



EXPO, ICAM E IL CIOCCOLATO SOSTENIBILE DAL PERÙ

26/05/2015 Nel cluster del cioccolato la storica azienda di Lecco ha raccontato l'esperienza di acquistare il cacao direttamente dai produttori locali come quello della cooperativa Aprocam che nella provincia di Bagua, in Perù, coltiva l'omonimo prestigioso cacao



Antonio Sanfrancesco

antonio.sanfrancesco@stpauls.it

[AntonioSanfra](#)

La sostenibilità è uno dei temi al centro dell'Expo. Per **Icam**, la storica azienda del cioccolato nata a Lecco nel 1946, è esperienza quotidiana da anni. E ha deciso di iniziare a raccontarla nel cluster del Cacao e del Cioccolato che raggruppa diversi produttori e i padiglioni di alcuni Paesi che coltivano il cacao, dal **Camerun** alla **Costa d'Avorio**, da **Cuba** al **Ghana**. In **Perù**, nel cuore dell'Amazzonia, viene prodotto il raffinato cacao Bagua, probabilmente il più antico del mondo, coltivato già dal 3000 a.C. dalla popolazione Mayo-Chincipe che lo utilizzava per la preparazione di bevande.

Si tratta di un cacao prestigioso con cui Icam realizza la linea **Vanini**, tavolette di alta qualità che seguono ricette particolari: fondenti con rosmarino, al latte, con sale di Sicilia, scorza d'arancia... Per l'approvvigionamento di questo tipo di cacao Icam si rivolge direttamente ad **Aprocam**, una cooperativa che è nata nel 2003 e riunisce circa 460 coltivatori di cacao della provincia di **Bagua e Condorcanqui** garantendo loro migliori condizioni di lavoro e di profitto e senza avvalersi degli intermediari sul mercato.

A Milano è arrivato **Mario Zuloeta**, presidente di Aprocam, che ha raccontato la sua esperienza e la collaborazione con l'azienda di Lecco: «Per noi Icam non è solo un cliente ma un interlocutore con cui sviluppare progetti», ha detto, «questa collaborazione permette di aumentare i profitti per noi coltivatori e per le nostre famiglie e a Icam di acquistare un cacao di alta qualità, seguendone le varie fasi di coltivazione ed essiccazione».

Sostenibilità, dunque, è aiutare i piccoli coltivatori di cacao a mantenersi e guadagnare dignitosamente. I dati rivelano che **il 90% dei semi di cacao sono coltivati nei paesi in via di sviluppo**, ma solo il 29% della polvere di cacao e solo il 4 % del cioccolato sono lavorati localmente.

Ecco perché dall'incontro tra Icam e Aprocam è nato un modello sostenibile sintetizzabile nella certificazione "**Sustainable Trade**", ossia attenzione alle persone, al pianeta e al palato.

Spiega il presidente di Icam, **Angelo Agostoni**: «Con questo programma ci impegniamo a favorire un mercato equo ed uno sviluppo sostenibile del territorio, contribuendo al miglioramento delle condizioni di vita dei lavoratori. E producendo un cioccolato di altissima qualità». Per questo Icam sostiene la rete di progetti Slow Food a tutela della biodiversità come conferma **Chiara Davico**, responsabile per Slow Food dei progetti in Sudamerica che sottolinea l'impegno di «tutelare le piccole produzioni di qualità e aiutare i coltivatori locali a produrre meglio e commercializzare».

Il cacao di Icam proviene tutto da cooperative di produttori: dal Centro e Sudamerica ma anche in Africa. In Uganda, spiegano dall'azienda, è stata creata una società ad hoc che raggruppa numerosi coltivatori che forniscono il cacao.