



TESTATA: **Gelato Artigianale**

GIORNO: 01 luglio 2011

PAGINA: 132

rassegna stampa

Il cioccolato "equo solidale" di Icam

Icam rilancia "Pasticceria Equosolidale": un progetto per sensibilizzare operatori professionali e consumatori sul tema dell'impegno etico e garantendo la qualità certificata Fairtrade di ogni prodotto. La storica azienda cioccolatiera di Lecco, impegnata da sempre nel diffondere l'importanza del rispetto di criteri etici e sostenibili in termini di sviluppo sociale, economico e ambientale, rilancia questo progetto già promosso nel 2009.

Un'iniziativa di rilievo a testimonianza del suo costante impegno nel sostenere la crescita del circuito equosolidale e dei piccoli produttori di cacao con i quali collabora.

Dagli oltre vent'anni Icam si fa portavoce del valore di una cultura incentrata sull'equità, sulla trasparenza e sulla cooperazione con un presidio completo dell'intera filiera produttiva e la presenza nelle terre d'origine, nei luoghi di coltivazione del cacao, Africa, Centro America e Sud America, che la vede promotrice in prima persona di importanti interventi di implementazione atti a sostenere le comunità e i coltivatori locali. In questa veste, è l'unica azienda italiana del settore cioccolato di livello internazionale certificata Fairtrade, il Marchio di Garanzia dei prodotti del Commercio Equo e Solidale, gestito da Fairtrade International.

L'impegno etico, che accompagna da oltre due decenni l'attività dell'azienda e della Famiglia Agostoni, si traduce in importanti partnership commerciali costruite sul rispetto, sul dialogo e sulla trasparenza: Icam assicura ai piccoli produttori locali prezzi di acquisto del cacao equi e contratti duraturi finalizzati alla creazione di un commercio stabi-



le, basato su una giusta distribuzione dei guadagni evitando speculazioni o sfruttamenti.

Sostenere e promuovere un un approccio etico al commercio significa offrire migliori condizioni di scambio e assicurare una giustizia sociale ed economica che rispetti il lavoro delle persone e la salvaguardia dell'ambiente.

Ed è proprio questo il messaggio che Icam Linea Professionale, in collaborazione con Fairtrade Italia, l'Iniziativa Nazionale Italiana del Marchio Fairtrade, vuole divulgare attraverso l'iniziativa "Pasticceria equosolidale", rivolta a tutti i laboratori di pasticceria e gelateria artigianale. Ancora una volta, come già fece due anni fa, intende coinvolgere i propri clienti su un tema di così grande attualità e promuovere un'attività di sensibilizzazione che interessi un bacino sempre più vasto di consumatori.

Non solo, vuole offrire la possibilità anche ai piccoli laboratori di utilizzare materiali promozionali recanti il Marchio Fairtrade, appositamente studiati per loro, pur non essendo direttamente licenziatari.

Aderire a questo progetto significa fare una scelta etica di qualità; i laboratori, infatti, se da un lato offriranno alla propria clientela una garanzia di prodotti certificati e sicuri, dall'altro lato parteciperanno concretamente ad un approccio etico, che consentirà a produttori e lavoratori locali di molti paesi in via di sviluppo di trarre benefici dalla vendita di ogni singolo prodotto marchiato Fairtrade.

Quattro i prodotti Icam Linea Professionale in offerta alle pasticcerie e gelaterie come semilavorati ottenuti dalla lavorazione di cacao certificato Fairtrade: Copertura Fondente Bittra cacao 60%, Gocce da Forno Fondenti Bio cacao 45% nella pezzatura Mignon (9.000 pz/kg), Copertura Latte Prestige cacao 32% e Polvere di cacao 20/22 Bruno Scuro.

I consumi di prodotti certificati Fairtrade, stando alle ultime ricerche di mercato effettuate nel 2009 e 2010, nonostante la crisi hanno registrato un aumento di vendita a volume di circa il 15%

www.icamprofessionale.it