



CHOCO CUBE®

CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

La formula del vostro successo

Per scrivere la formula del vostro successo, ICAM Linea Professionale e Agostoni – Cioccolato Italiano dal 1946 **vi aspettano a Sigep (stand B3 074) con una grande gamma di coperture di cioccolato ICAM Linea professionale e Agostoni, i consulenti tecnici e il testimonial Ernst Knam.**

Allo stand ICAM vi attendono esperienze di gusto uniche e soluzioni perfette per ogni creazione, un confronto professionale, prodotti d'avanguardia 100% Made in Italy realizzati in uno Stabilimento 4.0 con esperienza e passione, **la degustazione delle preparazioni realizzate live**, e in anteprima i nostri progetti 2019 dedicati ai professionisti!

Dall'esperienza di oltre 70 anni e il know how di ICAM nasce **Choco Cube**, la nuova dimensione dedicata ai pasticceri e professionisti del settore.

Un luogo in cui passione, tradizione ed esperienza vengono messe in condivisione per favorire la crescita e lo scambio di conoscenze e rafforzare la cultura del cioccolato, fino a delineare le tendenze del settore per il futuro.

Lo stand sarà animato da un'intensa attività di pasticceri italiani e internazionali che si susseguiranno nel corso della manifestazione. Di seguito il dettaglio del calendario di demo, dietro il bancone avremo la presenza continuativa di **Salvatore Toma** coordinatore Choco Cube, **Gaetano Mignano** tecnico ICAM e la straordinaria partecipazione del testimonial ICAM Linea Professionale e Agostoni, **Ernst Knam** nel corso della tarda mattinata di domenica 20 gennaio.

	Sabato 19 Gennaio	Domenica 20 Gennaio	
10.00 - 11.00	Salvatore Toma - I	Salvatore Toma - I	
11.45 - 13.15		Ernst Knam - D	
13.00 - 14.00	Salvatore Toma - I		
16.00 - 17.00	Irena Rovanšek - SLO Simon Kobilca - SLO	Irena Rovanšek - SLO Simon Kobilca - SLO	
	Lunedì 21 Gennaio	Martedì 22 Gennaio	Mercoledì 23 Gennaio
10.00 - 11.00	Gaetano Mignano - I	Nikos Tzagarakis - GR	Nikos Tzagarakis - GR
13.00 - 14.00	Salvatore Toma - I	Salvatore Toma - I	
16.00 - 17.00	Irena Rovanšek - SLO Simon Kobilca - SLO	Gaetano Mignano - I	

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



Linea Professionale

Sigep

Stand B3 / 074



CHOCO CUBE[®]
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Cosa realizzerà il Team Tecnico

ERNST KNAM - GERMANIA

In occasione della 40esima edizione di SIGEP 2019, Domenica 20 gennaio alle ore 12 presso lo stand ICAM, Ernst Knam realizzerà in esclusiva il dolce

LE QUATTRO MOLECOLE DI IKNAM... FORESTA NERA!

Un titolo che è tutto un programma, giocato sull'assonanza del nome del Maestro e ICAM, azienda di cui è testimonial dal 2016 dei prodotti ICAM Linea Professionale e Agostoni, destinati ai pasticceri e ai professionisti del settore dolciario, cioccolatieri e gelatieri. Per i tanti visitatori che accorreranno, Ernst Knam farà uno showcooking con la rivisitazione del celebre dessert tedesco a cui è particolarmente legato per i suoi ricordi d'infanzia.

Una ricetta estremamente tecnica e con ingredienti ricercati, un dolce al piatto con sablè al cacao e sale di Maldon, marquise al cacao con bagna al Kirsch, cremoso al cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, mousse al cioccolato al latte Perù 39% e ganache al cioccolato bianco bio. Tutto arricchito da geleè griottes, palline esplosive di amarene, marshmallows alla vaniglia, meringhe al cioccolato, salsa di amarene e amarene semi candite!

SALVATORE TOMA - ITALIA

White

Pralina con ganache al Cioccolato Bianco Bio Agostoni e guscio al Cioccolato Fondente Extra Bio 70% Agostoni.

