

CIOCCOLATO AMARO

Di Emanuele Bellano

Collaborazione di Michela Mancini e Simona Peluso

BARMAN

Andremo a fare un cocktail al cioccolato usando proprio il cioccolato direttamente preso dalla fontana: ghiaccio, un arancio biologico, una base di vodka. Andiamo ad usare il nostro cioccolato ... Enjoy your chocolate!

RAGAZZO

A me piace proprio sentire il gusto del cioccolato. Quindi io lo vado a sentire proprio amaro, fondente. Un buon rum, un pezzettino di cioccolato e stai alla grande.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Il cioccolato: dolce, afrodisiaco, di lusso. Ognuno lo preferisce in un modo diverso ma su una cosa sono praticamente tutti d'accordo.

RAGAZZA

Una vita senza cioccolato no. Il cioccolato ci deve essere sempre.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

E infatti c'è chi lo usa a cena come ingrediente principale di un pasto ricercato

SHAHEDUL KAYSAR – RISTORANTE SAID DAL 1923

Tagliatelle al cacao con ragù di cinghiale dolce forte. Facciamo una grattata di cioccolato fondente 80 per cento.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Per gli amanti del benessere è un cosmetico con cui rilassarsi in una spa.

DONNA 1

È una sensazione molto rilassante, molto soffice.

DONNA 2

Il profumo è fortissimo, molto intenso.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Una notte in hotel con bagno di cioccolata costa 250 euro. Quello da mangiare, invece, se è di alta qualità, può superare anche i 100 euro al chilo. La materia prima è il cacao, che cresce solo in pochi paesi tropicali e per valere tanto, la sua lavorazione deve essere rigorosamente artigianale. Qui siamo a Novi Ligure alla pluripremiata cioccolateria Bodrato.

EMANUELE BELLANO

Questo è cacao o cioccolato?

FABIO BERGAGLIO – CIOCCOLATERIA BODRATO

Questo è già cioccolato di fatto. Gocce di cioccolato

EMANUELE BELLANO

Fatto però industrialmente, diciamo

FABIO BERGAGLIO – CIOCCOLATERIA BODRATO

Il cioccolato che ti dà la grande industria è facilmente lavorabile. Non esprime magari delle aromaticità pazzesche però non ha neanche dei grossi difetti.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Guido Gobino ha una cioccolateria che ha cinquant'anni di storia e produce il suo cioccolato partendo dalle fave di cacao.

GUIDO GOBINO - CIOCCOLATERIA GUIDO GOBINO

Il nostro lavoro è un po' quello del farmacista quindi andare a cercare le sfumature delle varie varietà di cacao, delle varie provenienze, andarne a cercare le aromaticità, le peculiarità.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Un intero piano del laboratorio è dedicato a lavorare il cacao

GUIDO GOBINO - CIOCCOLATERIA GUIDO GOBINO

Queste sono fave di cacao, guarda come sono belle viola.

EMANUELE BELLANO

Questa è la fava di cacao essiccata. Si può provare?

GUIDO GOBINO - CIOCCOLATERIA GUIDO GOBINO

Sì certo. Questa qui è molto ben fermentata, quando è viola così.

EMANUELE BELLANO

Queste qui arrivano da dove?

GUIDO GOBINO - CIOCCOLATERIA GUIDO GOBINO

Questo è Messico

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Il cacao oltre che dal Messico lo importano anche da piantagioni in Ecuador, Venezuela o São Tomé.

EMANUELE BELLANO

Il fatto di andare a scegliere il cacao è funzionale al risultato finale che si ottiene.

GUIDO GOBINO - CIOCCOLATERIA GUIDO GOBINO

Assolutamente.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Tostate e frantumate le fave vengono trasformate in granella.

GUIDO GOBINO

Qui si sentono i primi aromi di tostatura che sono quelli caratteristici delle varie varietà di cacao. La granella subisce una prima raffinazione, passa attraverso questo mulino e vedi che diventa una pasta.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Il risultato alla fine è un pasta liquida di cacao

GUIDO GOBINO - CIOCCOLATERIA GUIDO GOBINO

Noi possiamo avere il miglior cacao del mondo. Se non facciamo correttamente tutto questo processo possiamo in qualche modo inquinarlo, possiamo non estrarre gli aromi migliori.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Se non te la fai da solo la massa di cacao la devi comprare già pronta dalle grandi industrie del cioccolato come Icam, Barry Callebaut o Nestlé.

GUIDO GOBINO - CIOCCOLATERIA GUIDO GOBINO

Sarebbe molto più comodo e meno oneroso comprare della massa di cacao. Arriva già bella e pronta.

EMANUELE BELLANO

Cioè arriverebbe da qui, lei partirebbe da qui, tutta questa parte di laboratorio non servirebbe. Qual è la differenza?

GUIDO GOBINO

Siamo sempre lì: non siamo più degli artigiani, siamo dei trasformatori.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Sono 600 le cioccolaterie che nel nostro Paese si definiscono artigianali; ma poi quante lo sono veramente? Fate attenzione perché il bluff potrebbe nascondersi anche dietro marchi famosi. Il nostro Emanuele Bellano.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Il cioccolato artigianale per definizione, in Italia, si fa a Modica, in Sicilia. Il Ministero dell'Agricoltura ha chiesto all'Unione Europea il riconoscimento del marchio IGP, a garanzia dell'unicità e dell'artigianalità di questo prodotto. Durante il G7 di Taormina, il cioccolato di Modica è stato anche offerto alle first lady dei leader mondiali come prodotto tipico italiano.

TURISTA

Buono... vuole assaggiare?

