DOLCESALATO

Mensile

Data 04-2009
Pagina 16/17
Foglio 1 / 2

www.ecostampa.it

INIZIATIVE

A cura di *Marianna Notti - foto Archivio Icam*

PASTICCERIA EQUOSOLIDALE: UN PROGETTO NATO DALLA COLLABORAZIONE TRA ICAM E FAIRTRADE ITALIA

Anche la pasticceria può essere etica

Da oggi i laboratori artigianali, grazie a un protocollo semplificato, possono aderire al circuito del commercio equosolidale ed esporre sui loro prodotti il logo Fairtrade

Il marchio Fairtrade lo abbiamo visto tante volte, sulle confezioni di migliaia di prodotti, ma a chi è mai capitato di trovarlo su un dolce di pasticceria? A nessuno, certamente.
Fino a oggi almeno. Dallo scorso gennaio, infatti, è attivo il progetto "Pasticceria equosolidale" nato dalla collaborazione tra Icam e Fairtrade Italia. In estrema sintesi, gli artigiani che utilizzano le coperture certificate Fairtrade, proposte dalla storica azienda cioccolatiera di Lecco all'interno della gamma di Linea Professionale, hanno la possibilità di indicarne la presenza nelle loro produzioni, diventando così sub-licenziatari del marchio. L'iniziativa non ha precedenti.
«Si tratta di un progetto nuovo, dedicato al mercato italiano - fa sapere **per Fairtrade Italia il presidente, Carlo Testini** - nato per consentire agli artigiani di indicare l'utilizzo di referenze equosolidali nelle loro produzioni di eccellenza e, al contempo, sensibilizzare un pubblico sempre più vasto».
Icam, dal canto suo, non è nuova ai temi dell'etica e delle produzioni socialmente responsabili. Tra i pochi produttori al mondo a seguire l'intera filiera del cacao dalla coltivazione delle fave al prodotto finito, l'azienda ha instaurato rapporti diretti di collaborazione con i coltivatori, volti, non solo al costante incremento qualitativo della materia prima, ma anche alla tutela dei diritti e allo sviluppo economico dei lavoratori. «Operiamo presso le cooperative per formare personale specializzato, contribuendo a migliorare professionalità e qualità della vita» spiega **Angelo Agostoni, presidente di Icam.** «Da tempo siamo licenziatari del marchio Fairtrade e aderenti a Flo (Fairtrade Labelling Organization) e sosteniamo progetti a favore del commercio equo - prosegue - inoltre, siamo leader nella produzione di cioccolato e semilavorati equosolidali per l'industria dolciaria, la grande distribuzione e il canale artigianale. È in questo contesto che si inserisce il progetto "Pasticceria equosolidale", con l'intento di coinvolgere anche i nostri clienti del canale artigianale, offrendo loro la concreta possibilità di sostenere e diffondere la cultura dello sviluppo sostenibile. L'iniziativa rappresenta un ulteriore tassello della nostra etica aziendale, che si riconosce nel rispetto e nella valorizzazione del lavoro umano».

ICAM, UN IMPEGNO PER LA SOSTENIBILITÀ

Le coperture equosolidali Icam sono prodotte a partire da cacao proveniente da piantagioni certificate Fairtrade di Africa, Centro America, Sud America e, in particolare, Repubblica Dominicana. «Siamo costantemente presenti sui luoghi di coltivazione - racconta Angelo Agostoni - e abbiamo sviluppato solidi rapporti con i produttori, a garanzia di un'equa distribuzione dei profitti e di una giusta remunerazione degli operatori. La nostra presenza nelle piantagioni ha giocato un ruolo determinante nel conseguimento della certificazione Fairtrade». **Lavorare in una piantagione certificata Fairtrade comporta numerosi vantaggi per i coltivatori**: dalla garanzia di un prezzo stabile a contratti d'acquisto di lunga durata, a un margine - il Fairtrade premium - che può essere investito in progetti sociali a beneficio dell'intera comunità. Questo grazie ad aziende che, come Icam, si sono impegnate a sostenere questa forma etica di commercio. «Icam - spiega Carlo Testini - è una delle poche aziende europee in grado di acquistare direttamente le fave e di lavorarle nel suo stabilimento. Nello specifico progetto, Icam s'impegna a rendere tracciabile la copertura equosolidale fino alla pasticceria artigiana nonché informare e sensibilizzare i propri partner sul commercio equo di concerto con Fairtra-

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

059745

www.ecostampa.it

Gusta il cioccolato del commercio equo e solidale

de Italia che, a sua volta, controlla tutti i passaggi della filiera, dal produttore al laboratorio, senza costi aggiuntivi per i pasticceri che aderiscono al progetto e offrendo loro la garanzia di un cioccolato di qualità professionale, lavorato in maniera socialmente responsabile. La collaborazione richiesta agli artigiani è quella di tenere traccia delle lavorazioni con copertura Fairtrade, per permettere la rintracciabilità del prodotto».

