Ritter Sport, da ora cacao tracciabile al 100%

20230308171504rittersport-2-c536a559

Alfred Ritter GmbH Co. KG, produttrice del cioccolato **Ritter Sport**, ha raggiunto un nuovo traguardo: tracciare il 100% del cacao utilizzato per tutta la propria gamma.

Produrre un cioccolato tracciabile vuole dire in primis far conoscere il luogo di provenienza e la cooperativa di riferimento del cacao. Significa, perciò, anche collaborare con i coltivatori e le organizzazioni di produttori per attuare progetti di sostegno e di miglioramento delle condizioni di vita e lavoro. "Catene di approvvigionamento trasparenti sono il prerequisito per avere un impatto positivo sulle condizioni sociali, economiche ed ecologiche nella coltivazione del cacao ", spiega **Giovanni Schiavo**, Head of Cocoa Purchasing presso Alfred Ritter GmbH & Co. KG.

Del resto, i principi di partnership e di **coltivazione sostenibile** sono impegni ormai di lunga data per l’azienda altoatesina: dal primo progetto, Cacao-Nica, avviato più di 30 anni fa in Nicaragua, fino ai più recenti interventi in Ghana e Costa d’Avorio, tramite la collaborazione con l’organizzazione locale Cocoa Abrabopa Association (CCA), per cui la sfida è di ampliare le possibilità di reddito degli agricoltori e mitigare gli effetti locali del cambiamento climatico. Infatti, se è vero che oggi il cacao proviene per la maggior parte (85%) da Paesi dell’Africa occidentale e dell’America centrale e meridionale, è proprio qui che sarà importante agire per conseguire i prossimi traguardi.

Per **Alfred Ritter GmbH Co. KG** la piena tracciabilità è solo un primo passo, ma l’azienda si propone in attesa di in attesa di conseguire entro il 2025 altri due obbiettivi: diventare neutrali dal punto di vista climatico e far confluire il 10% degli investimenti all'anno in progetti di sostenibilità.

Alfred Ritter GmbH Co. KG, produttrice del cioccolato **Ritter Sport**, ha raggiunto un nuovo traguardo: tracciare il 100% del cacao utilizzato per tutta la propria gamma.

Produrre un cioccolato tracciabile vuole dire in primis far conoscere il luogo di provenienza e la cooperativa di riferimento del cacao. Significa, perciò, anche collaborare con i coltivatori e le organizzazioni di produttori per attuare progetti di sostegno e di miglioramento delle condizioni di vita

e lavoro. "Catene di approvvigionamento trasparenti sono il prerequisito per avere un impatto positivo sulle condizioni sociali, economiche ed ecologiche nella coltivazione del cacao ", spiega **Giovanni Schiavo**, Head of Cocoa Purchasing presso Alfred Ritter GmbH & Co. KG.

Del resto, i principi di partnership e di **coltivazione sostenibile** sono impegni ormai di lunga data per l'azienda altoatesina: dal primo progetto, Cacao-Nica, avviato più di 30 anni fa in Nicaragua, fino ai più recenti interventi in Ghana e Costa d'Avorio, tramite la collaborazione con l'organizzazione locale Cocoa Abrabopa Association (CCA), per cui la sfida è di ampliare le possibilità di reddito degli agricoltori e mitigare gli effetti locali del cambiamento climatico.

Infatti, se è vero che oggi il cacao proviene per la maggior parte (85%) da Paesi dell'Africa occidentale e dell'America centrale e meridionale, è proprio qui che sarà importante agire per conseguire i prossimi traguardi. Per **Alfred Ritter GmbH Co. KG** la piena tracciabilità è solo un primo passo, ma l'azienda si propone in attesa di in attesa di conseguire entro il 2025 altri due obbiettivi: diventare neutrali dal punto di vista climatico e far confluire il 10% degli investimenti all'anno in progetti di sostenibilità.