioccolato, mentre il burro di cacao è impiegato soprattutto nella fabbricazione di cioccolato, ma anche nella confetteria, in profumeria, nella produzione di cosmetici e in farmacia, seppure in quantità minime. La polvere di cacao è un prodotto magro che si ottiene anche dalla macinazione della buccia. Nel 1975 l'impiego di burro di cacao in farmacia e in cosmetica è stato in pratica azzerato a favore di prodotti sintetici.

<sup>40</sup> EUROSTAT, *Tavole analitiche del commercio estero*. Bruxelles, 1970-78.

TAB. 4 — COMMERCIO DI PRODOTTI DI CACAO TRA ALCUNI PAESI EUROPEI NEL 1978 (in tonn.).

DA	Francia	Belgio	Paesi Bassi	Germania	Italia
IN					
Francia	—	11.566	50.798	22.193	5.103
Belgio	5.513	—	24.549	5.910	725
Paesi Bassi	131	12.654	—	13.956	1.181
Germania	2.649	8.390	62.845	—	3.202
Italia	2.325	1.318	5.999	6.429	—
Totale	10.618	33.928	144.181	48.488	10.211

che all'interno del MEC dei Paesi Bassi ed, in misura crescente, dalla Germania. D'altro canto, le esportazioni dall'Italia sono dirette essenzialmente verso i paesi terzi.

Anche la fase del commercio ha dato luogo a fenomeni piuttosto vistosi ed interessanti. Infatti, le contrattazioni si svolgono su pochi mercati molto qualificati tra cui spicca la Borsa di New York. Fino al 1963 nel MEC esisteva solo la Borsa di Rotterdam, ma poi il cacao venne trattato anche a quella di Parigi. La funzione di tali strutture è molto importante, poiché si tratta di congiungere i tempi fra il momento dell'acquisto delle materie prime nel paese di origine e quello della vendita nel paese consumatore. Depositi climatizzati esistono nei porti di Londra, Rotterdam, Amsterdam, Amburgo e Le Havre, che sono i principali, mentre scali secondari per questo traffico sono Marsiglia, Bordeaux, Anversa e Genova<sup>41</sup>.

Il MEC è intervenuto in diverse fasi sulle tariffe applicate al commercio dei semi e dei prodotti di cacao in genere: con il trattato di Roma furono ammessi in franchigia i semi originari dei territori francesi e belgi d'oltremare. Gli accordi di Yaoundè del 1963 portarono a un ribasso della tariffa esterna dal 9 al 5,4% e riuscirono a coinvolgere 21 paesi nel 1969, cui si aggiunse in seguito la Nigeria, mentre ne erano fuori Brasile e Ghana. I paesi associati ricevono, quando l'offerta diminuisce, un premio uguale alle tasse doganali, che gli importatori avrebbero dovuto pagare per il cacao in provenienza da un paese terzo.

<sup>41</sup> Tra l'altro la FAO nel 1961 ha stabilito una regolamentazione per fissare la quantità dei semi. Per essere ammessi all'esportazione essi devono essere fermentati, secchi (umidità massima 8%), puliti ed esenti da materie estranee e non avere odori insoliti.

Nell'ambito dei produttori anglofoni africani il sistema commerciale si basa, in genere, su società (*marketing boards*) che acquistano tutta la produzione delle piantagioni controllate, fissando all'apertura della campagna il prezzo minimo che pagheranno nella stagione<sup>42</sup>.

In rapporto ai mutamenti dei consumi, l'offerta è soggetta a forti oscillazioni che si riflettono sui prezzi dei semi. Per ovviare a questi fenomeni i governi dei paesi produttori già da tempo cercano di intervenire. Ad esempio, nel 1957 il Brasile fissò un prezzo minimo per il cacao, perché l'andamento dei prezzi negli anni '50 era condizionato dalla politica monetaria del paese. Ad Accra nel 1959 si cercò di formare un gruppo specializzato in problemi tecnici, oltre al comitato esecutivo del gruppo internazionale di studi del cacao, puntando soprattutto sullo sviluppo della produzione<sup>43</sup>.

Si giunse, in seguito, alla firma di un accordo internazionale più volte rinnovato. Il più recente, che comprende anche alcuni grandi consumatori come gli Stati Uniti, è scaduto nel marzo 1980 e a metà del 1981 è stato rinnovato senza Costa d'Avorio, Togo, Gabon e Stati Uniti. Gli obiettivi sono: a) ridurre le notevoli difficoltà economiche connesse con lo squilibrio tra produzione e consumo; b) prevenire le fluttuazioni eccessive nei prezzi; c) promuovere accordi per stabilizzare ed aumentare le entrate derivanti dalle esportazioni nei paesi produttori; d) garantire adeguate forniture a prezzi equi per produttori e consumatori; e) facilitare l'aumento del consumo e, se necessario e fin dove è possibile, un aggiustamento della produzione<sup>44</sup>.