ADERIRE AL PROGETTO: SCELTA ETICA E DI QUALITÀ

La produzione del cioccolato Fairtrade avviene con la medesima cura e secondo i metodi e le ricette che Icam riserva a tutte le proprie produzioni. «La certificazione riguarda la provenienza del cacao e il progetto di sviluppo - chiarisce Angelo Agostoni - non le caratteristiche organolettiche del prodotto e la sua lavorazione. **Come tutte le coperture Linea Professionale, anche quelle certificate Fairtrade si distinguono per l'elevata qualità e per il valore gustativo e aromatico.** Il diverso costo di questi prodotti rispetto a quelli convenzionali è giustificato dal "prezzo equo" che l'azienda paga ai produttori, ai quali vengono garantiti anche contratti d'acquisto duraturi e trasparenti». **L'adesione al progetto, da parte degli artigiani, è un'opportunità unica per ottenere l'uso del marchio Fairtrade attraverso un protocollo estremamente semplificato**; un plus importante da comunicare alla propria clientela e un'occasione per sostenere concretamente lo sviluppo dei paesi produttori di cacao. «Diventare una pasticceria equosolidale - chiarisce Agostoni - non comporta costi aggiuntivi rispetto all'acquisto delle coperture Linea Professionale certificate Faritrade ed è accompagnata dall'invio di documentazione informativa sulle tematiche del commercio equo e sull'impegno di Icam in tal senso, oltre al materiale per allestire il punto vendita e da mettere a disposizione della clientela e ai bollini con il logo Fairtrade da applicare sui prodotti. In questo modo il pasticciere ha a possibilità di segnalare l'impiego di cioccolato equosolidale pur non essendo direttamente licenziatario Fairtrade, superando le difficoltà pratiche, per un singolo artigiano, di entrare a far parte di questo circuito».

Accanto ai contenuti etici il progetto si rivela interessante anche dal punto di vista commerciale come emerge dalle parole di **Pierluigi Ballerini titolare della Cioccolateria Ballerini di Firenze**, uno dei primi clenti ad aver aderito. «La clientela si sta dimostrando sensibile e curiosa verso i "prodotti con il bollino", elemento di distinzione rispetto agli altri e spesso determinante nella scelta. Per il periodo Pasquale, particolarmente indicato alla diffusione del progetto, ho realizzato delle uova di cioccolato, molto apprezzate dai consumatori».

Info: www.icamcioccolato.it e www.fairtradeitalia.it.

L'offerta EQUOSOLIDALE Icam

Fondente Bittra Fairtrade 60%
Cioccolato fondente di ottima qualità, del tutto simile alla copertura Bittra tradizionale. Dal carattere forte e distintivo, il prodotto è versatile e si presta alla preparazione di ganache, mousse, masse coprenti, ma è perfetto anche per modellare e ricoprire e per stampaggio di forme cave.

Latte Fairtrade 32%
Cioccolato al latte dalle caratteristiche universali, dall'accentuato gusto di latte e del tutto simile alla copertura Latte 32% convenzionale. Ideale per lavori di modellaggio e di ricopertura o come ingrediente di creme per farcitura.

Il caso della cooperativa Conacado

La Repubblica Dominicana, un tempo culla del cacao per la qualità del prodotto e la ricchezza genetica delle varietà, fino ad alcuni anni fa offriva, invece, una produzione di scarsa qualità, poco interessante e poco remunerata perché si era persa, nel tempo, la tradizione della fermentazione.

Dal 1989, Icam ha affiancato la cooperativa Conacado per implementare e mettere a punto la fermentazione del cacao e la qualità del prodotto è migliorata a tal punto da ottenere l'inserimento nel *Fine or Flavour* da parte di Icco (International Cocoa Organization) e la certificazione biologica. **L'accesso al mercato dei prodotti di alta qualità è stato seguito da un miglioramento del riconoscimento economico.**

L'esempio di Conacado è stato seguito da altri produttori del paese e, grazie al circolo virtuoso innescato da questa cooperativa, oggi la Repubblica Dominicana è diventata il più importante produttore di cacao da agricoltura biologica.

Quanto a Conacado, oggi certificata Flo-cert, conta oltre 10mila contadini associati e rappresenta la realtà solidale più importante al mondo per la produzione di cacao.

Oggi le condizioni di vita dei piccoli produttori di Conacado sono notevolmente migliorare e il livello di scolarità dei loro figli è cresciuto.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

059745