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

C'è perfino il museo del cioccolato, dove espongono il metate, l'antico strumento in pietra importato dal Sudamerica nel Seicento, su cui le fave di cacao vengono lavorate per ottenere la massa di cacao. In città ci sono oltre trenta cioccolaterie tipiche.

STEFANIA ZACCARIA - CIOCCOLATERIA DON PUGLISI

Il cioccolato modicano, intanto, non è industrializzato; è un cioccolato semplice, è arrivato ai nostri giorni veramente come lo facevano spagnoli, come lo facevano ancor prima gli Aztechi. Questa è la pasta di cacao, semplicemente sciolta a bagnomaria. Alla pasta di cacao si aggiunge semplicemente lo zucchero. Metà pasta amara e metà zucchero, al 50 per cento. A questa base poi, che noi chiamiamo classica, si aggiungono le varie spezie.

EMANUELE BELLANO

Questa è la materia prima che utilizzate ?

STEFANIA ZACCARIA-CIOCCOLATERIA DON PUGLISI

Sì, questa è la pasta di cacao che arriva sotto forma di dischetti.

EMANUELE BELLANO

Quindi di fatto a voi arriva questo materiale qui che è un semilavorato industriale. No?

STEFANIA ZACCARIA - CIOCCOLATERIA DON PUGLISI

Sì, nel nostro laboratorio, sarebbe impossibile tostare semi, lavorarli.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Silvio Bessone da 40 anni investe il suo tempo viaggiando da un continente all'altro per assaggiare i migliori tipi di cacao.

SILVIO BESSONE - CIOCCOLATIERE

Il cioccolato di Modica io l'ho sempre definito una grande bufala storica. Però di marketing se ne è fatto molto. Nel senso che molti giornalisti hanno staccato fatture per parlare bene del cioccolato di Modica.

EMANUELE BELLANO

Perché dice che è una bufala storica?

SILVIO BESSONE - CIOCCOLATIERE

È il più semplice da fare. Lo può fare anche lei oggi pomeriggio. Io le do un chilo di massa di cacao...

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

La cioccolateria più antica di Modica è la Dolceria Bonajuto. È sempre affollata di turisti. Ma che materia prima usano?

PIERPAOLO RUTA - ANTICA DOLCERIA BONAJUTO

Lo chiamano kibbled, perché può essere ... in genere dei grossi cubi o dei quadratini di massa di cacao.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Lo comprano in Olanda da Dutch Cocoa, una società del gruppo Ecom, con sede in Svizzera: il terzo più grande produttore mondiale di semilavorati a base di cacao.

PIERPAOLO RUTA - ANTICA DOLCERIA BONAJUTO

La massa di cacao l'abbiamo sempre subita... è quasi obbligato che devi passare attraverso chi ti fa questo passaggio di produzione.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

L'Antica Dolceria Bonajuto da un paio d'anni sta tornando alla lavorazione artigianale del cacao e oggi produce partendo dalla fava di cacao una piccola parte del suo cioccolato. Lo stesso ha fatto la cioccolateria Donna Elvira che compra cacao dal Sudamerica. A Modica è nato anche un consorzio per tutelare l'artigianalità del cioccolato. Le cioccolaterie che ne fanno parte però utilizzano principalmente il cacao in scaglie già pronto.

SIMONE SABAINI - CIOCCOLATERIA SABADÌ

È vero quello che dici, che la maggior parte usa i semilavorati, aggiungono lo zucchero, mescolano, mettono in frigo, fanno. D'altronde devono fare un souvenir che viene venduto ai turisti. Perché il fatto di produrre il cioccolato di Modica chiaramente ha creato un indotto. Tantissimi hanno iniziato a produrre cioccolato, i turisti vengono per il cioccolato. Ma è un problema di tutto il cioccolato, non di Modica.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Qui siamo ad Alessandria alla cioccolateria artigianale Giraudi, che fa cioccolato dal 1907.

EMANUELE BELLANO

Questo qui è il prodotto originario da cui partite voi?

GIACOMO BOIDI – CIOCCALATERIA GIRAUDI

Esattamente

EMANUELE BELLANO

Tecnicamente come si chiama?

GIACOMO BOIDI – CIOCCALATERIA GIRAUDI

Lo può anche tecnicamente chiamare cioccolato. Assolutamente sì.

EMANUELE BELLANO

Da chi lo comprate questo prodotto qui?

GIACOMO BOIDI – CIOCCALATERIA GIRAUDI

Mi fai fare ... preferisco non essere ...

EMANUELE BELLANO

Perché?

GIACOMO BOIDI – CIOCCALATERIA GIRAUDI

Ma perché non so se è corretto. Tendenzialmente il nostro fornitore è un'azienda francese che si chiama Valrhona. Io fino a quando non avrò la padronanza o la competenza per poter trasformare una fava, non lo farò.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Intanto però il marchio Giraudi punta tutto sull'artigianalità del prodotto.

GIACOMO BOIDI – CIOCCALATERIA GIRAUDI

Questo è il risultato che si ottiene. Questo non te lo lascio inquadrare però, perdonami. Sai perché? Questa è Prada ... mi fa un culo così.

EMANUELE BELLANO

Questi sono per Prada.

GIACOMO BOIDI – CIOCCALATERIA GIRAUDI

Sì, che poi è Marchesi. Perché tu sai che ... posso parlare? Non posso dirle queste cose, c'è un patto di riservatezza.

EMANUELE BELLANO

Di che si tratta?

GIACOMO BOIDI – CIOCCALATERIA GIRAUDI

Noi produciamo il cioccolato per la pasticceria Marchesi, che era stata acquistata da Prada.

EMANUELE BELLANO

Cioè, lo fate voi il cioccolato e poi lo rivendono loro.

