

## Icam compie 70 anni e festeggia a Eurochocolate 2016

- A Perugia la finale del concorso per pasticciieri promosso da Icam  
Linea Professionale
- 5 pasticciieri per 5 torte di anniversario
- Ernst Knam giudice della finale

Perugia, 7 ottobre 2016 – Un compleanno non si può considerare ben riuscito se manca la torta. E quest'anno ICAM – storica azienda cioccolatiera italiana – festeggerà i suoi 70 anni scegliendo tra ben 5 torte!

Il palcoscenico della *dolce sfida* sarà la finale del concorso di ICAM Linea Professionale che si terrà a Eurochocolate 2016. La competizione tra i cinque pasticciieri finalisti si svolgerà **sabato 22 ottobre** presso l'**Università dei Sapori di Perugia**, mentre la **proclamazione del vincitore** avverrà **domenica 23 ottobre** in **piazza IV Novembre**, sempre a Perugia.

Il settantesimo dell'azienda di Lecco è un importante traguardo, reso possibile dalla forza delle idee, dalla volontà e dalla grande passione per il cioccolato delle famiglie fondatrici Agostoni e Vanini. Dal 1946 ICAM è interprete di un'autentica cultura del cioccolato italiano, e si è imposta come portavoce di eccellenza dell'arte cioccolatiera Made in Italy. Fortemente impegnata nel rispetto della sostenibilità ambientale, sociale ed economica dei suoi fornitori, Icam è una delle poche aziende al mondo che controlla in maniera completa ed integrata la filiera produttiva, selezionando le migliori piantagioni di cacao nel mondo e collaborando strettamente con i produttori locali.

Numerosi pasticciieri, cioccolatieri e professionisti del settore sono stati quindi invitati a cimentarsi nella creazione di una torta capace di celebrare la storia di un'azienda riconosciuta in tutto il mondo per il gusto e la qualità delle materie prime.

Insieme a ICAM Linea Professionale sarà a Perugia anche Ernst Knam, incontrastato Re del cioccolato e giudice – unitamente ai tecnici di ICAM e Giovanni Agostoni, erede dei fondatori e direttore commerciale dell'azienda lecchese – della prova finale che designerà la torta di compleanno di Icam e incoronerà il pasticciere che l'ha realizzata.

I 5 finalisti del concorso di Icam Linea Professionale sono Alessio Baietta di Limana (BL), Andrea Restuccia di Foligno (PG), Antonino Stella di Caltanissetta (CL), Enrico Tedesco di “San Zenone degli Ezzelini (TV) e Michele Giacalone di Castelvetro (TP).

ICAM sarà presente a Eurochocolate anche con spazi dedicati a **Vanini**, la linea di cioccolato premium lanciata nel 2014 e prodotta con il migliore cacao proveniente da piantagioni altamente selezionate.

Realizzate con cacao monorigine Bagua, proveniente dal Perù, le tavolette Vanini propongono ricette esclusive capaci di stupire ed appagare il palato dei degustatori più esigenti.

Questo cacao, unico e pregiato - probabilmente il più antico del mondo, coltivato già dal 3000 AC dalla popolazione Mayo-Chincipe - dà vita ad un cioccolato straordinario, al contempo amabile e raffinato negli abbinamenti, eccellente in termini di qualità e ricerca di gusti nuovi.

## I FINALISTI del CONCORSO ICAM LINEA PROFESSIONALE

**Alessio Baietta, “Panificio Pasticceria Fratelli Baietta” di Limana (BL)** - Fantasiioso ed estroverso pasticcere, da oltre 20 anni realizza specialità dolciarie nel suo rinomato laboratorio ai piedi delle Dolomiti Bellunesi.

**Andrea Restuccia, “Pasticceria Beddini” di Foligno (PG)** - Sin da piccolo aveva le idee molto chiare sul suo futuro e si divertiva ad aiutare mamma Maria Grazia nella piccola cucina di casa nella preparazione di dolci semplici. Questo gioco si è poi trasformato in una passione, spingendolo alla scelta della scuola alberghiera e a intraprendere la professione del pasticcere. Andrea è membro della Confederazione Pasticceri Italiani.

**Antonino Stella, “Pasticceria Stella” di Caltanissetta (CL)** - Già da piccolo sapeva quale mestiere avrebbe fatto da grande: è infatti attratto dal profumatissimo e colorato mondo della pasticceria. Con gli anni il suo interesse diventa passione e Antonino dà vita alla sua *boutique del dolce*, un luogo dove tradizione, innovazione ed eleganza si incontrano per appagare il gusto di palati esigenti.

**Enrico Tedesco, “Golose emozioni” a San Zenone degli Ezzelini (TV)** - Dopo il diploma, Enrico scopre la propria passione in una piccola pasticceria del bassanese e da quel momento vi si dedica con determinazione. Nel 2007 apre un'autentica bottega del gusto insieme a Silvia Cobianchi: un viaggio infinito alla ricerca e selezione delle migliori materie prime, con l'obiettivo di ottenere il miglior risultato.

**Michele Giacalone, “Gelateria Mozart di Castelvetro” (TP)** - Semplice, egocentrico, giocoso ed inventivo, attento ai particolari e sempre pronto ad improvvisare dando grandissimo spazio alla creatività e alla fantasia.

## Ufficio Stampa ICAM-VANINI

Elena Zaco | [elena.zaco@msslgroup.com](mailto:elena.zaco@msslgroup.com) | Tel. 348 3113189 - 02 77336220

Ilaria Muolo | [ilaria.muolo@publicisconsultants.it](mailto:ilaria.muolo@publicisconsultants.it) | Tel. 02 77336403 - 335 7856109