



ICAM, eccellenza made in Italy nell'arte cioccolatiera

Nata nel 1946 dalla passione per il cioccolato della famiglia Agostoni, oggi l'azienda presidia l'intera filiera produttiva, dalla selezione delle piantagioni di cacao nel territorio di origine fino alla personalizzazione del prodotto con uno stile completamente italiano.

La partecipazione di Icam ad Anuga 2019 sarà interamente dedicata a Vanini, il proprio brand di cioccolato premium. Grazie a una presenza in tutta la filiera del settore, dalla produzione di semilavorati per l'industria ai prodotti per pasticceria, fino ad arrivare a tavolette e praline, l'azienda si rivolge contemporaneamente a differenti interlocutori. «Le fiere in generale, e Anuga in particolare – afferma Giovanni Agostoni, direttore commerciale e marketing di Icam – sono un momento per comunicare le scelte e i valori che costituiscono il nostro Dna: il controllo dell'intera filiera produttiva, dalla piantagione al prodotto finito, e una produzione altamente diversificata sono infatti due elementi a noi molto cari e che trovano riscontro positivo anche rispetto alle richieste del mercato e dei partner commerciali».



CACAO BIO E FAIRTRADE A TUTTA VELOCITÀ

Dei 156 milioni di euro di fatturato complessivo (+2% sul 2017) circa il 58% proviene dal mercato estero, che vede Icam esportare in 65 Paesi del mondo, soprattutto Francia, Germania, Gran Bretagna, Polonia, Nord Europa e Stati Uniti d' America, con un'attenzione futura alle piazze asiatiche del Far East. La quota di turnover generata dal cacao di origine bio e fairtrade è in continua crescita (+4% sul 2017) e ha raggiunto il 60% della produzione complessiva dell'azienda.

SPERIMENTARE PER INNOVARE

Ad Anuga 2019 Icam lancerà tre nuove referenze di tavolette Vanini, che andranno ad arricchire la linea realizzata con il pregiatissimo e antichissimo cacao Bagua del Perù. «La linea Vanini è caratterizzata da prodotti dal sapore autentico e di elevata qualità – spiega Giovanni Agostoni – frutto di una continua ricerca sulle caratteristiche organolettiche della materia prima e di sperimentazioni, attraverso accostamenti con ingredienti tipici dell'area mediterranea o di origine esotica. Le tre nuove referenze (fondente 62% con mango e passion fruit, fondente 62% con granella di biscotto al gusto di amaretto e fondente 62% con fichi e mandorle) si aggiungono a quelle già in commercio dal 2017. Una nuova sfida che lanceremo agli appassionati di cioccolato che amano sperimentare sapori decisi e abbinamenti inattesi».

