

L'uovo pasquale

James Hansen

L'uovo di Pasqua quest'anno rischia di rimpicciolirsi a causa di un aumento estremo del costo del cacao sui mercati internazionali, rincarato del 40 per cento dal primo di gennaio e più che raddoppiato rispetto all'inizio del 2023. Una tonnellata di cacao – che, insieme al latte e allo zucchero, è l'ingrediente base del cioccolato – ha da poco superato il prezzo di \$5.500, oltre €5.000, un record assoluto.

La 'crisi del cioccolato' parte dall'Africa occidentale, dove appena quattro paesi producono quasi tre quarti del cacao mondiale, e due soli – la Costa d'Avorio e il Ghana – ne producono addirittura il 60%. Negli ultimi tempi la raccolta aveva già subito un forte calo. Poi, quest'anno, tempeste di pioggia insolitamente pesanti hanno favorito la trasmissione tra le piante di malattie che hanno ulteriormente ridotto la produzione.

A complicare ulteriormente la situazione ha contribuito il fatto che le infrastrutture siano ormai in pessimo stato e che la coltivazione sia perlopiù nelle mani di piccoli agricoltori indipendenti che non possiedono più i mezzi per continuare a investire. Insomma, pare che la ripresa non sarà veloce.

Come risultato, i più importanti produttori – Nestlé, l'inglese Cadbury e altri – avvertono che dovranno per forza correre ai ripari. Non sorprenderebbe se la comune 'barretta' di cioccolato da 100 g. dovesse ridursi prossimamente a 80 g.

Più in generale, tutto quello che solitamente viene ricoperto di cioccolato – come i bon-bon e altri dolciumi simili – dovrà essere velocemente ripensato, molto probabilmente mantenendo la forma ma non la sostanza di prima. Ad oggi, i dolci vengono ricoperti semplicemente intingendoli nel cioccolato fuso. Ultimamente si mormora di allarmanti sperimentazioni che prevedono il rivestimento dei ‘cioccolatini’ con un sottile velo di cioccolato ‘*spray*’, compromesso che ne manterrebbe forse l’aspetto ma non necessariamente la bontà...

<https://www.key4biz.it/luovo-pasquale/482211/>