GIACOMO BOIDI – CIOCCALATERIA GIRAUDI

Esattamente.

EMANUELE BELLANO

Infatti c'è il marchio Marchesi. Quindi vi danno il marchio per poter imprimere direttamente qui il loro marchio.

GIACOMO BOIDI – CIOCCALATERIA GIRAUDI

Sì

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

La storica pasticceria Marchesi vende cioccolato dal 1824 in centro a Milano. Nel 2014 è stata acquistata da Prada e ha aperto la sua sede più prestigiosa in Galleria a Milano.

EMANUELE BELLANO

Quanto è al chilo?

COMMESSA

Questi sono 110 al chilo.

EMANUELE BELLANO

E li fate voi questi?

COMMESSA

Questi li facciamo noi, esatto. Sì.

EMANUELE BELLANO

Li produce a partire dalla fava di cacao?

COMMESSA

Sì

EMANUELE BELLANO

La pasticceria Marchesi produce a sua volta del cioccolato?

GIACOMO BOIDI – CIOCCALATERIA GIRAUDI

No, cioccolato no. No, no, no.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Quindi, l'industria francese Valrhona fa il cioccolato. Giraudi lo scioglie, ci fa i cioccolatini e li vende a 30 euro al chilo. Gli stessi cioccolatini, marchiati Marchesi, sono venduti da Prada a 110 euro al chilo, dicendo ai clienti che sono di produzione propria.

SILVIO BESSONE – CIOCCOLATIERE

Se hai comprato un prodotto commerciale. Io non dico cattivo, dico commerciale, e poi lo spacci come un prodotto di super élite, questa è truffa. Non possiamo parlare di un'altra roba

DA MASTERCHEF ITALIA

Non c'è prova di pasticceria senza il maestro dei maestri Iginio Massari.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Il maestro dei maestri vende nella sua pasticceria di Brescia i gianduiotti, firmati "Iginio Massari" uno per uno. Prezzo al chilo, 70 euro. A produrli però è una pasticceria di Torino, la Prodotti Gianduia che lo stesso gianduiotto, senza la firma di Massari, lo vende a 31 euro al chilo. Massari precisa che la sua pasticceria acquista i gianduiotti dalla prodotti gianduia solo in alcuni periodi dell'anno. Per il resto del tempo li produce internamente e che è lui stesso a fornire la ricetta del suo gianduiotto alla ditta di Torino.

ERNST KNAM - PASTICCIERE

La mousse al cioccolato è un pallino di tutti. Questa mousse al cioccolato ha solo due ingredienti, panna e cioccolato. Non servono tanti ingredienti per fare una buona mousse

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Ernest Knam in televisione è il re del cioccolato e uno dei giudici di Bake Off Italia talent show sulla pasticceria.

ERNST KNAM - PASTICCIERE

Quando hai una passione, soprattutto una professione, puoi lavorare con i migliori materiali del mondo e li rispetti e li fai bene. Esce un capolavoro.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Come materia prima però anche lui usa cioccolato industriale già pronto. Ha scelto quello di Icam, industria del cacao di Lecco.

EMANUELE BELLANO

Knam usa prodotti Icam?

ADDETTA ICAM

Certo.

EMANUELE BELLANO

E al tempo stesso è testimonial di una linea Icam, del marchio Icam.

ADDETTA ICAM

Della linea professionale che è linea Icam, sì.

EMANUELE BELLANO

Ecco, ma viene pagato per questo suo ruolo di testimonial?

ADDETTA ICAM

C'è un contratto, io non entro nel merito del contratto.

EMANUELE BELLANO

E Knam quando utilizza i prodotti Icam paga per utilizzare quei prodotti, li acquista?

ADDETTA ICAM

Non entro nel merito del contratto

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Knam pubblicizza i prodotti della loro linea professionale. Il rapporto con questa azienda inizia nel 2010, quando il re del cioccolato vince il premio Icam e si porta a casa la Fiat 500 in palio. Tavoletta d'oro, Eurochocolate, Icam, il mondo del cioccolato è pieno di premi che i cioccolatai espongono come un bollino sui prodotti con cui hanno vinto.

EMANUELE BELLANO

Quanto conta poi, a livello di mercato, poter disporre di un premio di questo tipo e mettere un bollino sul prodotto con cui si è vinto?

SILVIO BESSONE - CIOCCOLATIERE

Ti permette di vendere a un prezzo maggiore, di essere inserito meglio in vetrina.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Il premio che può cambiare la vita di una cioccolateria oggi si chiama International Chocolate Awards. È stato fondato a Londra da un inglese Martin Christy e da un'italiana Monica Meschini. Entrambi presiedono la giuria che decide chi vince e chi perde.

SILVIO BESSONE - CIOCCOLATIERE

Se tu sei un giudice, e sei serio, questo non lo dovresti fare. Dovresti essere super partes nel mondo del cioccolato e invece non è così.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Monica Meschini partecipa a degustazione ed eventi, insieme a distributori e produttori di cioccolato. Loro, per esempio, hanno partecipato e vinto per quattro volte il premio internazionale del cioccolato.

EMANUELE BELLANO

Voi conoscete...

GIACOMO BOIDI – CIOCCALATERIA GIRAUDI

Monica. Sì, la conosco. Ho fatto un corso di degustazione, è stato un arricchimento per i miei ragazzi

EMANUELE BELLANO

E quanto è costato?

GIACOMO BOIDI – CIOCCALATERIA GIRAUDI

No, no, lei è venuta come professionista.

EMANUELE BELLANO

In amicizia.

GIACOMO BOIDI – CIOCCALATERIA GIRAUDI

Sì, sì.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Monica Meschini fa anche consulenze a cioccolatai e cioccolaterie.

