

Voglia di cioccolato

**LA COSTA D'AVORIO,
LEADER MONDIALE
NELLA PRODUZIONE
DI CACAO, SCOPRE
FINALMENTE IL
SAPORE DEI SUOI
GUSTOSI DERIVATI**





Un tempo il cacao ivoriano veniva interamente esportato in Occidente per esservi lavorato. Oggi ad Abidjan sono sorte fabbriche e botteghe artigiane che trasformano il raccolto dei contadini in dolci gustosi... Apprezzatissimi dalla popolazione

Per toccare con mano le ambizioni di riscatto della Costa d'Avorio, uscita nel 2011 da una devastante guerra civile, bisogna recarsi nell'area industriale di Yopougon, alla periferia della capitale economica Abidjan. Per molti chilometri si vedono solo cantieri a cielo aperto dove ruspe, muratori e operai si danno da fare per costruire nuove fabbriche e capannoni. È in quest'area in perenne fibrillazione che è cominciata la dolce rivoluzione del cioccolato. Destinata a cambiare l'economia della nazione e forse anche i gusti dei suoi abitanti.

La Costa d'Avorio è leader mondiale nella produzione del cacao: da sola rifornisce il 40% del mercato globale. La coltura qui importata dai francesi ai tempi delle colonie garantisce il 20% del Pil nazionale. Tuttavia fino a poco tempo fa era pressoché impossibile trovare nel Paese una

sola barretta di cioccolato (se non a prezzi proibitivi). La totalità del raccolto era esportata in Europa e Stati Uniti sotto forma di frutti o di fave (i semi da cui si ricava appunto la polvere di cacao).

Fabbriche di cioccolato

Oggi il governo ivoriano vuole cambiare strategia e punta a lavorare il prodotto grezzo per creare occupazione e incentivare il mercato interno dei prodotti dolciari. Il presidente Alasane Ouattara ha dichiarato di voler trasformare localmente, entro il 2020, almeno il 50% del raccolto annuale di cacao, che sfiora i due milioni di tonnellate. A Yopougon si trovano le prime due fabbriche di cioccolato in funzione. Una è controllata dai francesi di Cemoi. L'altra, la Professional Food Industry, è stata interamente realizzata con capitali ivoriani: da qui decidiamo di iniziare il nostro viaggio in quello

◀ **Suzanne Kabbani, origini libanesi, è la regina del cioccolato ad Abidjan. La sua Maison du Chocolat Ivoirien è una sofisticata boutique dolciaria. Si dice che nove persone su dieci amino il cioccolato. E la decima? «Mente, o si ricrederà quando assaggerà i miei prodotti», assicura Suzanne**

▶ **Dai preziosi semi alla cioccolata fondente, il cacao viene lavorato attraverso un lungo procedimento. Alcune fasi della lavorazione: i semi vengono frantumati, privati del guscio, lavorati fino a ottenere il *cocoa liquor* che serve per produrre il cioccolato, la polvere o il burro di cacao**



CACAO EQUO

L'organizzazione Fairtrade affianca le cooperative di coltivatori del cacao presenti in Costa d'Avorio (ma anche in Ghana, Sierra Leone, Camerun e Togo) e fornisce aiuti pratici e preziose opportunità di formazione, finalizzate a migliorare le capacità agricole e allargare il mercato interno, promuovendo al tempo stesso pratiche responsabili e sostenibili. Il marchio Fairtrade certifica che i prodotti sono stati realizzati nel pieno rispetto dei diritti dei lavoratori. Se amate il cacao, negli scaffali del commercio equo e solidale avete l'imbarazzo della scelta, tra barrette di cioccolato, praline e snack, creme spalmabili, polveri solubili e tanto altro ancora. www.fairtrade.it

che promette di diventare il business più redditizio e goloso della Costa d'Avorio. Nel cortile dello stabilimento veniamo accolti da festose scolaresche che cantano e ballano sventolando barattoli di creme spalmabili o di polveri solubili – altro che i cinque fortunati visitatori della fabbrica di Willy Wonka! «Ogni mese organizziamo visite guidate per mostrare come viene trasformato il nostro cacao – spiega l'addetta alla reception –. Questi bambini saranno la prima generazione ivoriana di consumatori di cioccolato», spiega la donna. Fino a pochi anni fa, gli articoli dolciari in Costa d'Avorio, tutti d'importazione, avevano costi proibitivi. Un barattolo di cacao in polvere, per esempio, costava 2.500 franchi Cfa, circa 4 euro: inaccessibile al 40% della popolazione ivoriana che, stando alle statistiche della Banca Mondiale, vive sotto la soglia di povertà.

