



26 Maggio 2015 - 16:03

MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 171 volte

## L'eccellenza del cioccolato italiano incontra il Perù

**L'eccellenza del cioccolato italiano incontra il Perù: ICAM e APROCAM raccontano la filiera della sostenibilità.**

Milano, 26 maggio 2015 - **Icam**, storica azienda cioccolatiera di Lecco, ha inaugurato oggi il primo dei tre appuntamenti dedicati alla sostenibilità. All'interno di EXPO Milano 2015, nel Teatro del **Cluster del Cacao e del Cioccolato**, di cui **Eurochocolate** è *Official Content Provider*, si è tenuto il primo incontro dedicato al Perù, ai suoi modelli di business etici e sostenibili e alle materie prime che rendono unico questo territorio.

Il tema di Expo 2015 è **Nutrire il pianeta, Energia per la vita** e, come si evince dalla Carta di Milano,

che elabora i fondamenti di questa manifestazione in ottica di disegno di un futuro migliore, ha come obiettivi il "promuovere un equo accesso alle risorse naturali e garantire una gestione sostenibile dei processi produttivi [...] avendo cura e consapevolezza della natura del cibo di cui ci nutriamo, alla loro origine e al come e dove vengono prodotti [...], per valorizzare i piccoli produttori locali e per promuovere strumenti che difendano e sostengano il reddito di agricoltori, allevatori e pescatori, potenziando gli strumenti di organizzazione e cooperazione". Questo appuntamento si inserisce perfettamente in queste tematiche di educazione alla sostenibilità e continua il dibattito sul **lavoro etico anche in ottica di business**.

Icam, da sempre **segue la filiera in modo completo**, dalla coltivazione delle fase di cacao fino al prodotto finito, scegliendo personalmente i fornitori e le materie prime direttamente nei paesi di produzione e lavorando insieme a loro in un rapporto di **sostegno reciproco e crescita sostenibile**.

In Perù, nel cuore dell'Amazzonia, viene prodotto il **cacao Bagua**, probabilmente il più antico del mondo, coltivato già dal 3000 AC dalla popolazione Mayo-Chinche che lo utilizzava per la preparazione di bevande.

Per l'approvvigionamento del cacao Bagua, Icam si rivolge direttamente a **APROCAM**, cooperativa nata nel 2003 che riunisce circa 460 coltivatori di cacao della provincia di Bagua e Condorcanqui garantendo loro le migliori condizioni di lavoro e di profitto.

Dall'incontro tra Icam e Aprocam nasce un nuovo modello di business etico e sostenibile sintetizzato nella certificazione **SUSTAINABLE TRADE**, fondata sul concetto delle 3P: People, Planet, Palate.

*“Con il programma 3P ci impegniamo a favorire un mercato equo ed uno sviluppo sostenibile del territorio, contribuendo al miglioramento delle condizioni di vita dei lavoratori - ha commentato il **Presidente di Icam Angelo Agostoni** -- Ci prendiamo cura delle persone e del pianeta, producendo un cioccolato di altissima qualità”.*

Con questo cacao speciale Icam ha realizzato una nuova linea di cioccolato, **Vanini**, che propone una gamma variegata di ricette esclusive da veri intenditori.

*“Per noi, Icam non è un semplice cliente, ma un interlocutore con cui sviluppare progetti - ha dichiarato **Mario Zuloeta, presidente di Aprocam**. Icam rappresenta un socio strategico, un alleato con cui lavorare per raggiungere obiettivi comuni e ripartire i benefici della collaborazione. Grazie al programma Sustainable Trade, Aprocam incrementerà sensibilmente i suoi profitti e i beneficiari diretti saranno i piccoli produttori soci e le loro famiglie, chi coltiva cacao nelle province di Bagua”.*

Inoltre Icam ha scelto di appoggiare la rete di progetti di Slow Food a tutela della biodiversità (Arca del Gusto, Presidi, Mercati della Terra) e dal 2015 è sostenitore benemerito della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus. *“Slow Food si impegna concretamente da anni - ha dichiarato **Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus** - nel tutelare piccole produzioni di qualità, fianco a fianco con i produttori di tutto il mondo, aiutandoli nella formazione e nella commercializzazione e supportandoli nella ricerca del giusto riconoscimento del loro lavoro. Siamo contenti quindi di avere un nuovo compagno di strada!”.*

di **Dino Bortone**

