
Il cioccolato di Dubai vale il suo prezzo?

Mar 14/01/2025 - 15:25

A novembre dell'anno scorso ad Amburgo e in altre città della Germania, la gente ha fatto ore di fila per acquistare la "Lindt Dubai Chocolate" in uno dei raffinati negozi Lindt: una tavoletta (150 grammi) costava ben 14,99 euro, equivalente a un prezzo base di niente meno che 99,93 euro al chilo. Successivamente, il prodotto era acquistabile anche in diverse catene di supermercati tedesche. A dicembre 2024, il "cioccolato artigianale di Dubai", prodotto però in Tirolo, era reperibile anche in alcuni punti vendita dell'Alto Adige. Il prezzo di questa cioccolata era tuttavia ancora più alto di quello della "Lindt Dubai Chocolate": una tavoletta (78 grammi) di questa cioccolata costava infatti 12,99 euro, con un prezzo base di 166,54 euro al chilo.

Il cosiddetto "cioccolato di Dubai" è nato negli Emirati Arabi Uniti nel 2021. La ricetta di questo cioccolato al latte con ripieno di pistacchio, capelli d'angelo e sesamo è stata inventata dalla pasticceria "Fix Dessert Chocolatier", con sede a Dubai. La novità consiste nell'utilizzo di capelli d'angelo – pasta fillo (Kadayif) – nel ripieno del cioccolato, dal momento che questo ingrediente tradizionale arabo dona una particolare croccantezza. È stato solo nel dicembre 2023, tuttavia, che il "cioccolato di Dubai" è diventato veramente noto grazie a una influencer della piattaforma di video e social media "TikTok", e il trend si è poi diffuso a macchia d'olio.

Le organizzazioni per la tutela dei consumatori, associano tuttavia a questo prodotto: un isteria di massa, trucchi di marketing da parte dei produttori e prezzi ingiustificati. I produttori sfrutterebbero, infatti, il principio della scarsità: il cioccolato "artigianale esclusivo" viene venduto in quantità limitate, in confezioni numerate singolarmente e solo in punti vendita selezionati, quindi si esaurisce rapidamente. Tutto questo, unito ai prezzi di vendita fuori dal comune, suggerisce l'idea di esclusività e qualità speciale del prodotto, spronando così i consumatori ad acquistarlo.

Generalmente, il prezzo elevato del "cioccolato di Dubai" viene giustificato dalla sua produzione artigianale, dagli ingredienti costosi (in particolare la crema di pistacchio) impiegati e dall'esperienza di gusto "esclusiva". "Uno sguardo alla lista degli ingredienti rivela, tuttavia, che si tratta, tra le altre cose, di un prodotto altamente trasformato contenente una moltitudine di ingredienti, tra cui aromi artificiali, conservanti, emulsionanti e coloranti in parte artificiali, compresi i coloranti azoici, che secondo

l'avvertenza possono influire sull'attività e l'attenzione dei bambini" spiega Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti.

A dicembre 2024 il CTCU ha messo a confronto la lista degli ingredienti della "Lindt Dubai Chocolate" con quella del "cioccolato Dubai" prodotto in Tirolo. Tuttavia, nel frattempo entrambi i prodotti non sono più reperibili. Originariamente il prodotto di Lindt conteneva 21 ingredienti diversi, tra cui un conservante, un emulsionante e un aroma artificiale; non conteneva invece olio di palma e coloranti artificiali. I pistacchi rappresentavano il 9% e i semi di sesamo il 2% del peso totale. Secondo la lista degli ingredienti riportata in italiano, il "cioccolato Dubai" del Tirolo era invece composto da 26 ingredienti diversi, tra cui olio di palma, un emulsionante, un conservante e sei diversi coloranti, compresi due di origine artificiale – uno dei quali è un colorante azoico. Il contenuto di pistacchi era pari al 9,5% del contenuto totale, mentre i semi di sesamo non erano neanche presenti. Infine, nessuno dei due prodotti era etichettato come biologico o equosolidale.