Boom di vendite

«Il piacere del cioccolato era riservato a pochi, ma

grazie alla nostra fabbrica le cose stanno cambiando», dice con un sorriso Nader Skaf, il direttore della Professional Food Industry, di origine libanese ma ivoriano di terza generazione. Gli affari vanno a gonfie vele. Superata la guerra civile (2002-11) che aveva messo in ginocchio l'apparato produttivo, e ritrovata la stabilità politica, l'economia della Costa d'Avorio è tornata a crescere a tassi impressionanti: +10,3% lo scorso anno. L'emergente "ceto medio" si espande. «In cinque anni abbiamo quadruplicato la produzione: creme, tavolette, polveri da sciogliere nel latte... Tutto a base di cacao ivoriano. Fatichiamo a tener dietro alle richieste di negozi e supermercati». La linea di produzione gira 24 ore su 24. Il business del cioccolato ha già creato trecento posti di lavoro. Un numero destinato a decuplicare, se è vero, come prevedono gli economisti, che entro cinque anni l'industria dolciaria dovrà soddisfare i consumi di 350 milio-

ni di persone nell'Africa occidentale. «Già oggi – conferma Nader Skaf – il 30% del nostro fatturato dipende dallo smercio dei prodotti in Ghana, Togo, Benin e Nigeria, dove registriamo mese dopo mese un aumento costante delle vendite».

Laboratori e boutique

A differenza del cacao grezzo, i cui margini di guadagno per i produttori sono minimi, malgrado la domanda sia superiore all'offerta, il business del cioccolato è uno dei più remunerativi. Lo ha ben capito Axel Emmanuel, 32 anni, che due anni fa ha lasciato il suo lavoro di broker finanziario per aprire nel quartiere di Cocody un laboratorio dolciario, *Instant Chocolat*, che sta già riscuotendo grande successo. «In un anno trasformo due tonnellate di semi di cacao in barrette di cioccolato fondente», spiega Axel, appena proclamato dalle autorità "imprenditore dell'anno". «I miei clienti sono le grandi aziende, come Air France e Citibank, ma presto conquisterò il mercato delle vendite al dettaglio».

Oggi gli ivoriani consumano meno di trecento grammi di cioccolato l'anno: un'inezia, a confronto con la media europea di 2,5 chilogrammi o dei 9 chili pro capite degli svizzeri (primi al mondo). Ma, contrariamente a quanto avviene nel resto del pianeta, dove i consumi sono pressoché stabili da dieci anni, in Costa d'Avorio la

voglia di cioccolato cresce ogni anno del 5%. Non a caso ad Abidjan stanno fiorendo pasticcerie, boutique dolciarie e gelaterie artigianali che trasformano il cacao in delizie per il palato.

L'ultima cioccolateria ad aver aperto, nemmeno due mesi fa, si chiama *Mon Choco* ed è gestita da Dana Mroueh, un'appassionata imprenditrice di soli 27 anni: «Adoro il profumo del cacao – spiega –. Vado nelle piantagioni, seleziono i prodotti migliori e li porto in città, dove mi occupo personalmente di macinare, essiccare e tostare i semi da cui ricavo gustosissime barrette di cioccolato fondente».

La regina del cioccolato

La "signora" indiscussa del cioccolato ivoriano è però Suzanne Kabbani, anche lei di origine libanese. La sua *Maison du Chocolat Ivoirien* è una sofisticatissima boutique dolciaria – frequentata da centinaia di clienti benestanti – arredata con tavoli e sedie di lusso. Sull'enorme bancone bianco sono messe ben in evidenza praline di cioccolato di ogni colore e gusto. Aria condizionata che rinvigorisce, atmosfera fiabesca: dalla *Fabbrica di cioccolato* di Roald Dahl ci si

► **Contadini al lavoro in una piantagione nei pressi di N'Douci. La Costa d'Avorio, primo produttore di cacao al mondo, ha solo due fabbriche di cioccolato. Il 90% della produzione viene da fattorie di 2-5 ettari**



sente catapultati dentro *Chocolat*, il film con Juliette Binoche.

