

## Comunicato stampa

### Cioccolata Loacker: dalla materia prima allo scaffale, con attenzione per i produttori Progetti sul cacao avviati in Ecuador e Costa d'Avorio

NOV 2020, Auna di Sotto - La fame di cioccolato in tutto il mondo cresce costantemente. Lo stesso vale per la produzione di cacao. L'azienda Loacker sta ora lanciando due progetti a lungo termine per assicurarsi i migliori approvvigionamenti e tenere sotto controllo la qualità, ma allo stesso tempo proteggere l'ambiente e assicurare alle famiglie di agricoltori delle regioni in via di sviluppo una vita migliore e una condizione economica più solida.

Fondata nel 1925 da Alfons Loacker, l'azienda a conduzione familiare si è sviluppata nel tempo da piccola pasticceria regionale a marchio di fama mondiale i cui prodotti deliziano le persone in più di 100 paesi. Oltre ai siti di produzione ad Auna di Sotto e Heinfels (Lienz), Loacker gestisce anche diversi Loacker Café, dove è possibile trovare sia il Café sia acquistare prodotti a marchio Loacker. La ricetta del successo globale? "Prodotti naturali e ingredienti di alta qualità", spiega in sintesi Hans-Peter Dejakum, membro del consiglio di amministrazione e responsabile marketing. Questo significa: "Evitare completamente gli aromi artificiali, i coloranti e i conservanti, quindi utilizzare materie prime di altissima classe". Secondo questa logica, negli ultimi anni l'azienda ha investito sempre di più in progetti per il controllo della qualità delle nocciole, della vaniglia e del latte in polvere. Ma ora c'è di più, perché Loacker punta anche sulla produzione sostenibile e sulla trasparenza del suo cioccolato, fino all'ultimo anello della catena di approvvigionamento", aggiunge Hans-Peter Dejakum. "I tempi non potrebbero essere migliori", conclude Dejakum, sottolineando la crescente importanza dei percorsi diretti dal coltivatore al trasformatore, soprattutto sulla scia della pandemia da Covid 19.

L'azione di Loacker nel dettaglio: "Abbiamo avviato due progetti di verticalizzazione in Sud America e in Costa d'Avorio per reperire i semi di cacao per la produzione di massa di cacao", spiega Wanda Hager, responsabile del dipartimento agricolo di Loacker. "Attraverso le organizzazioni Farmstrong Foundation (Costa d'Avorio) e Maquita (Ecuador), paghiamo una cosiddetta tassa di

sostenibilità per ogni tonnellata di semi di cacao a noi consegnata. Ogni anno le organizzazioni si accordano su azioni che vanno a beneficio dei produttori stessi e delle loro comunità. Attività che includono la formazione per migliorare il lavoro nelle piantagioni e la costruzione di serre per gli ortaggi in modo da diversificare la coltivazione che a sua volta apre nuove opportunità di reddito, soprattutto per le donne della comunità”, dice Hager. Un'altra azione molto importante è il monitoraggio della foresta pluviale: “Il più grande problema della coltivazione del cacao è la deforestazione di vaste aree boschive. Insieme ai nostri partner strategici Farmstrong e Maquita, stiamo fornendo formazione per aiutare gli agricoltori a capire che queste pratiche causano enormi danni ecologici. Il nostro impegno va quindi ben oltre la questione dell'equità dei prezzi. Loacker si assume la responsabilità per quelle società e quegli ambienti, ma su una base ben più ampia. Un ulteriore vantaggio dei due progetti di verticalizzazione è che l'intero processo, dalla crescita di fava di cacao alla realizzazione del cioccolato, può essere tenuto sotto controllo. Questa tracciabilità al 100%, fino ai villaggi produttori, è importante per garantire un livello costantemente elevato di materia prima e quindi un'ottima qualità del prodotto”, sottolinea Hager.

Il tema del cioccolato non è stato affatto scelto a caso, soprattutto perché questo svolge un ruolo sempre più importante nella gamma di prodotti della società Loacker: “Nel 2019 il mercato del cioccolato ha registrato un fatturato di 94 miliardi di euro in tutto il mondo. All'interno del Gruppo Loacker, negli ultimi 10 anni abbiamo notevolmente ampliato la nostra gamma di prodotti al cioccolato. Barrette di cioccolato, snack al cioccolato, praline, ecc. rappresentano attualmente il 14% del fatturato Loacker e circa un quarto di tutte le vendite nel settore del dettaglio di prodotti alimentari”, afferma Martina Postal, responsabile del mercato strategico del cioccolato presso Loacker. Il cioccolato fondente in particolare, cioè il cioccolato con un più alto contenuto di cacao, gode da diversi anni di una crescente popolarità. Ciò è dovuto principalmente alla sempre più vasta consapevolezza dei suoi effetti benefici sulla salute: “Il cioccolato fondente contiene meno zucchero, ha meno calorie e sazia più velocemente. Inoltre, contiene più flavanoli che, secondo diversi studi, prevengono le malattie vascolari e quindi gli attacchi di cuore”, conclude Postal.

Nell'anno in corso, l'azienda ha ulteriormente ampliato il suo assortimento di cioccolato, ad esempio con l'introduzione nel mese di luglio del gusto Stracciatella per

The Loacker logo consists of the word "Loacker" in a white, stylized serif font, set against a solid red rectangular background.

il suo prodotto "Duality". Giusto in tempo per il periodo pre natalizio, il Babbo Natale di cioccolato firmato Loacker arriva sul mercato con un'ulteriore innovazione di prodotto: le cosiddette crispies incorporate nel cioccolato. "Si tratta di piccole, leggere e croccanti palline di wafer che offrono un'esperienza croccante e sorprendentemente deliziosa. Grazie alle inconfondibilmente morbide e croccanti cialde, il piacere che la gente conosce e ama dal 1925 è arricchito dalla sorprendente esperienza dello sgranocchiare", conclude Hager.

---

#### **Loacker**

Bontà pura e naturale, massima qualità e amore per la natura che diventano deliziose specialità di wafer e cioccolato: tutto questo è Loacker dal 1925. Fondata da Alfons Loacker, l'azienda di famiglia è cresciuta negli ultimi 90 anni da una piccola pasticceria a Bolzano fino a diventare un marchio di fama mondiale, i cui prodotti deliziano i consumatori di oltre 100 paesi. Ancora oggi tutti i prodotti Loacker sono prodotti nel cuore delle Alpi, ad Auna di Sotto (Alto Adige) e a Heinfels (Tirolo Orientale), a più di 1.000 metri sul livello del mare, seguendo i più alti standard qualitativi e i processi più moderni. L'azienda attribuisce particolare importanza a ingredienti selezionati e naturali e produce i suoi prodotti senza aromi aggiunti, né coloranti, né conservanti. Nonostante la sua impronta fortemente internazionale, Loacker segue strategie di business sostenibili, rispettose dell'ambiente e delle persone. L'azienda a conduzione familiare lavora in tutti i settori ottimizzando le risorse e mantiene il suo impegno nelle tematiche sociali e ambientali sul territorio.

---

Per maggiori informazioni,  
La preghiamo di contattare:

**daviso pr agency**

Tel. +390471 050806  
pressoffice@daviso.com