Green

Pralina al pralinato pistacchio Nature, gelè al lampone e guscio al Cioccolato Fondente Vanini 72% ICAM Linea professionale.

Los passion

Gelatina la frutto della passione con Cioccolato al Latte Grand Cru Los Bejucos 46% Agostoni

C3

Cremino al pistacchio, mandorla e pralinata finissima alla nocciola TGT Agostoni.

Diamantino

Biscotto al Cioccolato al latte Gran Cru Perù 39% Agostoni

Croccantino Perù

Biscottino al Cacao Grand Cru Bagua Nativo 81% Agostoni e Granella di cacao Bio Agostoni.

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



Linea Professionale

Sigep
Stand B3 / 074



CHOCO CUBE[®]
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Cosa realizzerà il Team Tecnico

GAETANO MIGNANO - ITALIA

Aramara

Tartelletta con frolla al cacao 10/12 ICAM Linea Professionale, marmellata di arance e bavarese al Cioccolato al Latte Los Bejucos Grand Cru 46% Agostoni e arancia.

Trilogy

Millefoglie ai tre cioccolati Agostoni Bianca Bio, Latte Los Bejucos Grand Cru 46%, Fondente Los Bejucos Grand Cru 70%, lampone e vaniglia.

IRENA ROVANŠEK E SIMON KOBILCA - SLOVENIA

Bigné cardamomo arancia

Spuma al Cioccolato Fondente Grand Cru Pachiza 70% Agostoni in abbinamento all'arancia.

Pralina agrumina

Cioccolato Fondente Vanini 72% ICAM Linea professionale e una ganache con Cioccolato Bianco Edelweiss ICAM Linea professionale e gusto arancia.

Lampone croccante

Monoporzione con un biscotto al Cacao 10/12 ICAM Linea professionale, croccante al Cioccolato al Latte Ambra 40% ICAM Linea professionale, pasta con Pralinato alla Mandorla ICAM Linea professionale e una mousse al Cioccolato al Latte Los Bejucos Grand Cru 46% Agostoni con farcitura al lampone.

NIKOS TZAGARAKIS - GRECIA

Passion

Sablè al cacao con Mousse al Cioccolato Bianco Edelweiss Caramellizzato ICAM Linea professionale e fava Tonka, frutto della passione e Glassa al Cioccolato Bianco Edelweiss ICAM Linea professionale.

Red Obsession

Tart al cacao con mousse al Gianduja 32% ICAM Linea professionale, confettura ai frutti rossi e glassa al Cioccolato Latte Ambra 40% ICAM Linea professionale.

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



Sigep
Stand B3 / 074



CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Il Team Tecnico di ICAM

Ernst Knam TESTIMONIAL

Ernst Knam, il "Re del Cioccolato" dal 2016 è il testimonial dei prodotti ICAM Linea Professionale e Agostoni, destinati ai pasticceri e ai professionisti del settore dolciario, cioccolatieri e gelatieri.

Cuoco dal 1986 in vari ristoranti stellati in Germania, Scozia, Svizzera e Inghilterra, si trasferì in Italia nel 1989, dove lavorò al fianco di Gualtiero Marchesi. Nel 1992 aprì un proprio laboratorio di pasticceria a Milano. Nel 2009 vince il titolo di campione italiano di cioccolateria. Nel 2014 è stato nominato «Chef Ambassador» per Expo 2015, insieme a Carlo Cracco e Pietro Leemann. Dal 2012 Knam è uno dei volti di Real Time: protagonista della trasmissione Il re del cioccolato, incentrata sul suo lavoro di pasticciere, dall'anno seguente è tra i giudici di Bake Off Italia - Dolci in forno condotto da Benedetta Parodi. Nel 2015 è protagonista di Che diavolo di pasticceria.

Salvatore Toma COORDINATORE CHOCO CUBE E TECNICO ICAM

Terminati gli studi di specializzazione nella pasticceria, gelateria e cioccolateria, ha consolidato il suo percorso formativo presso la pasticceria del padre.

