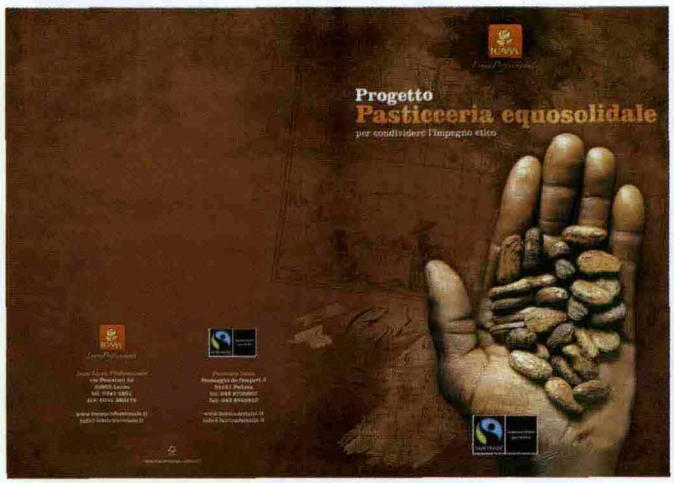
GELATO ARTIGIANALE

Bimestrale

Data 03-2009
Pagina 150
Foglio 1

Icam Linea Professionale: tutte le novità al Sigep



La **ICAM** si è presentata alla scorsa edizione del Sigep con una serie di importanti novità, a conferma dell'impegno costante che ha portato l'Azienda, negli anni, a distinguersi come realtà di riferimento nel settore.

Crescita e sviluppo si sono rivelati fattori determinanti nella decisione di realizzare una nuova fabbrica, che sorgerà a pochi chilometri dall'attuale sede di Lecco, tenendo fede alla volontà di Icam di mantenere il proprio patrimonio tecnologico, produttivo e di know how legato al territorio d'origine, sia in termini nazionali che locali.

Il nuovo stabilimento permetterà ad Icam di raddoppiare la capacità produttiva, consolidando le caratteristiche di alta qualità, specializzazione e diversificazione dell'attuale produzione. L'ambizioso progetto è stato illustrato nel prestigioso spazio espositivo del Sigep insieme ai nuovi prodotti e alle iniziative di Icam *Linea Professionale* che, oltre ad una gamma completa di semilavorati per pasticceria e gelateria, è in grado di offrire consulenze personalizzate ed efficaci strumenti di marketing orientati allo sviluppo professionale dei propri partner.

Tra le novità di prodotto, ha debuttato la nuova copertura monorigine Dominicana che va ad arricchire l'offerta delle coperture di alta gamma già composta dalle Monorigini Madagascar ed Ecuador, dal Cru Perù e dai Grand Cru Los Vasquez e Los Palmaritos.

La ricerca delle varietà più fini di cacao, attinte da piantagioni esclusive dà origine ad un'ampia selezione di coperture eccellenti, dai caratteristici profili aromatici e gustativi che sottolineano ed esaltano gli aspetti più pregiati del cioccolato. Ampio spazio è stato dedicato alla presentazione del primo progetto di "Pasticceria equosolidale", realizzato in collaborazione con Fairtrade Italia.

L'utilizzo di coperture di cioccolato Icam certificate Fairtrade consente ai professionisti di poter accedere al marchio Fairtrade e di esporlo sui propri prodotti.

Icam, è impegnata da 20 anni in progetti di sviluppo dei piccoli produttori del sud del mondo e attraverso questa importante iniziativa vuole sensibilizzare concretamente i propri partner sui temi dello sviluppo sostenibile, diffondendone la cultura.

In attesa dell'avvio dei nuovi corsi Chocoscuola - è disponibile il calendario del primo semestre 2009 - i Maestri Pasticceri Pier Paolo e Riccardo Magni, impegnati per tutta la durata della fiera in dimostrazioni "live", hanno fornito risposte esaurienti e personalizzate sull'utilizzo dei prodotti di *Linea Professionale*.

Icam, tra le prime aziende ad aver preso parte al Sigep, ha inoltre ricevuto un riconoscimento alla "fedeltà" nell'ambito della cerimonia "30 anni insieme con gusto" per aver condiviso un percorso di crescita e sviluppo, che ha accomunato Sigep e i suoi partner più significativi. ❐

www.ecostampa.it

059745

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.