Un trattamento a parte è riservato a quanti producono meno di 10.000 t e ai paesi che forniscono qualità fini o aromatiche. La scorta-cuscinetto (*buffer-stock*) è stata fissata in 250.000 t di semi al fine di sostenere le quotazioni in periodi di forte eccedenza della produzione rispetto alla domanda. L'accordo è stato

---

<sup>42</sup> STANDARD CHARTERED BANK, *Nigeria annual economic review*, Londra, 1973, pp. 58-72.

<sup>43</sup> INTERN. BANK FOR RECONSTR. AND DEVEL., *Stabilisation of prices of primary products: cocoa*, New York, 1969.

<sup>44</sup> F. G. ADAMS-J. R. BEHRMAN, *Economic models of world agricultural commodity markets: cocoa, coffee, tea, wool, cotton, sugar, wheat, rice*, Cambridge, Mass, Ballinger Publ. Co., 1976, p. 160.

firmato, ma entrerà in vigore dopo la ratifica di un numero di paesi che coprono almeno l'80% della produzione mondiale. La validità è triennale e si prevede una forcella di prezzi minimi e massimi la quale le oscillazioni sono ammissibili. Si tratta insomma di una specie di cartello del cacao<sup>45</sup>, ma vi sono diversi limiti all'affermazione dell'accordo. Tra l'altro, i *buffer-stocks* per ora non sono stati molto impiegati per scarsa volontà dei paesi industrializzati e per l'incapacità dei paesi in via di sviluppo di sostenere il peso del loro finanziamento.

D'altro canto, si collega il forte aumento dei prezzi nel 1975, che fu all'origine della contrazione del consumo, soprattutto al superamento della recessione (in particolare negli Stati Uniti) e alla carenza di offerta a fronte di una domanda crescente<sup>46</sup>. Infatti, l'espansione registrata dall'America del Sud non ha potuto compensare il regresso verificatosi in Africa. Si è, perciò, propensi a sostenere che almeno una parte dei movimenti dei prezzi risale all'andamento della domanda e dell'offerta e non alla speculazione solamente.

Molto si discute sul volume del consumo procapite e sui parametri che lo influenzano. In particolare, le difficoltà emergono in Europa, visto il ruolo di trasformatore svolto da alcuni paesi, primi fra tutti i Paesi Bassi. La valutazione assunta da Gill & Duffus, grande casa inglese di commercio di cacao, è forse la più accurata. Resta, tuttavia, il fatto che i valori indicati per Svizzera, Germania Federale ed Italia sono molto alti e non tengono conto né delle esportazioni, né delle lavorazioni in regime di temporanea importazione. Il consumo è, comunque, in rapporto anche al prezzo dello zucchero e può essere sintomatico che nei paesi europei, dove tale prezzo è più alto, esso è piuttosto basso<sup>47</sup>.

---

<sup>45</sup> A. KUPFER, *Cartelli delle materie prime - errori e turbamenti*, in « Il Mese economico », 5/1967, p. 12.

<sup>46</sup> WORLD BANK, *Coffee, tea & cocoa. Market prospects and development*. World Bank Staff occasional papers n° 22, 1977 New York, p. 35.

<sup>47</sup> Behrman ha calcolato l'elasticità del consumo procapite in rapporto al prezzo del cacao, dello zucchero, degli olii vegetali. Il suo studio è del 1968 e si basa su dati dal 1951 al 1964, ma è citato in tutte le opere che riguardano il cacao, anche le più recenti, ciò che indicherebbe che valutazioni più aggiornate non esistono. Quanto alle elasticità incrociate, esse non sono significative in rapporto ai prezzi degli olii vegetali, che

Lo zucchero, dal canto suo, non è né sostituto né complemento del cacao, come sostengono alcuni, in quanto esso copre almeno il 50% in peso del cioccolato. L'analisi econometrica, comunque, non ha trovato relazioni statisticamente significative tra prezzo dello zucchero e andamento delle macinazioni dei semi<sup>48</sup>.