MONICA MESCHINI - ESPERTA DI CIOCCOLATO

Ovviamente là dove non c'è conflitto di interessi, quindi non faccio consulenze a chi entra nell'International Chocolate Awards.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

È stata però ufficio stampa e responsabile relazioni esterne per la cioccolateria di Luca Mannori, che poi ha vinto 5 volte l'International Chocolate Awards.

MONICA MESCHINI - ESPERTA DI CIOCCOLATO

Sì, sì, ma lo facevo a titolo assolutamente d'amicizia e non ho mai percepito niente.

EMANUELE BELLANO - ESPERTA DI CIOCCOLATO

Ma questo non costituisce, in ogni caso, un conflitto di interessi comunque, è una persona con cui lei ha collaborato.

MONICA MESCHINI - ESPERTA DI CIOCCOLATO

No, perché io so come lavoro, assolutamente no.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Ha rapporti poi anche con il produttore di cioccolato ecuadoriano Pacari, che ha vinto più di venti International Chocolate Awards e con il distributore italiano di Pacari, la società JoyFlor.

MONICA MESCHINI - ESPERTA DI CIOCCOLATO

Allora, io vivo, devo guadagnare, quindi ho istruito il suo personale a diventare chocolate tester, cioè a poter promuovere il prodotto nel modo giusto.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Tra il 2014 e il 2015 ha partecipato a degustazioni di cioccolato Pacari e a corsi tutti organizzati da JoyFlor.

MONICA MESCHINI - ESPERTA DI CIOCCOLATO

Faccio formazione.

EMANUELE BELLANO

Per queste cose qui, JoyFlor le ha pagato una consulenza?

MONICA MESCHINI - ESPERTA DI CIOCCOLATO

Assolutamente sì.

EMANUELE BELLANO

Non dovrebbe essere estranea al settore della cioccolateria?

MONICA MESCHINI - ESPERTA DI CIOCCOLATO

Non è mai così in nessun tipo di ambiente, ci sono altri ambienti molto più corrotti.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Di questo siamo sicuri e siamo sicuri anche che lei sia in buona fede. Quello che ci chiediamo è: come fai ad essere imparziale quando devi giudicare da terza, gli stessi che hai formato e a cui hai fatto consulenza? Se non li premi alla fine è come se bocciassi te stessa. E l'essere premiati poi o no, ha un peso, perché finisci col pagare poi il cioccolatino 110 euro al chilogrammo. Magari mascherandolo di un'artigianalità che nei fatti non c'è. È un sistema che penalizza l'artigiano vero, quello che va sul campo a scegliersi la fava di cacao. E sulla fava di cacao poi si gioca un'altra partita miliardaria e in campo questa volta scendono le multinazionali.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Ogni anno il fatturato mondiale di cioccolato ammonta a circa 100 miliardi di euro. Il 40 per cento se lo dividono quattro grandi industrie: Mars, che ha sede in America e che produce, per esempio, le barrette al cioccolato e altri prodotti di largo consumo. Nestlé, la multinazionale svizzera, con il KitKat per esempio, o gli Smarties e che in Italia ha acquistato la linea Perugina. Poi c'è Ferrero, il produttore di Nutella, ma anche di tutti i prodotti della linea Kinder. E infine Mondelez che produce la cioccolata Milka.

EMANUELE BELLANO

Le grandi società del cacao negli ultimi anni si sono fuse e hanno aumentato questa concentrazione.

BERT TIEBEN - UNIVERSITÀ DI AMSTERDAM

Sì, un mercato che già era ristretto è diventato oggi ancora più ristretto.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Oggi il 54 per cento dell'esportazione e della lavorazione del cacao nel mondo è in mano a sole tre multinazionali: Cargill, Olam e la svizzera Barry Callebaut.

BERT TIEBEN - UNIVERSITÀ DI AMSTERDAM

Se sei un'industria del cioccolato hai due problemi: ammortizzare i costi fissi, e garantirti la fornitura di cacao. Li risolvi comprando il cacao con un prezzo fisso con sei mesi d'anticipo.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

È per questo che tutto il cacao viene venduto in borsa, a Londra e New York, attraverso dei prodotti finanziari.

EMANUELE BELLANO

Quante volte una partita di cacao viene rivenduta su carta nelle borse internazionali?

YOUSSEF CARIUS - DIRETTORE PULSAR INVESTMENTS

Una trentina, una quarantina di volte. È la stessa cosa che succede con petrolio per esempio. È per questo che la speculazione finanziaria incide per il 30 per cento sul prezzo del cacao.

EMANUELE BELLANO

Cargill, Barry Callebaut, Nestlé, comprano cacao per usarlo o per speculare sui mercati finanziari?

BERT TIEBEN - UNIVERSITÀ DI AMSTERDAM

Lo comprano per assicurarsi le forniture, ma nel momento in cui sono sui mercati finanziari si comportano anche come speculatori.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Il maggiore produttore di cacao al mondo è la Costa d'Avorio. Nel 2016 ha prodotto il 40 per cento del fabbisogno totale di cacao. Da quando, più di 15 anni fa, il governo ha deciso di investire sulle piantagioni, il cacao è alla base della sua economia. Tutte le più importanti industrie del cacao hanno una loro sede qui.

EMILIE SERRALTA - EX CONSULENTE GLOBAL WITNESS

Purtroppo il settore del cacao è sempre stato opaco.

EMANUELE BELLANO

Qual è il legame tra le multinazionali del cacao e il sistema economico della Costa D'Avorio?

