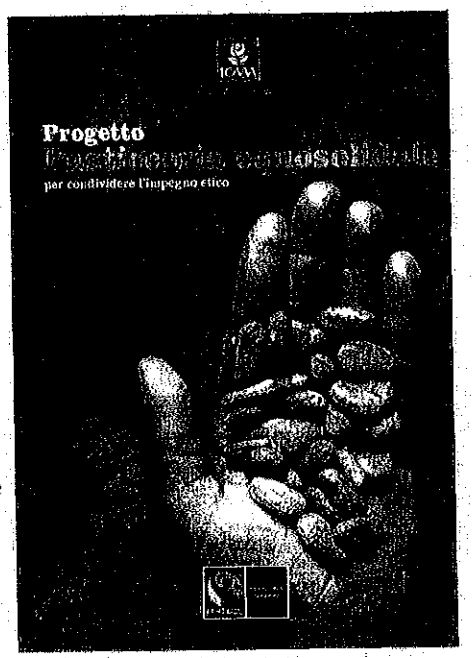
FAIRTRADE

rassegna stampa

Qualità ed etica nel futuro



In collaborazione con Fairtrade Italia, Icam ha presentato a Sigep il progetto "Pasticceria equosolidale". Da un impegno in progetti legati allo sviluppo dei Paesi del Sud del mondo, nascono infatti le referenze di Linea Professionale certificate Fairtrade: prodotte con cacao dal centro e sud America, in particolare dalla Repubblica Dominicana dove l'azienda svolge da 20 anni un ruolo di primo piano nell'aiuto ai produttori, favorendo eque relazioni commerciali. I professionisti hanno quindi la possibilità di utilizzare cacao certificato Fairtrade – prodotto con i metodi e le ricette di Icam – e di segnalarlo, pur non essendo licenziatari, ma con una "sub licenza" ottenibile tramite l'acquisto delle coperture. L'iscrizione ai registri di FLO, Fairtrade Labelling Organizations, l'organismo che si occupa del coordinamento internazionale dei marchi di garanzia di cui fa parte anche Fairtrade Italia, ne sottolinea la serietà. Tra le novità di prodotto ha inoltre debuttato la 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. Forte interesse ha suscitato anche l'anticipazione della 5ª edizione del Grande Concorso ICAM Linea Professionale, che avrà luogo a Sigep 2010, focalizzato sulla preparazione di monoporzioni al cioccolato.

Per il futuro, si segnala la decisione di realizzare una nuova fabbrica, che sorgerà poco distante dall'attuale sede a Lecco per raddoppiare la capacità produttiva (www.icamcioccolato.it).