



in Expo Milano 2015



COMUNICATO STAMPA

ICAM PROTAGONISTA A EXPO MILANO 2015 GLI APPUNTAMENTI DI GIUGNO ALLA SCOPERTA DEL CIOCCOLATO ITALIANO D'ECCELLENZA

Milano, giugno 2015 – ICAM, storica azienda cioccolatiera di Lecco, all'interno di Expo 2015 presenta il suo programma di appuntamenti dedicati a tutti gli appassionati di cacao e cioccolato per il mese di giugno.

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**.

Gli incontri si svolgeranno sul Roof Garden del padiglione dei Distretti Italiani del Cioccolato con i seguenti orari: 18-19 in italiano, 19.30-20.30 in inglese.

Nel mese di Giugno verranno proposti il limoncello di Sorrento Limonoro, la birra Baladin e una selezione di vini a cura dell'Unione Sommelier.

I Grandi Pasticceri e Linea Professionale

Tra i pasticceri presenti nel mese di Giugno sul banco di lavoro Icam Linea Professionale, Benito Odorino della Pasticceria Benito di Casal di Principe, il maestro pasticcere siracusano Antonio Brancato, la specialista del gelato Namia Consolato, gli artigiani dell'azienda Kiarella, produttori di torroncini ricoperti di cioccolato calabrese e la celebre fabbrica di confetti "Italiana Confetti". Il 9 e il 10 giugno il cioccolato Icam verrà inoltre abbinato agli agrumi e ai profumi della costiera amalfitana durante una speciale degustazione con Francesco Celotto di Limonoro.

Questi e tanti altri protagonisti dell'arte cioccolatiera e pasticciera regaleranno ai visitatori esperienze di gusto davvero uniche, dove il gusto autentico del cacao d'origine del cioccolato Icam si fonderà con gli ingredienti tipici dei loro diversi territori di provenienza.

I prodotti Ciocopasticceria saranno invece protagonisti di showcooking il 27 giugno, con il pasticcere Riccardo Magni.

Appuntamenti sul roof garden: nei giorni di presenza del pasticcere lunedì, mercoledì, venerdì h 15.00

Appuntamenti sul palco del cluster: nei giorni di presenza del pasticcere lunedì, martedì, giovedì h 17.00

Icam e la sostenibilità

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

Il 24 giugno sarà il turno dell'Uganda, con la testimonianza del responsabile Fabio Giomo e la partecipazione del prof. Andrea Perrone (Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano) e Filippo Ciantia (Responsabile Cluster Expo2015). Il pasticcere Icam, Riccardo Magni realizzerà per l'occasione speciali creazioni e abbinamenti con cioccolato monorigine Uganda.



in Expo Milano 2015



eurochocolate.com

CLUSTER
COCOA & CHOCOLATE

ICAM E LE SCUOLE. L'ABC DEL CACAO

Prosegue il progetto Icam per le scuole, con l'obiettivo di far scoprire a ragazzi e bambini come la filiera trasforma il cacao in cioccolato. 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).



in Expo Milano 2015



CLUSTER
COCOA & CHOCOLATE

Programma degli eventi di giugno

I GRANDI CHEF DI LINEA PROFESSIONALE

DATA	CHEF	PROVENIENZA
03_05	BENITO ODORINO - PASTICCERIA BENITO Nuove Interpretazioni Mediterranee	CASAL DI PRINCIPE
06_08	ITALIANA CONFETTI Confetti al Cioccolato per Ogni Occasione	NAPOLI
9-10	FRANCESCO CELOTTO - LIMONORO Arancia e Limoni Protagonisti di Abbinamenti al Cioccolato	SORRENTO
11_12	CARMELO BRANCATO - PASTICCERIA BRANCATO Sinfonia di cioccolato bianco e fondente: la torta Don Camillo	SIRACUSA
16_17	NAMIA CONSOLATO - LA BOTTEGA DEL GELATO Il cioccolato protagonista in gelateria	REGGIO CALABRIA
18_21	DANIELE MINUTOLO - KIARELLA Assortimento di Torroncini Ricoperti al Cioccolato	BAGNALA CALABRA
24	RICCARDO MAGNI - ICAM LINEA PROFESSIONALE Interpretazioni e abbinamenti con il cioccolato Uganda	-

ICAM E LA SOSTENIBILITA'

DATA	COOPERATIVA	PROVENIENZA
24	CHOC UGANDA	UGANDA

ICAM E LE SCUOLE. L'ABC DEL CACAO

DATA	PRODUTTORE	
Dal lunedì al venerdì	Dalle 12 alle 13	PIME

VANINI E SLOW FOOD: INCONTRI CON L'AUTORE

DATA	PRODUTTORE	PRODOTTO
11	UNIONE SOMMELIER	Vino
25	UNIONE SOMMELIER	Vino
26	BALADIN	Birra

VANINI E CAFFE' MILANI

DATA	PRODUTTORE	PRODOTTO
5 e 18	CAFFE' MILANI	Degustazione Vanini e caffè



in Expo Milano 2015



eurochocolate.com

CLUSTER
COCOA & CHOCOLATE

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