L'Economia del Corriere Nord Ovest

31-OTT-2022
da pag. 1 / foglio 1 / 5

- Dir. Resp.: Luciano Fontana
Tiratura: N.D. Diffusione: N.D. Lettori: 74000 (0001096)

DATA STAMPA
www.datastampa.it

01096

Nel 2022 le vendite di cioccolato made in Torino sono aumentate del 25% Le storie di Nutkao, Gobino e Domori

Dolcissimo export Il gianduiotto corre sui mercati esteri

Il dolcissimo export del Piemonte È la **gianduiotto** economy

I gianduiotto corre all'estero. E-commerce o punti vendita, accordi e shopping di marchi strategici, pur di posizionarsi nei mercati strategici del Nord Europa.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 1096

01096

America e Giappone. Ma talvolta lo shopping viene da fuori a salvare il lusso artigiano targato Made in Italy.

In Italia le persone sono meno attratte dal cioccolato rispetto agli altri paesi europei. Nell'ultimo decennio, secondo lo studio di Businesscoot, gli italiani hanno consumato circa 3,1 kg di cioccolato pro capite l'anno, contro la media europea di 11 kg. Tra le categorie più ricercate in Italia spiccano le qualità premium, bio e senza zucchero, mentre all'estero sono premiati i gusti nuovi e la creatività. Un estero dorato, che — secondo il Monitor dei distretto di Intesa San Paolo su dati Istat—vale, per il primo trimestre 2022, 209milioni di euro, il 25,5% in più dello scorso anno nello stesso periodo e il 64,6% in più del 2019. In Piemonte le aziende che producono cacao, cioccolato, caramelle e confetterie sono 101, secondo Unioncamere, e occupano 7.539 addetti.

Artigiani internazionali

Tra i piemontesi doc, un balzo in avanti sull'export l'ha fatto Guido Gobino, che con 30 dipendenti in azienda e 25 nelle botteghe, fattura 7,5 milioni di euro. Numeri importanti grazie a un mix di tecnologia spinta e una mano rimasta artigiana in certe fasi produttive, come per le decorazioni delle praline. «Fuori dall'Italia è apprezzato sopra tutti il fattore artigiano, fa lusso — racconta Gobino — Abbiamo trovato un importatore negli Stati Uniti. Se incontri la persona giusta, una volta che si è fatta breccia, è quasi più facile vendere fuori, che in Italia: dei trasporti se ne occupano loro e con i pagamenti sono più precisi». Il più apprezzato all'estero è il gianduiotto, il Turinot, una ricetta inconsueta. Poi la creatività, la fantasia la voglia di proporre gusti nuovi, di aprire nuove strade. «In Giappone è stata vincente. Una mano ce l'ha data Eataly, che ha aperto i mercati esteri del food». Gobino riesce a tenere sui mercati stranieri perché alla grande distribuzione preferisce l'alto di gamma, la nicchia, quella che gli permette di essere «invitato» tra i migliori produttori al Salon du Chocolat di Parigi, piazza super esclusiva per i cioccolatieri di tutto il mondo. Il settore del cioccolato e delle preparazioni con cacao è stato inserito, dalla ricerca delle fondazioni Edison e Altobelli —presentata al congresso nazionale della Uila — tra i «Magnifici Sette» del sistema agroalimentare italiano, settore leader dell'economia e campione dell'export. Secondo l'analisi , il cioccolato presenta un giro d'affari di 1,5 miliardi di euro sui 20 del totale agroalimentare.

Lo shopping all'estero

Domori ne è un esempio. «Quando è stata acquisita 15 anni fa dal gruppo Illy — spiega Andrea Macchione, ceo del Polo del Gusto, subholding del gruppo — è già nata con un Dna internazionale. L'azienda ha da subito puntato sul cacao Criollo, il cacao dei Maya, il più raro e prezioso. Oggi si produce il cacao in Venezuela e Ecuador e si trasforma in Piemonte». Poi nel 2019 è arrivata l'acquisizione di Prestat, noto brand di cioccolato del Regno Unito (che ispirò «La fabbrica di cioccolato»), inventore dei Truffles. Prestat, che ha all'interno Rococo, vende i suoi cioccolatini per il 70% a Londra e in UK e li esporta in Giappone, Australia, Singapore, Dubai. Il Gruppo, a livello consolidato, fattura 35 milioni di euro di cui soltanto 8,5 sono di Prestat. «I mercati più importanti per noi sono la Francia per il professionale e per il retail Stati Uniti e Giappone». A pochi chilometri da Alba, a Canove di Govone, ha sede un'altra azienda cioccolatiera, specializzata in creme spalmabili, il gruppo Nutkao, fondato da Giuseppe Braida, il cui 80% è stato acquisito nel 2018 dalla holding White Bridge Investments. Fattura 300milioni l'anno (in crescita del 20%) tra la sede piemontese, quella statunitense, l'azienda di trasformazione della fava del cioccolato in Ghana, la fabbrica in Belgio e quella in Sicilia. Occupa 700 dipendenti di cui 380 solo in Piemonte e arriva a 800 nei periodi di punta. Una produzione per il 55% destinata ai mercati esteri. «I nostri mercati must —racconta Federico Fulgoni ceo di Nutkao — sono gli Stati Uniti, poi la Francia e la Germania che è il maggior consumatore di creme spalmabili».

