

L'azienda lecchese si appresta a proporre la tavoletta di cioccolato con doppia "etichetta", biologica e **fairtrade**

Icam, due certificazioni e un'unica bontà

L'utilizzo di pregiato cacao caraibico e di materie prime selezionate conferiranno al prodotto un sapore intenso e al contempo armonioso - Un costante impegno sul fronte della promozione del progetto equo e solidale

di **Monica Valsecchi**

Al ritorno dalla meritata pausa estiva, gli amanti del "cibo degli dei" troveranno una gustosa novità: la tavoletta di cioccolato Icam con doppia certificazione, biologica e **fairtrade**.

L'utilizzo di pregiato cacao caraibico e di materie prime selezionate e garantite biologiche conferiscono al prodotto un sapore intenso e al contempo armonioso, che soddisfa il palato dei veri intenditori e degli amanti del cioccolato puro.

Con la nuova tavoletta **Bio-Fairtrade**, Icam si rivolge ai consumatori più attenti alla ricerca dell'alta qualità, unita a importanti valori etico-

sociali che costituiscono il plus di questo innovativo prodotto.

La certificazione **Fairtrade** (o commercio equo e solidale) garantisce infatti che le relazioni commerciali con i Paesi produttori di cacao siano basate su dialogo, trasparenza e rispetto, affinché ai coltivatori sia garantita un'equa remunerazione.

Numerose organizzazioni internazionali operano in diversi ambiti per attuare il commercio equo e solidale, una realtà in crescita che vuole sensibilizzare verso lo sviluppo sostenibile dei Paesi del Sud del mondo, offrendo loro migliori condizioni di scambio.

Icam, azienda italiana di cioccolato ade-

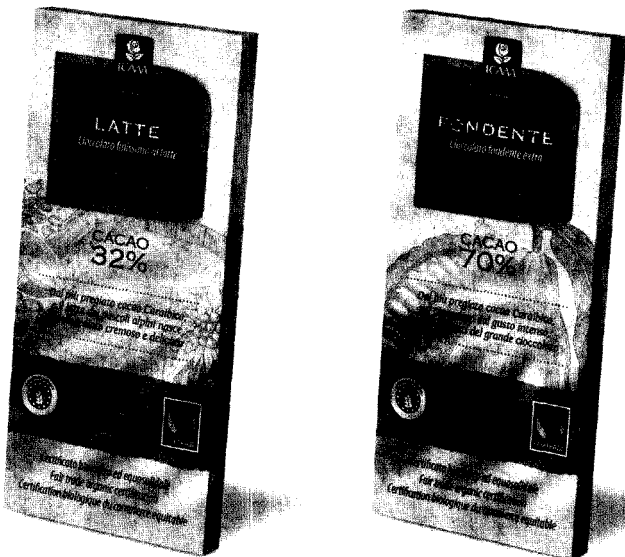
rente alla Flo (Fair Trade Labelling Organization), è impegnata da anni nel promuovere il progetto equo e solidale, fornendo cacao e cioccolato sia ai produttori sia ai distributori.

Così l'azienda lecchese, già leader mondiale nella produzione di cacao biologico, è da oggi presente con il proprio marchio anche nel mercato dei prodotti fair trade, condividendo l'idea che qualità e tecnologia si possano (o, per meglio dire, si debbano) "sposare" con la tutela dell'ambiente e il rispetto per il lavoro dell'uomo.

Il cioccolato Icam **bio-fairtrade**, proposto nei classici gusti latte e fondente e immediatamente riconoscibile dal-

le due certificazioni poste sulla confezione, è buono all'origine perché rispetta la natura, è buono per il consumatore perché utilizza in purezza ingredienti rigorosamente di coltivazione biologica ed è buono per i coltivatori di cacao perché riconosce il giusto valore del loro lavoro.

Un nuovo e importante tassello nella produzione di Icam, estremamente diversificata ma sempre contraddistinta dall'impegno nella ricerca delle qualità più fini di cacao che porta l'azienda in terre lontane e in piantagioni inesplorate, direttamente al fianco dei coltivatori con i quali collabora attivamente, garantendo loro un costante e attivo supporto tecnologico.





In questa pagina vari momenti della lavorazione del cacao nei luoghi di produzione. Presto gli amanti del cioccolato troveranno una gustosa novità: la tavoletta Icam con doppia certificazione, biologica e fair-trade. L'utilizzo di pregiato cacao caraibico e di materie prime selezionate conferiranno al prodotto un sapore intenso e armonioso, capace di soddisfare il palato dei veri intenditori e degli amanti del cioccolato puro