Generalmente la stessa industria del cioccolato procede alla macinazione e alla spremitura, nonché alla tostatura, a differenza di quanto avviene per il caffè dove le varie fasi sono spesso distinte. Prima della guerra le macinazioni erano suddivise a metà tra Europa occidentale e America (per lo più negli Stati Uniti). Dagli anni '60 l'Europa prese un ruolo maggiore, mentre in Asia si andò affermando il Giappone<sup>49</sup>. In Europa prima della guerra le macinazioni avvenivano soprattutto in Germania, Paesi Bassi, Francia e Regno Unito. Negli anni Sessanta l'attività si sviluppa in particolare nei primi due paesi, mentre si consolida anche in Italia e in Spagna, ma l'indipendenza delle colonie si riflette su Francia e Regno Unito che perdono importanza (dal 6 a 3% e dal 19 al 4% rispettivamente delle macinazioni nel mondo). Tende, quindi, a declinare, pur se con andamento alterno, il ruolo degli Stati Uniti e si espande l'attività del Brasile, del Messico e dell'Ecuador. In Africa le macinazioni sono aumentate notevolmente in Camerun, Costa d'Avorio e Togo.

In Italia si verifica una netta inversione di tendenza nel 1971, come del resto anche in Belgio e nel Regno Unito. Il MEC ha mantenuto la propria percentuale al 30%, mentre il resto dell'Europa occidentale è sceso dal 41 al 35%. L'espansione maggiore si è verificata nel Blocco orientale, che nel suo complesso è passato dal 3 al 15%. Degni di nota sono anche la massiccia riduzione dell'attività registratasi negli Stati Uniti (dal

---

possono essere sia sostituti che complementi, poiché risultano simultaneamente complementari alla polvere, quando è abbastanza abbondante, e sostitutivi del burro. Dal 1973 il consumo di alcuni tipi di sostituti è andato crescendo in modo sostanziale (CNUCED/GATT, *Produits dérivés du cacao. Faits et chiffres concernant les grands marchés du monde*. Ginevra, 1975, pp. 75; INTERN. BANK FOR RECONSTR. AND DEVEL., *The world cocoa market*, in « Review for bank lending », 22-2-1974, p. 87).

<sup>48</sup> F. H. WEYMAR, *The dynamics of the world cocoa market*, Cambridge, MIT Press 1968, pp. 134.

<sup>49</sup> GILL & DUFFUS GROUP Ltd, *Cocoa Statistics*, Londra, 1979.

40 all'11%) e l'aumento presso i paesi produttori dal 9 al 35%.

A proposito delle attività industriali, può essere interessante un cenno all'Italia dove sono rimaste allo stato artigianale fino alla fine della guerra e dove lo studio dell'industria dolciaria è piuttosto complesso, poiché non esistono dati specifici. Infatti, nel censimento dell'industria sono associate lavorazione del cacao e produzione di caramelle. Riferendoci in parte ai dati complessivi di questi due prodotti, si deduce che tale attività è concentrata soprattutto nell'Italia di NO (Piemonte, Lombardia e parte dell'Emilia), dove è localizzata oltre la metà delle unità locali e risalta una solida struttura artigianale accanto a imprese di grandi dimensioni.

Nell'Italia centro-meridionale un posto di rilievo spetta all'Umbria, dove lo sviluppo di una grande industria a Perugia non poggia neppure su un diffuso artigianato, cui seguono a distanza Abruzzo, Puglia e Campania. Mentre nel Nord la struttura è equilibrata tra piccola, media e grande industria, nel Mezzogiorno e nelle isole prevale la piccola impresa costituita spesso da semplici laboratori artigianali a conduzione familiare<sup>50</sup>.

#### 4 - Prospettive.

Nel corso del 1980 la caduta dei prezzi a livelli più bassi del 1976, si è arrestata con l'acquisto da parte dell'Unione Sovietica di 100.000 t di semi in Costa d'Avorio: essendo risultate fortemente eccedentarie le ultime due annate, il surplus accumulato si aggirava sulle 290.000 t.

Il secondo elemento che caratterizza l'attuale situazione, e peserà anche in futuro, è rappresentato dalla minore domanda da parte dei paesi occidentali, che si stanno orientando in misura crescente verso sostanze sostitutive, mentre nell'Europa orientale sono possibili ulteriori progressi, poiché in queste aree

---

<sup>50</sup> L'industria del cacao oggi è caratterizzata da una forte concentrazione, poiché il 37,6% è dato da imprese con più di 500 dipendenti. È anche interessante rilevare che minima è la partecipazione del capitale estero (L. SICCA, *L'industria alimentare in Italia*. Bologna, Il Mulino, 1974, pp. 40-57).

il consumo è di 450-900 grammi procapite di semi contro oltre 1,8 kg dell'Europa occidentale<sup>51</sup>

Tuttavia, il ciclo del cacao è molto lungo e si sovrappongono oscillazioni a breve e a lungo termine. La politica di vendita, sempre cauta e disciplinata, condotta dai paesi produttori con le loro organizzazioni per la maggior parte statali, contribuisce alla solidità del mercato. La domanda dei prodotti di cioccolato, che è poco elastica e legata al reddito procapite, in Europa e in molti paesi in via di sviluppo, dovrebbe limitare i futuri cali nel consumo<sup>52</sup>.

