

**ICAM PRESENTA “CHOCO CUBE ONLINE”:
LA NUOVA FRONTIERA DIGITALE DI ICAM DEDICATA ALLA FORMAZIONE DEI PROFESSIONISTI**

CULTURA, COMPETENZA E CREATIVITA' A PORTATA DI CLICK

Orsenigo (Como), 12 ottobre 2020 – CHOCO CUBE, polo di alta formazione inaugurato da ICAM nel 2019 per favorire la cultura del cioccolato, lo scambio di competenze e alimentare la creatività nell'arte pasticceria e cioccolatiera, riparte ancora più forte in periodo post pandemia con la sua innovativa versione online. In attesa di ripartire con i corsi in presenza, sarà un importante supporto ai professionisti del settore che potranno così continuare ad usufruire dei corsi messi a loro disposizione anche a distanza. Una risposta concreta e innovativa che offre loro la possibilità di fornire ai propri clienti le migliori proposte del mercato con i più alti standard qualitativi e di innovazione dell'arte pasticceria disponibili oggi.

La pandemia Covid-19 ha portato tutti gli operatori del settore a fare i conti con una situazione senza precedenti che ha costretto tutti gli attori della filiera a fermare, o rallentare di molto, la propria attività. ICAM, da sempre è al fianco dei professionisti che operano nel settore della gelateria, pasticceria e cioccolateria, torna oggi ad offrire un servizio a 360° che coinvolge non soltanto i prodotti semilavorati di alta qualità che da sempre contraddistinguono l'azienda, ma anche l'expertise dei propri tecnici che, attraverso delle Masterclass e Whorkshop online, forniranno ai professionisti che vi prenderanno parte gli strumenti necessari ad innovare e implementare le proprie produzioni.

La formazione è per ICAM l'elemento fondamentale da cui ripartire. E per questo, in attesa di riprendere con le sessioni in presenza, la storica azienda lecchese ha pianificato la ripresa degli appuntamenti del calendario di CHOCO CUBE attraverso una nuova e innovativa piattaforma digitale, per tornare a offrire ai maestri pasticceri tutorial, classi online e consulenze gratuite sul migliore utilizzo possibile dei prodotti dell'azienda.

Un'ampia selezione di corsi personalizzabili in Italiano e in Inglese, attraverso i quali l'utente potrà seguire un percorso creato ad hoc da un team di Chef che metteranno a disposizione di ogni partecipante videoricette, ricettari completi e scaricabili, dettagli sulla strumentazione necessaria per realizzare i dolci, questionari di apprendimento sulle ricette proposte, moduli di gradimento sul servizio, un diploma scaricabile e molto altro ancora.

*“Riteniamo che nella fase di ripresa sarà importante per gli operatori del settore, tornare dai propri clienti con l'offerta di prodotti di alta qualità che erano abituati a trovare prima della pandemia, ma impreziosita ed arricchita da una rinnovata capacità di innovazione, creatività, differenziazione, personalizzazione” - dichiara **Giovanni Agostoni, Direttore Commerciale di ICAM Cioccolato.** – “Un ritorno alla normalità che passa anche attraverso la creazione di nuove proposte in cui l'elevata qualità degli ingredienti utilizzati, avrà un ruolo fondamentale. Così come, altrettanto importante, sarà la riscoperta dei prodotti del territorio e della dimensione locale, per permettere ai professionisti del settore di far fronte, in maniera più rapida ma anche rispettosa delle tradizioni, alle diverse esigenze dei clienti”.*

Il progetto di alta formazione CHOCO CUBE – Cultura, Competenza e Creatività è uno spazio di condivisione che oggi diventa virtuale e in cui ICAM mette tutta la sua competenza e *know how* a servizio di pasticceri, cioccolatieri, gelatieri e professionisti del settore per favorirne la crescita attraverso lo scambio di conoscenze, rafforzando al tempo stesso la cultura del cioccolato, fino a definirne le tendenze per il futuro.

Un luogo di confronto coordinato dal Team Tecnico ICAM, guidato da Salvatore Toma, Coordinatore didattico CHOCO CUBE. I docenti ed esperti selezionati da ICAM mettono la propria competenza al servizio dei clienti nazionali e internazionali. Al loro fianco saranno presenti anche alcune personalità di spicco del settore come Ernst Knam, Mario Di Costanzo e Gianluca Aresu.

Registrarsi agli incontri è semplice e gratuito, basterà accedere alla piattaforma attraverso il link <https://chococube-online.icamcioccolato.com>, richiedere l'accesso e usufruire del collegamento alla sessione scelta. Al fine di mantenere l'utenza in target e il controllo sul percorso di formazione, ICAM valuterà ogni singola richiesta ricevuta, abilitando di volta in volta i diversi professionisti.

Azienda con sistema di qualità certificato
in conformità alla normativa iso 9001:2015



Il programma

Ottobre

- Mario Di Costanzo – I classici della pasticceria secondo la visione contemporanea di Mario Di Costanzo
- Salvatore Toma - il cioccolato in tutte le sue forme: tavolette – pralineria – snack
- Salvatore Toma - interpretazioni natalizie

Novembre

- Ernst Knam – un viaggio tra spezie e cioccolato
- Mario Di Costanzo – la pasticceria contemporanea: innovazione di stile e ricercatezza di gusto di Mario Di Costanzo

I corsi online continueranno anche una volta ripartiti quelli in presenza. inoltre questi ultimi verranno successivamente messi a disposizione anche in live streaming per aumentarne la fruizione.

I partner del progetto CHOCO CUBE:

Fruilinox - azienda manifatturiera che progetta, realizza e assiste una gamma di apparecchiature professionali per la conservazione e la refrigerazione

Selmi - leader nella produzione di macchine per la lavorazione del cioccolato artigianale e per la tostatura del caffè e della frutta secca e del cacao

Martellato - attrezzature, accessori e utensili per pasticceria e gelateria

Pavoni – stampi e attrezzature professionali per il mercato dell'arte bianca, della pasticceria e gelateria professionale e dell'HO.RE.CA.

Cove – coloranti alimentari per professionisti, liposolubili, idrosolubili, in pasta e perlati per decorare torte in pasta di zucchero e cioccolato plastico.

Novacart - leader mondiale nella produzione di articoli in carta per la cottura e la presentazione degli alimenti

Babbi - Azienda Dolciaria BABBÌ dedicata alla produzione di coni, cialde e semilavorati per maestri gelatieri.

A proposito di Icam

Dal 1946 ICAM è interprete di un'autentica cultura del cioccolato italiano e si è imposta come portavoce di eccellenza dell'arte cioccolatiera Made in Italy. Fortemente impegnata nel rispetto della sostenibilità ambientale, sociale ed economica dei suoi fornitori, Icam è una delle poche aziende al mondo che controlla in maniera completa ed integrata la filiera produttiva, selezionando le migliori piantagioni di cacao nel mondo e collaborando strettamente con i produttori locali.

Per ulteriori informazioni:

UFFICIO STAMPA ICAM

Marta Giglio – 342 7718447 – marta.giglio@mslgroup.com

Emanuela Rotoli – 337 1424681 – emanuela.rotoli@mslgroup.com