

Il prezzo del cacao è ai minimi, ma al supermercato sale del 20%: perché e cosa c'entrano i futures?

Molti produttori di cioccolato hanno comprato quando il prezzo era alto e ora devono smaltire le scorte: le previsioni su un futuro ribasso dei prezzi (e perché comunque non torneranno a quelli precedenti all'aumento) (Fonte: <https://www.corriere.it/> 24 febbraio 2026)



Il prezzo del cacao nel mercato all'ingrosso è ai minimi degli ultimi anni ma al supermercato, secondo l'ultima rilevazione di gennaio del paniere alimentare Istat, è aumentato del 20%. **Che cosa sta succedendo?** In realtà si tratta di una situazione comune nei mercati delle materie prime. **Ecco perché accade.** Perché anche se oggi le quotazioni internazionali (futures) del cacao sono ai livelli più bassi degli ultimi anni (-41 % da gennaio e -72 % dal picco del 2025), questo ribasso è molto recente. La quotazione del cacao (future marzo 2026) si attesta oggi intorno ai 3.100 - 3.150 dollari Usa per tonnellata metrica, evidenziando una significativa flessione rispetto ai massimi storici del 2025, con previsioni che indicano un possibile ulteriore assestamento. Ma il mercato ha passato periodi di prezzi record nel 2024 e parte del 2025 con quotazioni alle stelle.

I contratti al prezzo spot

Le aziende che producono cioccolato non acquistano materia prima ogni giorno al prezzo spot: spesso comprano in anticipo attraverso contratti a termine (forward/hedging) per proteggersi dalle oscillazioni del mercato. **Quindi molte industrie hanno comprato cacao quando il prezzo era alto** e queste scorte costose devono ancora essere usate. Per questo motivo il calo recente del prezzo

non si è ancora riflesso nei costi di produzione effettivi. In più ci sono altri costi che impattano il prezzo finale oltre al cacao.

Non è l'unico costo nella produzione di cioccolato:

- Zucchero, latte, grassi e altri ingredienti sono anch'essi **in aumento** o relativamente costosi.
- Costi **energetici** e logistici (trasporto, elettricità, gas) sono più alti rispetto a qualche anno fa.
- Manodopera e costi industriali nei paesi produttori e trasformatori sono aumentati.

Le strategie di tutela dei margini

Questi costi spesso compensano o superano il risparmio potenziale derivante dal cacao più economico. Per questo motivo le aziende preferiscono mantenere prezzi alti invece di ridurli. **Si è creato un apparente paradosso. Quando i prezzi dell'input (cacao) sono stati altissimi, molte aziende hanno alzato i prezzi al dettaglio per tutelare i margini**, ma non hanno ridotto immediatamente i prezzi quando i costi delle fave sono scesi e hanno preferito assorbire il ribasso lentamente. Anche per tutelare i volumi di vendita ciclici stagionali (come le feste di Natale, San Valentino e Pasqua).

Smaltire le scorte

Anche se la materia prima costa meno oggi, le aziende e i supermercati cercano prima di «smaltire» le scorte costose e di mantenere margini di profitto. Ci sono poi ulteriori fattori. **Come l'inflazione diffusa nei costi generali, le politiche di prezzo** nei punti vendita e soprattutto la riduzione delle quantità nei prodotti (fenomeno della “shrinkflation”) mantenendo lo stesso prezzo. **Quando potremmo vedere un calo? Servono tre condizioni.** Il prezzo del cacao basso per diversi mesi. Un esaurimento delle scorte acquistate ai picchi. E la pressione competitiva tra marche o discount. Se queste condizioni si verificano, i prezzi possono stabilizzarsi o scendere. Ma raramente tornano ai livelli precedenti. **Dunque, anche se il cacao crolla del 50%, il prezzo della tavoletta di cioccolato potrebbe scendere solo del 10-15% massimo e solo dopo diversi mesi.**