Se l'aumento atteso nella produzione mondiale si concreterà (2,3 milioni di t nel 1984), quando gli alberi piantati a metà degli anni '70 diventeranno pienamente produttivi, si verificheranno larghe eccedenze e un lungo periodo di bassi prezzi. I produttori possono fare affidamento su un buon margine di profitto, poiché i costi sono bassi, ma vi sono poche speranze che aumenti la domanda nei paesi occidentali in quanto le diminuzioni nei prezzi delle materie prime si riflettono solo in misura trascurabile su quelli al dettaglio.

In questo quadro l'effettivo funzionamento dell'accordo tra i produttori dipenderà dal fatto che i paesi esportatori di petrolio investano i loro fondi nelle scorte-cuscinetto. In molti settori ora vi è una maggiore coscienza della convergenza di interessi dei produttori e dei consumatori. Questi ultimi sono più compresi che in passato del bisogno di forniture certe e di una evoluzione controllata dei prezzi, tanto che tra il 1979 e il giugno 1980 hanno tentato di mettere in funzione una propria organizzazione di acquisto, essendovi un eccesso di offerta in vista di una crescente eccedenza<sup>53</sup>.

Negli ultimi 30 anni la coltura del cacao nel mondo si è sviluppata mediante il rinnovo e il miglioramento dell'efficienza delle piantagioni. Nuovi centri di produzione sono emersi soprattutto in Asia e in Oceania, mentre si è consolidata la pre-

---

<sup>51</sup> AA. VV., *Report on coffee and cocoa*, in « World Business » (The Chase Manhattan Bank), New York, 1968, p. 17.

<sup>52</sup> J. R. BEHRMANN, *Monopolistic cocoa pricing*, in « Amer. Journal of Agricultural Economics », 1968, pp. 314-21.

<sup>53</sup> AA. VV., *A crisis for cocoa agreement?*, in « The Economist », Londra 5 luglio 1980. Se si realizzano i programmi enunciati finora, si prevede un aumento dell'offerta del 20% entro il 1985.

minenza dei paesi africani. Il commercio ha, inoltre, visto una crescente importanza di Giappone e Cina in Asia, mentre in Europa è diventato notevole il ruolo del blocco orientale. D'altro canto, è cominciato il declino del consumo nell'area anglosassone. In accordo con le attuali politiche d'industrializzazione, percentuali crescenti di prodotti di cacao sono fabbricate nei paesi in via di sviluppo per l'esportazione. Tuttavia, questa tendenza non può svilupparsi che al ritmo dei mutamenti che intervengono nell'industria dei paesi importatori e che sono provocati, secondo alcuni, dall'evoluzione del costo comparato della trasformazione sul posto e dall'importazione del semiprodotto. È da sottolineare che queste prime strutture non richiedono notevoli capitali e assorbono lavorazioni piuttosto povere e inquinanti.

#### RESUMÉ

La culture du cacao pendant les dernières 30 années s'est développée particulièrement en Afrique (Côte d'Ivoire, Cameroun, Togo), en tant que seulement le Brésil dans l'Amérique du Sud a cherché de maintenir son rôle avec l'expansion de la culture et l'amélioration des plantations existantes. Dans le commerce on a enregistré la diminution du rôle de l'area anglo-saxon due à la moindre consommation. En outre, l'Europe Orientale achète maintenant une grande quantité de la production mondiale. En Asie on voit la remarquable augmentation des importations en Japon et en Chine. La consommation et les moutures sont beaucoup diminuées dans les Etats Unis aussi. Enfin, il faut souligner que les pays en voie de développement vont augmenter le pourcentage des semisproduits dans le total de leur exportations.

#### SUMMARY

Culture of cocoa developed during last 30 years specially in Africa (Ivory Coast, Camerun, Togo), while only Brazil in South America tried to keep its role both through expansion of culture and improvement of existing plantations. So as trade role of anglo-saxon Countries decreased due to lesser consumption. On the other side Eastern Europe covers at present a high percentage of world production. In Asia importations increased remarkably in Japan and in China. Consumption and grindings decreased a lot in United States too. At last, it is to underline that less developed Countries are increasing the percentage of semis in their exports.