



COMUNICATO STAMPA

NUTRIRE IL PIANETA: LA STRADA DEL BIOLOGICO L'ESPERIENZA DI ICAM CIOCCOLATO IN REPUBBLICA DOMINICANA

Una tavola rotonda per parlare di sostenibilità, biodiversità e produttività delle coltivazioni biologiche insieme ad esperti di cacao, zucchero e latte

Milano, 23 Ottobre 2015 - **Icam**, storica azienda cioccolatiera di Lecco, ha presentato oggi, in Expo Milano 2015 presso la Cascina Triulza, il quarto ed ultimo incontro dedicato a cacao e sostenibilità. Protagonista del dibattito: il biologico come un'opportunità per nutrire il pianeta, preservando la biodiversità e aumentando la produttività.

Il dibattito è stato l'occasione per un confronto sulle caratteristiche, la filosofia ed i valori legati al biologico, in ottica di sostenibilità sociale, economica e ambientale.

Il dibattito si è aperto con il contributo di **Mario Arvelo, Commissario generale della Repubblica Dominicana**, che ha spiegato l'importanza della coltivazione biologica di cacao all'interno del Paese ed illustrato i vantaggi:

«Il cacao biologico è uno dei principali prodotti agricoli della Repubblica Dominicana – ha dichiarato Arvelo. Grazie all'alta qualità di questo prodotto, il Paese detiene il primato per la produzione di cacao da agricoltura biologica.»

Dalla fine degli anni '80, anche grazie alla collaborazione con partner importanti come Icam, le nostre piantagioni sono state sensibilmente migliorate dal punto di vista qualitativo in tutte le fasi di coltivazione e raccolta del cacao biologico, nel rispetto della sostenibilità ambientale, sociale ed economica, rendendoci leader nel mondo nella produzione e nell'esportazione.

Negli ultimi anni questo primato ci ha consentito di aumentare sensibilmente il PIL nazionale, migliorando anche le condizioni socio-economiche dei coltivatori di cacao».

Sono poi intervenuti tre importanti protagonisti della filiera del cioccolato – **Rizek Cacao SAS, Global Organics Ltd** e **Ingredia SA** – che hanno evidenziato il valore del biologico e il suo impatto nonché i possibili scenari futuri nel campo della coltivazione biologica del cacao e dello zucchero e nella produzione biologica di latte.

Con **Icam** in qualità di produttore di cioccolato biologico si è chiuso il cerchio della filiera.

Il **Presidente Angelo Agostoni** ha raccontato l'incontro con i produttori di cacao in Repubblica Dominicana e spiegato il valore e la filosofia di Icam nella produzione di un cioccolato biologico di altissima qualità:

«Con un'intuizione quasi pionieristica, alla fine degli anni '80 sono andato in Repubblica Dominicana, paese in cui vi era una qualità di cacao molto bassa – ha dichiarato Agostoni. Ho incontrato le cooperative locali di produttori e lavorando insieme a loro - fornendo le giuste competenze – siamo riusciti a produrre un cacao sempre migliore. Il nostro know-how, unito alla passione e alla crescita della cultura produttiva delle cooperative locali, è stato poi trasferito nella coltivazione del cacao biologico. In pochi anni la Repubblica Dominicana è diventata leader nella produzione ed esportazione di cacao bio e la nostra azienda si è sentita parte integrante di questo importante risultato.»

Oggi acquistiamo da 20 paesi nel mondo circa 20.000 ton di cacao di cui 8.000 ton sono cacao biologico. In particolare, dalla Repubblica Dominicana compriamo 4.500 tonnellate di cacao di cui 3.600 sono di cacao biologico. Essere sostenibili e produrre cioccolato biologico, come dimostra la nostra esperienza in Repubblica Dominicana, vuol dire per noi dare un contributo reale alla crescita sociale ed economica dei coltivatori locali e, allo stesso tempo, favorire la tutela delle biodiversità e salvaguardare l'ambiente.

Oggi come Icam siamo il maggiore produttore di cioccolato biologico nel mondo. Il nostro obiettivo per il futuro è quello di continuare a favorire la filosofia e lo sviluppo del biologico, migliorando la qualità del cacao per rendere fruibile al consumatore un prodotto eccellente al giusto prezzo.

L'incontro si è concluso con l'intervento di **Ludovico Roccatello, Consigliere nazionale ed internazionale di Slow Food** che ha esposto il punto di vista dell'Associazione in merito al tema nutrire il pianeta anche grazie al biologico:

«Lo slogan di Expo è stato Nutrire il pianeta e questo slogan ci suona oggi come una domanda: come stiamo nutrendo il pianeta? Come potremo farlo in futuro?»

Rispondere a questi interrogativi ci costringe a riflettere su alcuni dati allarmanti di oggi, ma anche sulle nuove strade che stanno ormai emergendo. Partiremo dall'agricoltura biologica per arrivare all'esperienze di valorizzazione della biodiversità alimentare delle rete di Slow Food e Terra Madre».

Al termine dell'incontro si è tenuta una degustazione di finissima pasticceria realizzata con cacao biologico proveniente dalla repubblica Dominicana.

Per ulteriori informazioni:

UFFICIO STAMPA ICAM

Carla Trigilia – 366 6134629 - carla.trigilia@msslgroup.com

Elena Zaco – 348 3113189 - elena.zaco@msslgroup.com

<http://www.icamcioccolato.com/>