Ha collaborato molti anni con aziende nazionali ed internazionali di settore anche all'estero, Francia, Belgio e Svizzera. 12 anni di esperienza consolidate che gli hanno permesso di acquisire una forte competenza nel settore per poter ora trasferire il suo know how e la passione per questa materia a tutti coloro che vogliono intraprendere o approfondire questo percorso.

Nel 2012 ha deciso di aprire con altri soci la sua pasticceria a Corsaro per offrire agli amanti del cioccolato la sua miglior selezione e proposta di dolci.

Dal 2016 è Tecnico Consulente ICAM offrendo la sua competenza a tutti i clienti italiani ed esteri e dal gennaio 2019 è Coordinatore didattico di Choco Cube, la nuova dimensione dedicata ai pasticceri e professionisti del settore.

Un luogo in cui passione, tradizione ed esperienza vengono messe in condivisione per favorire la crescita e lo scambio di conoscenze e rafforzare la cultura del cioccolato, fino a delineare le tendenze del settore per il futuro.

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



Linea Professionale

Sigep
Stand B3 / 074



CHOCO CUBE®

CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Gaetano Mignano TECNICO ICAM

Dopo aver terminato gli studi ha seguito un percorso professionale di crescita attraverso l'attività pasticceria di famiglia e seguendo Maestri come Gennaro Volpe, suo tutor. Grazie alla passione per quest'arte e all'esperienza acquisita negli anni a venire Gaetano Mignano conquista diversi titoli e premi.

Nel 2012 rileva l'attività di famiglia, grazie ad un percorso d'innovazione, la sua pasticceria e la passione per il cioccolato sono riconosciuti ed apprezzati tanto da essere ormai un quotidiano punto di riferimento all'interno del territorio. Gaetano Mignano diventa consulente per molte aziende private appartenenti ai settori: pasticceria, gelateria e cioccolateria. Dal 2007 è anche consulente tecnico per ICAM dove ha avuto modo di approfondire ulteriormente le proprie competenze sul cioccolato. Dal 2015 è membro del comitato della Coppa del Mondo di gelateria ricoprendo i ruoli di Responsabile Ispettore Tecnico giuria D'onore e giuria di Degustazione.

Simon Kobilca TECNICO SLOVENIA

Età 47 anni, terminati gli studi ha subito intrapreso il percorso presso un'industria dolciaria Slovena, la sua passione per il settore della pasticceria è cresciuto sempre più accrescendo le proprie abilità e portandolo a dedicarsi sempre più come tecnico pasticcere, gelatiere e cioccolatiere. Ha lavorato per Fabbri Slovenia, e altri competitor del settore. Attualmente dal 2017 è tecnico dimostratore per il distributore sloveno Grosist rappresentando anche il marchio ICAM.

Irena Rovanšek TECNICO SLOVENIA

Età 25 anni, dopo aver terminato la scuola tecnica superiore e ha fatto un'esperienza unica nel reality show Masterchef dove ha sviluppato ulteriormente le sue capacità e la sua passione per il mondo della pasticceria e culinario in generale. Creatività e spirito imprenditoriale per la giovane chef, che da poco ha aperto un ristorante tutto suo. Dopo 3 anni di ristorazione e tanti corsi di pasticceria e gelateria ha lavorato per due anni in una famosa pasticceria. Nel 2018 grazie alla sua abilità e capacità nel realizzare dolci di pasticceria e gelateria si è aggiunta al Team tecnico della Grosist, distributore sloveno nel settore professionale per la pasticceria, gelateria e cioccolateria.

Nikos Tzagarakis TECNICO GRECIA

Nato a Sidney, si è formato lavorando presso la rinomata pasticceria di Atene del padre. Ha consolidato la sua formazione nel settore frequentando masterclass sia sul territorio nazionale che estero.

Dal 2015 è tecnico Pasticcere, cioccolatiere presso Vordonis e tecnico ICAM. E' considerato uno dei pasticceri più creativi della sua generazione e grazie alla collaborazione con Vordonis ha realizzato una serie di capolavori, realizzati nelle migliori pasticcerie della Grecia.

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



Linea Professionale

Sigep

Stand B3 / 074