EMILIE SERRALTA - EX CONSULENTE GLOBAL WITNESS

Le istituzioni ivoriane riscuotono delle royalties sul cacao prevalentemente dalle società esportatrici. Queste grandi società pagano le istituzioni del cacao e non si chiedono come vengono usati i soldi.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Le multinazionali del cacao avevano rappresentanti nella borsa ivoriana del cacao, che durante la guerra civile ha finanziato l'allora presidente nella lotta armata contro i ribelli.

EMANUELE BELLANO

A quanto ammonta il denaro che il settore del cacao ha versato al governo?

EMILIE SERRALTA - EX CONSULENTE GLOBAL WITNESS

A circa 20 milioni di dollari per comprare armi e per pagare le truppe.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

La Costa D'Avorio è stata devastata per nove anni da una sanguinosa guerra civile, con esecuzioni di massa nelle strade, crimini di guerra, bambini soldato. Cargill, ADM, Barry Callebaut e le altre grandi compagnie internazionali del cacao hanno negato di essere a conoscenza della destinazione dei loro soldi.

BERNARD KIEFER

Abbiamo saputo della sua scomparsa il giorno in cui mia cognata ha ricevuto una telefonata anonima in cui dicevano: "tuo marito è stato rapito".

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

L'uomo che è stato rapito è suo fratello, il giornalista francese Guy-Andre Kieffer.

BERNARD KIEFER

È stato prelevato davanti a un supermercato di Abidjan. Abbiamo saputo dalle autorità francesi e ivoriane che probabilmente è stato ucciso e che il suo corpo è sparito.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Guy-André Kieffer stava indagando su un accordo che prevedeva la vendita di armi in cambio di una ingente partita di cacao.

BERNARD KIEFER

Dopo il suo rapimento sono stato nel suo ufficio ad Abidjan, ma erano spariti i taccuini e il PC.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Il giornalista stava lavorando su questo contratto, che prevede la consegna alla società Gambit di 300 mila tonnellate di cacao per un totale di 460 milioni di euro, in cambio di due elicotteri da guerra. L'uomo che avrebbe procurato gli elicotteri sul mercato clandestino degli armamenti è il direttore di Gambit Limited, il francese Christian Garnier.

EMILIE SERRALTA - EX CONSULENTE GLOBAL WITNESS

Di lui è stato detto che faceva parte dei servizi segreti, che fosse un mercante d'armi e anche un mercenario. Lui si definiva un consigliere militare del governo ivoriano. Ci ha confermato che è stato lui a procurare i due elicotteri da guerra.

BELLANO FUORI CAMPO

Il cacao utilizzato per pagare gli elicotteri di guerra è stato procurato da quattro cooperative ivoriane. Due di esse operano ai margini di foreste protette. Nelle foreste pluviali della Costa d'Avorio, in passato, vivevano migliaia di elefanti. Oggi ne sarebbero rimasti non più di 400, privati del loro habitat naturale. Una delle cause della deforestazione sarebbe la coltivazione del cacao.

EMANUELE BELLANO

Ci sono piantagioni di cacao nelle foreste protette e nei parchi nazionali in Costa D'Avorio?

CHRISTOPHE AUGUSTE DOUKA – SINDACATO PRODUTTORI CACAO COSTA D'AVORIO

Assolutamente sì. Il governo ha cacciato i coltivatori, ma le piantagioni sono ancora lì.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Le piantagioni all'interno dei parchi nazionali sono illegali. Dalla capitale finanziaria, Abidjan, percorriamo sette ore di macchina per arrivare nell'estremo ovest del paese. La prima tappa è una foresta protetta vicino al confine con la Liberia

ANGE ABOA - GIORNALISTA

Questo cartello è l'insegna affissa da Sodefor per segnalare l'ingresso nella foresta protetta di Gouin Débé: un terreno di 133 mila ettari.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Sodefor è la compagnia pubblica ivoriana che si occupa di conservare la foresta tropicale.

ANGE ABOA - GIORNALISTA

Vedi? Qui i contadini hanno distrutto quest'area di foresta per coltivare il cacao. Questa è una piccola pianta. Hanno abbattuto gli alberi perché il cacao non ama l'ombra e così queste piante potranno crescere più velocemente. Ecco vedi, questa è la ragione per cui distruggono la foresta. Questa qui è la cabossa di cacao.

EMANUELE BELLANO

Cioè il frutto.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Le piantagioni di cacao sono dappertutto. Affianco a piantagioni vecchie, con più di 10 anni, ce ne sono altre giovani.

ANGE ABOA - GIORNALISTA

Vedi, qui i contadini hanno distrutto quest'area di foresta per coltivare il cacao.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Il territorio del parco nazionale in realtà è di proprietà dello stato.

EMANUELE BELLANO

Come avete fatto a piantare il cacao?

CONTADINO

Abbiamo tagliato le piante basse, pulito il sottobosco e poi abbiamo ucciso gli alberi.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Qualche chilometro più in là tra gli alberi si intravede del fumo.

ANGE ABOA - GIORNALISTA

È così che fanno. Appiccano il fuoco alle radici di quest'albero e poi toccherà a quest'altro, che come vedi è già pronto. Accendono il fuoco e aspettano.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

La fiamma brucia le radici e l'albero muore. Poi alla fine cade: proprio come è successo a questo grande tronco. Sbarra la pista che porta dentro la foresta e per questi uomini, non resta che farlo a pezzi e toglierlo dalla strada.

EMANUELE BELLANO

Cosa fate?

