



in Expo Milano 2015



eurochocolate.com

CLUSTER
COCOA & CHOCOLATE

COMUNICATO STAMPA

ICAM PROTAGONISTA A EXPO MILANO 2015 TANTI APPUNTAMENTI ALLA SCOPERTA DEL CACAO

Milano, maggio 2015 – **ICAM**, storica azienda cioccolatiera Lombarda, presenta il suo programma di appuntamenti all'interno di Expo 2015, dedicati a tutti gli appassionati di cacao e cioccolato.

Nel corso dei sei mesi dell'esposizione universale, all'interno del **Cluster Cacao e Cioccolato** – di cui Eurochocolate è Official Content Provider – si svolgeranno incontri e degustazioni che vedranno il coinvolgimento di importanti partner come Slow Food, pasticceri di fama nazionale ed internazionale e rappresentanti delle cooperative di produzione del cacao provenienti da tutto il mondo.

Vanini e Slow Food

Vanini, la nuova linea Icam di cioccolato premium realizzato con il migliore cacao proveniente da piantagioni altamente selezionate, sarà protagonista degli incontri-degustazione guidati dai docenti dei **Master of Food di Slow Food**.

Sono previsti 12 appuntamenti, in inglese e italiano, nel corso dei quali il cioccolato Vanini sarà abbinato ad alcuni prodotti selezionati da Slow Food: distillati, vino, birra e tisane.

Gli incontri si svolgeranno dal 29 maggio al 23 ottobre all'interno del *roof garden* sopra il padiglione dei Distretti Italiani del Cioccolato con i seguenti orari: 18-19 in italiano, 19.30-20.30 in inglese.

Il *roof garden* sarà anche sede di gustosi appuntamenti di degustazione patrocinata da Caffè Milani che metterà a disposizione le più pregiate ed aromatiche miscele di caffè per esaltare e apprezzare le note aromatiche del cioccolato Vanini.

I Grandi Pasticceri e Linea Professionale

All'interno del padiglione dei Distretti Italiani del Cioccolato, nell'apposita *working station* si esibiranno circa **65 professionisti della cioccolateria e pasticceria**, italiani e stranieri, che utilizzano i prodotti di ICAM Linea Professionale. Gli appuntamenti sono previsti da inizio maggio fino al 14 ottobre.

Tra i pasticceri presenti Luca Galli di Goloseria Galli di Livigno e Romeo Viganotti da Genova. Questi e tanti altri protagonisti dell'arte cioccolatiera e pasticceria regaleranno ai visitatori esperienze di gusto davvero uniche, dove la tradizione del cioccolato Icam si fonderà con gli ingredienti tipici dei loro diversi territori di provenienza.

Icam e la sostenibilità

Durante Expo Milano 2015, inoltre, Icam ospiterà le **delegazioni di coltivatori di cacao** provenienti dai Paesi da cui l'azienda acquista la materia prima. Tra questi il **Perù, la Repubblica Dominicana e l'Uganda**. I coltivatori racconteranno la loro storia di sostenibilità e la collaborazione virtuosa con la storica azienda di Lecco.



in Expo Milano 2015



CLUSTER
COCOA & CHOCOLATE

Il 26 maggio sarà organizzato il primo appuntamento sul tema della Biodiversità in America Latina e nello specifico in Perù. In questa occasione, sarà presentato il lavoro svolto da Icam in quelle zone insieme alla cooperativa Aprocam e insieme a Fondazione Slow Food si discuterà della biodiversità in Perù.

ICAM E LE SCUOLE. L'ABC DEL CACAO

Icam apre le porte alle scuole con due progetti dedicati, con l'obiettivo di far scoprire a ragazzi e bambini la filiera che trasforma il cacao in cioccolato, anche in un'ottica di educazione alla sana alimentazione. Gli incontri si svolgeranno presso il Teatro del Cluster del Cacao e del Cioccolato: 6 appuntamenti saranno condotti dai formatori di Slow Food mentre tutti i giorni, dal lunedì al venerdì dalle 12 alle 13, le scolaresche potranno partecipare ai laboratori organizzati in collaborazione con il PIME (Pontificio Istituto Missioni Estere).

Di seguito il programma degli eventi di maggio.

I GRANDI CHEF DI LINEA PROFESSIONALE		
DATA	CHEF	PROVENIENZA
14 - 15	ANDREA CACIOTTI CIOCCOLATERIA COLELFIORITO	ROMA
18	ANDREA GALLI DOLCE PASSIONE	Livigno
19 - 20	ISEPPI MEZZAQUI I SAPORI DEL BORGO ANTICO	Modena
25	LUCA GALLI GOLOSERIA GALLI	Novi Ligure (Alessandria)
26	DULCINEA	Perugia
28 - 29	L'ARTIGIANO PERUGINO	Perugia
ICAM E LE SCUOLE. L'ABC DEL CACAO		
DATA	PRODUTTORE	PRODOTTO
Dal lunedì al venerdì	Dalle 12 alle 13	PIME
ICAM E LA SOSTENIBILITÀ		
DATA	COOPERATIVA	PAESE DI PROVENIENZA
26	APROCAM	Perù
VANINI E SLOW FOOD: INCONTRI CON L'AUTORE		
DATA	PRODUTTORE	PRODOTTO
29	DISTILLERIA VALTELLINESE	Grappa Oro affinata in Botti di Rovere

Per approfondimenti è possibile visitare i siti web: www.cocoachocolatecluster.org; www.icamcioccolato.com; www.icamprofessionale.it; www.vaninicioccolato.com

UFFICIO STAMPA ICAM

Carla Trigilia – 366 6134629 -

carla.trigilia@msslgroup.com

Elena Zaco – 348 3113189 -

elena.zaco@msslgroup.com