L'ecommerce

L'export si fa con l'e-commerce in casa Peyrano. «Dopo l'acquisizione da parte di Alessandro Pradelli, dal fallimento nel 2019 —spiega Michela Bertazzo responsabile commerciale di Peyrano — abbiamo ripreso in mano un'azienda che aveva una storia dal 1915. Siamo in crescita, soprattutto grazie all'e-commerce abbiamo potuto raggiungere i mercati internazionali come Francia, Germania e Giappone, che però vale ancora poco sul fatturato. I più apprezzati tra i nostri prodotti sono praline e gianduiotti, ma anche i grappini e gli alpini a base di liquore».

È qui l'America

Ma l'estero viene anche a fare shopping nel mondo del cioccolato piemontese. Pernigotti è appena stata acquisita da Jp Morgan dal gruppo turco Toksoz. La stessa Jp Morgan aveva rilevato in primavera la quota di maggioranza di un altro brand del cioccolato cremonese, la Walcor, che aveva accordi di distribuzione con Pernigotti. Oggi restano due aziende distinte, la cioccolateria piemontese conta 50 dipendenti e un fatturato 2022 che si attesterà sui 4-5 milioni (storicamente arrivava a 30milioni), mentre la Walcor ha 150 dipendenti più cento stagionali e fattura 60 milioni, va da sé che il management di Pernigotti è passato all'azienda di Cremona nelle mani di Attilio Capuano, ceo di entrambe. «Per l'estero dovremo ancora aspettare un po', stiamo rinsaldando i rapporti con i mercati storici come Francia e Germania e sondiamo nuove opportunità in Corea. Stiamo seguendo le opportunità che si manifestano».

Laura Siviero

01096

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 1096

I dati

I distretti del Piemonte

	Milioni di euro			Variazione %			
	T1 2022	Diff. T1 2022-2021	Diff. T1 2022-2019	T1 2022-2021	T1 2022-2019	2021-2020	2021-2019
DISTRETTI PIEMONTESI	**2.810**	**367**	**98**	**15,0**	**3,6**	**15,6**	**-3,4**
Tessile di Biella	484	142	-18	41,4	-3,5	17,7	-14,8
Dolci di Alba e Cuneo	391	65	101	19,8	34,7	15,1	13,8
Rubinetteria e valvolame Cusio-Valsesia	411	59	60	16,9	17,0	16,1	4,1
Vini di Langhe, Roero e Monferrato	447	46	62	11,4	16,2	15,3	15,0
Caffè, confetterie e cioccolato torinese	**209**	**42**	**82**	**25,5**	**64,6**	**15,1**	**32,8**
Oreficeria di Valenza	371	29	-88	8,5	-19,2	24,0	-30,6
Riso di Vercelli	87	17	16	24,1	22,1	-4,5	10,4
Frigoriferi industriali di Casale Monferrato	72	9	-1	14,2	-1,3	6,3	-9,5
Macchine tessili di Biella	26	6	2	26,9	10,2	44,4	0,3
Casalinghi di Omegna	20	4	7	26,6	48,2	44,1	34,7
Macchine utensili e robot industriali di Torino	199	-22	-109	-10,0	-35,3	9,0	-21,0
Nocciola e frutta piemontese	92	-30	16	-24,4	-14,7	10,4	23,8

onti: Monitor Distretti Intesa Sanpaolo, Eurostat

Consumi di cioccolato

Consumo pro capite nel 2017 in chilogrammi

Non c'è dollaro forte che tenga né rincari delle materie prime. L'industria del cioccolato del territorio corre a doppia cifra oltre confine. Secondo Intesa Sanpaolo, nel primo semestre, il distretto ha esportato 209 milioni di euro, il 25,5% in più dello scorso anno

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 1096

L'Economia del Corriere Nord Ovest

31-OTT-2022
da pag. 1 / foglio 4 / 5

- Dir. Resp.: Luciano Fontana
Tiratura: N.D. Diffusione: N.D. Lettori: 74000 (0001096)

DATA STAMPA
www.datastampa.it

01096

Federico Fulgoni
ceo Nutkao

I nostri mercati principali sono gli Stati Uniti, Francia e Germania, tra i grandi consumatori di creme spalmabili ci sono anche tanti paesi arabi

Guido Gobino
Cioccolato Gobino

Fuori dall'Italia è apprezzato il fattore artigiano, fa lusso Se incontri la persona giusta, una volta che si è fatta breccia, è quasi più facile vendere all'estero

Andrea Macchione ceo Polo del Gusto

L'azienda è nata con un Dna internazionale. Da subito ha puntato sul Criollo, il cacao dei Maya, il più raro. Ma poi il prodotto viene lavorato in Piemonte

Attilio Capuano
ceo Walcor e Pernigotti

Per l'estero dovremo ancora aspettare un po', stiamo rinsaldando i rapporti con i mercati storici come Francia e Germania e sondiamo nuove opportunità in Corea

Michela Bertazzo Peyrano

Abbiamo ripreso in mano un'azienda che ha una storia che inizia nel 1915 Siamo in crescita, soprattutto grazie all'e-commerce

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 1096

L'Economia del Corriere Nord Ovest

31-OTT-2022
da pag. 1 / foglio 5 / 5

- Dir. Resp.: Luciano Fontana
Tiratura: N.D. Diffusione: N.D. Lettori: 74000 (0001096)

www.datastampa.it

01096

CioccolaTò
Per 10 giorni Torino diventa la patria di tutti i golosi. Fino al 6 novembre piazza San Carlo e via Roma ospitano «Il giro del mondo» lungo la filiera del cioccolato, con allestimenti, eventi, show cooking, stand, e fabbriche del cioccolato

01096

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 1096