RACCOGLITORE

Andiamo nei villaggi e raccogliamo le fave di cacao dai coltivatori e poi le vendiamo agli esportatori.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Tutte queste piantagioni sono illegali, ma ogni giorno vengono raccolte qui tonnellate di cacao, che alla fine partono per l'Europa. È proprio in queste piantagioni immerse nelle foreste che in base a quanto denunciano le ONG lavorerebbe oltre un milione di bambini. Li incontriamo lungo la strada, con attrezzi o sacchi di cacao. Proviamo ad avvicinarne, uno ma appena si accorge di noi scappa via. Scendiamo più a fondo nella foresta, in un punto in cui si accede solo in moto. Anche qui tra una piantagione e l'altra ci sono bambini, anche molto piccoli. L'uomo dice che sono figli suoi.

EMANUELE BELLANO

Vanno a scuola?

COLTIVATORE

Sì, ma in questo periodo ci sono le vacanze, perciò vengono qui.

EMANUELE BELLANO

Quanti anni hai?

BAMBINO 1

Otto anni.

EMANUELE BELLANO

Quante ore al giorno lavori?

BAMBINO 1

Dalle nove di mattina alle 3 del pomeriggio.

EMANUELE BELLANO

Preferiresti andare a scuola?

BAMBINO 1

Sì, certo.

EMANUELE BELLANO

Qual è la parte più dura di questo lavoro?

BAMBINO 2

È tagliare le piante, usare il machete.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Secondo le leggi internazionali far lavorare bambini così piccoli è illegale. Come è illegale coltivare cacao nelle aree protette. Eppure la ricevuta che ci mostra il coltivatore prova che tutto viene fatto alla luce del sole.

AL TELEFONO - COOPERATIVA ZOUZANKRO-CAZO

Noi non abbiamo coltivatori che si trovano all'interno della foresta protetta.

EMANUELE BELLANO AL TELEFONO

Ma noi abbiamo incontrato un coltivatore che ha una piantagione nella foresta protetta e che ha venduto a voi il suo raccolto. Quali sono le società che comprano il vostro cacao?

AL TELEFONO - COOPERATIVA ZOUZANKRO CAZO

C'è Cargill e poi Barry Callebaut.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Cargill con base negli Stati Uniti ha una sede ad Abidjan, la capitale economica della Costa D'Avorio. Barry Callebaut ha sede in Svizzera: è uno dei principali esportatori dalla Costa D'Avorio e rifornisce di cacao la maggior parte dei produttori di cioccolato.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Insomma, il contesto è quello che avete visto. Ed è per questo che le aziende che utilizzano il cacao proveniente dalla Costa D'Avorio, poi si presentano sul mercato europeo con delle certificazioni equo solidali ed etiche. È un certificato che tira perché il 72% dei consumatori del mondo sceglie dei prodotti di quelle aziende che hanno dimostrato di avere a cuore le sorti del pianeta. A certificare sono l'olandese UTZ, l'americana Rainforest, la tedesca Fairtrade. I prodotti che ha certificato quest'ultima azienda, da soli, nel 2016 hanno venduto per 7,8 miliardi di euro. Ed è stato proprio il mercato del cacao a tirare la volata. Ma queste certificazioni etiche, quanto poi sono davvero etiche?

EMANUELE BELLANO

Da dove viene il cacao che utilizzate?

COMMESSA

Africa, fundamentalmente

EMANUELE BELLANO

Africa occidentale?

COMMESSA

Sì.

EMANUELE BELLANO

Quindi Costa d'Avorio?

COMMESSA

Sì.

EMANUELE BELLANO

Sa che nelle piantagioni, spesso, vengono utilizzati i bambini per la lavorazione del cacao?

COMMESSA

Non è il nostro caso. Non è assolutamente il nostro caso. C'è tutto un programma di tracciabilità del cacao. Tutto è fatto ovviamente in maniera assolutamente legale.

EMANUELE BELLANO

Come avviene questo?

COMMESSA

Ci sono delle certificazioni.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Gli enti di certificazione internazionali sono tre: UTZ con sede in Olanda, Rainforest Alliance negli Stati Uniti e Fairtrade, a Bonn, in Germania. Buona parte del cioccolato che troviamo in negozio ha sulla confezione uno di questi marchi. Altre volte, è sul sito del produttore: come nel caso della Ferrero, che afferma di utilizzare il 40 per cento di cacao certificato. Quasi tutto il cacao usato in Europa arriva ad Amsterdam in stabilimenti come questo. Qui viene immagazzinato in attesa di essere spedito alle industrie di cioccolato.

EMANUELE BELLANO

Questo qui è certificato da Rainforest Alliance e viene dalla Costa D'Avorio. C'è il simbolo, lassù.

DICK DE BRUIN - CWT COMMODITIES

Questo invece è Fairtrade.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Ad Amsterdam, fanno base tutte le grandi industrie del cacao. Abbiamo chiesto di visitare i loro magazzini. I no arrivano da Cargill, ADM, Dutch Cocoa. Gli unici a farci entrare sono loro che non lavorano il cacao ma svolgono un ruolo esclusivamente logistico.

DICK DE BRUIN - CWT COMMODITIES

Dicono che è un sistema controllato, sicuro, ma non è così. In Africa il sistema è incontrollabile. Le certificazioni sono un pezzo di carta. Tutto qui. Ma sarà molto difficile da provare perché non hai nessun aiuto dal governo ivoriano ed è molto pericoloso, potrebbero farti del male.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Per avere il marchio il cacao non deve essere prodotto sfruttando bambini né all'interno di foreste e parchi nazionali protetti. Infatti le città ivoriane sono piene di

cooperative del cacao certificate. I marchi sono esposti sulla facciata e le fave di cacao sono a seccare su teli di plastica. Se si tira fuori la telecamera però.

ANGE ABOA - GIORNALISTA

Basta, basta. Smetti di riprendere. Quel ragazzo era sospettoso. Non so, credo che abbia chiamato qualcuno, forse il capo. Quindi è meglio se andiamo.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

La persona che dovevamo incontrare è un dipendente di una cooperativa certificata con alcune informazioni per noi.