Incontriamo Suzanne nel laboratorio adiacente al negozio dove ogni giorno dà vita alle sue creazioni con l'aiuto di cinque pasticciere ivoriane. «Utilizzo ingredienti al 100% nostrani – ci tiene a precisare –. Ho sempre giudicato assurdo che le nostre materie prime vengano completamente esportate e che ad arricchirsi con il nostro cacao siano i Paesi occidentali», argomenta Suzanne mentre

unisce polvere di vaniglia al burro di cacao: «Il cioccolato di alta qualità "a chilometri zero" conserva quel gusto e quel profumo che nelle fabbriche va perduto». I clienti paiono apprezzare. «Non mi lamento di come vanno gli affari – conferma –. Ma sono soprattutto orgogliosa del fatto che il mio lavoro aiuti i coltivatori di cacao», chiarisce Suzanne, che ricopre anche il ruolo di presidente della Federazione ivoriana delle cooperative del cacao, una rete di seicento imprese

collettive agricole. «Senza il sacrificio e le abilità di tanti contadini, il cioccolato non esisterebbe».

Raccolto amaro

Per vedere le piantagioni di cacao bisogna spostarsi verso il cuore del Paese, passando per la capitale Yamoussoukro, in direzione Bouaké. Oppure dirigersi a ovest, nella zona circostante la città di San Pedro. Con un clima tropicale caratterizzato da un elevato tasso di umidità, favorevole a questo tipo di coltivazioni, distese di alberi colmi di

frutti colorati si susseguono a perdita d'occhio.

Nei pressi di N'Douci, cittadina a nord di Abidjan, incontriamo un gruppo di contadini, seduti in cerchio intorno a un mucchio di frutti gialli di cacao, intenti a rompere i gusci che racchiudono i preziosi semi. La lavorazione è piuttosto laboriosa e passa per diverse fasi: estrazione delle fave, fermentazione, essiccazione, tostatura, decorticazione, separazione del grasso, macinazione. Ma gran parte del raccolto è venduto, ancora oggi, allo stato grezzo, dentro sacchi di juta caricati sui camion diretti ai porti o alle fabbriche locali. «Il nostro è il lavoro più duro, ma viene pagato niente», dice Paul Kangah, l'anziano presidente dell'Associazione agricoltori professionisti di N'Douci. «Coltiviamo cacao ogni giorno, da tutta la vita, sotto il sole e la pioggia, e così hanno fatto i nostri padri e i nostri nonni. Però nessuno di noi potrà guadagnare



◀ Sacchi di juta pieni di cacao nel porto di Abidjan

◀ Controllo qualità delle fave prima dell'esportazione

► Nel suo laboratorio artigianale Suzanne Kabbani crea praline e tavolette di cioccolato di alta qualità, con l'aiuto delle sue fide collaboratrici

► Operai al lavoro nella Professional Food Industry, la prima fabbrica di cioccolato della Costa d'Avorio. In Europa il consumo di cioccolato ristagna, ma nei Paesi emergenti continua a crescere



abbastanza da permettersi di gustare il cioccolato. Il governo dovrebbe aiutarci. Per esempio finanziando piccoli laboratori, annessi alle piantagioni, dove potremmo assicurare una parte della lavorazione che oggi avviene nelle grandi fabbriche».

Per il momento gli unici ad aiutare i contadini di N'Douci sono gli operatori di Fairtrade, l'organismo che certifica i prodotti del commercio equo e solidale. «Grazie a loro abbiamo potuto seguire dei corsi di forma-

FUORI DAL TUNNEL?

La Costa d'Avorio è stata sconvolta, tra il 2002 e il 2011, da una feroce guerra civile che ha causato tremila morti e decine di migliaia di sfollati. L'ex capo di Stato Laurent Gbagbo è finito sotto processo per crimini contro l'umanità alla Corte penale internazionale dell'Aia. Il presidente attuale **Alassane Ouattara**, già economista all'Fmi, appoggiato dalla comunità internazionale, ha favorito il processo di riconciliazione nazionale e il **rilancio dell'economia**: il suo governo ha assicurato forti investimenti (con l'aiuto di capitali cinesi e francesi) in infrastrutture a lungo trascurate. Nuovi ponti e superstrade hanno alleggerito il traffico congestionato di Abidjan e un ammodernamento della rete elettrica ha limitato i black-out nel settore industriale. Per quest'anno il fondo monetario prevede una **crescita del PIL del 9 per cento**, un dato che farebbe della ex colonia francese la positiva eccezione di un continente colpito dalla caduta dei prezzi delle materie prime, dalla fuga dei capitali e dal crollo delle valute.

zione per migliorare la qualità delle fave e aumentare la produzione», spiega Fortin Bley, segretario

della cooperativa Cann, che conta seicento contadini. «È un aiuto prezioso, ora ci aspettiamo che

le autorità facciano la loro parte». Per rendere meno amaro il cacao della Costa d'Avorio. 🇳🇵