DIPENDENTE COOPERATIVA

Hanno detto che vogliono fare un'inchiesta su di me e sono capaci di chiudere il mio contratto perché vi ho incontrato.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Secondo questa persona le cooperative non rispetterebbero gli standard di certificazione. La foresta protetta di Gouin-Débé, nell'Ovest della Costa d'Avorio, è piena di magazzini di cacao.

UOMO

Sì, questa cooperativa è certificata, sì.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

La sede è a Boléquin una piccola città appena fuori dalla foresta. Sono certificati con UTZ e con Fairtrade. Scritte e disegni sull'edificio ricordano che il cacao certificato non deve essere coltivato nella foresta e nelle piantagioni non devono lavorare bambini.

EMANUELE BELLANO

Nella foresta protetta abbiamo visto un magazzino di cacao con la vostra insegna. Ma voi siete certificati con UTZ, con Fairtrade, perché avete un magazzino all'interno di un parco, dove il cacao si raccoglie da piantagioni illegali in cui spesso lavorano bambini?

AMMINISTRATORI COOPAWEB

Non lo so, non mi ricordo di questo magazzino.

EMANUELE BELLANO

Ma c'è la vostra targa, con il vostro nome. Lo state usando attualmente questo magazzino.

AMMINISTRATORI COOPAWEB

Il magazzino? Non lo so, ho detto che non ricordo.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Eppure davanti al magazzino ci sono fave di cacao a essiccare e dentro sacchi stoccati e pronti per essere portati via. Ci spostiamo a est verso il grande parco nazionale di Marahoué. Poco prima di entrare, c'è un altro magazzino con il cartello di una cooperativa e i marchi UTZ, Rainforest Alliance e Fairtrade. Proprio sul sito italiano di Fairtrade la cooperativa Kavokiva è indicata come uno dei produttori di cacao equo e solidale italiano parte del circuito Fairtrade dal 2004 al 2016. Qui intorno, però, per chilometri non ci sono piantagioni di cacao.

ANGE ABOA - GIORNALISTA

Il cacao per crescere ha bisogno di un buon terreno. E nel parco nazionale la terra è migliore.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Le prime piantagioni infatti appaiono appena si entra nel parco nazionale. Tutta la foresta è stata abbattuta e sostituita da piante di cacao.

EMANUELE BELLANO

Ci sono bambini che lavorano nelle vostre piantagioni?

CONTADINO 1

Sì, sì, ce ne sono molti.

EMANUELE BELLANO

Che età hanno?

CONTADINO 1

Dieci anni, undici anni.

EMANUELE BELLANO

Le cooperative certificate comprano cacao da queste piantagioni?

CONTADINO 1

Sì, per esempio c'è Kavokiva.

EMANUELE BELLANO

Ci sono altre cooperative certificate che comprano in quest'area?

CONTADINO 2

Socopad

CONTADINO 3

Io vendo a Zamacom

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Appena fuori dal parco nazionale c'è un altro magazzino. Anche questo ha la certificazione etica UTZ. La cooperativa che lo usa è convenzionata con Zamacom. È il ramo ivoriano di una multinazionale delle materie prime alimentari, il gruppo Ecom con sede in Svizzera, che rifornisce cioccolaterie e industrie del cioccolato in tutta Europa. Socopad invece è una grande cooperativa con sede a Daloa, la capitale ivoriana del cacao.

ANGE ABOA - GIORNALISTA

È possibile parlare con qualcuno?

VOCE DA DENTRO

No, non c'è nessuno con cui parlare.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

La cooperativa è certificata UTZ e Rainforest Alliance. Sulla pareti, a grandi lettere, i decaloghi degli enti certificatori ricordano che quel cacao non deve venire dalla foresta e non può essere prodotto con il lavoro minorile.

ANGE ABOA - GIORNALISTA

Scusate ma è meglio andare. Mi dispiace, ma non è prudente stare ancora qui.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Piccole cooperative e coltivatori individuali vendono il loro cacao certificato a intermediari anche loro certificati dagli enti internazionali. Sono questi poi a vendere i sacchi di cacao alle multinazionali occidentali.

EMANUELE BELLANO

Qui avete cacao ordinario e cacao certificato. Qual è la differenza sul prezzo?

IBRAHIM BAGALÀ - SABF CACAO

Se per esempio il cacao ordinario sta a mille franchi al chilo, il certificato ce lo pagano cento franchi in più.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Nel suo magazzino il cacao ordinario è stipato da un lato, quello certificato dall'altro. Lo stesso avviene nei magazzini di tutte le cooperative che abbiamo visitato.

EMANUELE BELLANO

Se ho i sacchi di cacao ordinario e quelli di cacao certificato nello stesso magazzino, sarà conveniente mischiarlo per guadagnare di più.

CHRISTOPHE AUGUSTE DOUKA – SINDACATO PRODUTTORI CACAO COSTA D'AVORIO

Sì, certo, lo vendo più caro.

EMANUELE BELLANO

Dunque, c'è una possibilità che venga mischiato?

CHRISTOPHE AUGUSTE DOUKA – SINDACATO PRODUTTORI CACAO COSTA D'AVORIO

Lo mischiano, lo mischiano certo.

EMANUELE BELLANO

Chi sono i responsabili di queste società di certificazione che devono verificare che la filiera sia davvero certificata?

CHRISTOPHE AUGUSTE DOUKA – SINDACATO PRODUTTORI CACAO COSTA D'AVORIO

Non ci sono

MICHELE NARDELLA - INTERNATIONAL COCOA ORGANIZATION

La tracciabilità è molto difficile anche perché sarebbe molto costosa.

EMANUELE BELLANO

Però una certificazione senza tracciabilità rischia di essere un marchio buttato un po' lì a caso.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Michele Nardella è un dirigente dell'International Cocoa Organization, l'organo internazionale collegato alle Nazioni Unite e con sede ad Abidjan, Costa D'Avorio, che controlla l'economia del cacao e la sua sostenibilità.

MICHELE NARDELLA - INTERNATIONAL COCOA ORGANIZATION

L'unico modo per avere una tracciabilità è che ogni sacco di cacao ha un codice a barre e a quel codice a barre corrisponde una locazione con un GPS. Io non sono a conoscenza di nessun sistema del genere. Questi enti di certificazione non hanno mai, non dicono di avere un prodotto tracciabile.

EMANUELE BELLANO

Quindi il marchio etico in realtà è tutta una finta insomma.

MICHELE NARDELLA - INTERNATIONAL COCOA ORGANIZATION

Ma questo bisognerebbe chiederlo a loro ai certificatori

EMANUELE BELLANO

Siete sicuri che le cooperative in Costa D'Avorio da voi certificate non usino bambini nelle piantagioni e non raccolgano cacao all'interno delle foreste protette e dei parchi nazionali?

INDIRA FRANCO – FAIRTRADE ITALIA

I territori dove noi lavoriamo sono territori molto poveri con grandissimi problemi. Non possiamo garantire al cento per cento che in una tavoletta non sia stato utilizzato, credo che non ci riuscirebbe nessun certificatore.

EMANUELE BELLANO

E allora forse sarebbe meglio non metterli i marchi di certificazione, no?

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Da una tavoletta con il marchio Fairtrade il consumatore si aspetterebbe che la certificazione significhi: niente piantagioni in zone protette e niente lavoro minorile.

INDIRA FRANCO – FAIRTRADE ITALIA

Da nessuna parte lo scriviamo.

EMANUELE BELLANO

Da nessuna parte lo scrivete.

INDIRA FRANCO – FAIRTRADE ITALIA

No. Da nessuna parte noi diciamo "child labour free".

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

E allora cosa garantisce la certificazione Fairtrade?

INDIRA FRANCO – FAIRTRADE ITALIA

È nata per combattere la povertà e per combattere situazioni di scarso sviluppo.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Ma chi finanzia questo nobile intento?

INDIRA FRANCO – FAIRTRADE ITALIA

Per ogni tavoletta, poniamo, di Kit-Kat, Nestlé, che in Inghilterra viene venduta con il marchio Fairtrade, una parte va pagata in diritti di licenza Fairtrade.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Quindi Nestlé, Mars e le altre grandi aziende del cacao finanziano Fairtrade con una percentuale del loro fatturato.

EMANUELE BELLANO

Un sistema così organizzato, non mette le grandi multinazionali del cacao in una posizione di forza rispetto all'ente che dovrà certificare che i loro prodotti siano veramente conformi a questi criteri etici?

INDIRA FRANCO – FAIRTRADE ITALIA

No. Ci sono sempre discussioni in atto. Chiaramente è ovvio che una Nestlé magari conta più di un artigiano.

EMANUELE BELLANO

Penso di sì.

INDIRA FRANCO – FAIRTRADE ITALIA

Ecco.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Ma chi sono Fairtrade e gli altri enti di certificazione? Formalmente sia UTZ che Fairtrade risultano associazioni senza scopo di lucro.

GIAN GAETANO BELLAVIA - COMMERCIALISTA

A monte c'è una fondazione, le cosiddette Stichting olandesi, che controlla una società operativa. Quindi una capogruppo non profit, ovviamente senza scopo di lucro, che però controlla una società di capitali che guadagna.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Infatti la Fondazione UTZ è proprietaria al 100 per cento della società di capitali olandese UTZ BV. Di fatto, una srl. Stessa cosa per Fairtrade, associazione senza scopo di lucro, ma unico proprietario della società tedesca Flocert. Entrambe, pur essendo non profit fanno un sacco di utili. UTZ, per esempio, nel 2014 ha fatturato 10 milioni di euro e ha registrato un utile di 4 milioni di euro: pari a circa il 40 per cento.

GAETANO BELLAVIA - COMMERCIALISTA

Sono livelli molto elevati in percentuale. Lei deve considerare che le normali società di certificazione di prodotto, possono arrivare a un 3, al 5, al 6 per cento di utile, mai al 30-40 per cento.

EMANUELE BELLANO

Molto profit.

GAETANO BELLAVIA - COMMERCIALISTA

Molto profit. Molto profit nel non profit.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Profit e inoltre godono anche di denaro pubblico. UTZ ha ricevuto 3,2 milioni dal governo olandese, mentre Rainforest, 11 milioni da fondi governativi americani. Ma a che titolo? Non hanno risposto a questa domanda. UTZ ha anche incassato 177 mila euro dalle aziende a cui rilascia le certificazioni etiche. Ma di quali certificazioni etiche parliamo se poi, per loro stessa ammissione, non riescono a controllare i produttori africani 365 giorni l'anno. Ma questo nessuno lo chiede: basterebbe però che ogni tanto, come ha fatto il nostro Emanuele Bellano, andassero sul posto e guardassero

con i loro occhi quello che succede. Mentre invece le aziende certificate Mars e Ferrero, gli unici che ci hanno risposto, hanno ammesso il problema e si impegnano a risolverlo ma, ci scrivono "ci vorrebbe un'azione condivisa tra industria, governi, ong e produttori". Ecco. Non possiamo che apprezzare la loro onestà intellettuale.