

## **ICAM E VANINI "PURA PASSIONE PER IL GUSTO", PROTAGONISTI A EUROCHOCOLATE 2017**

ICAM anche quest'anno sarà protagonista a **Eurochocolate, Perugia, dal 13 al 22 ottobre** con tante e spettacolari iniziative. È il 24° anno è *"Tutta un'altra Musica!"* Un'esperienza unica per conoscere il cioccolato, le note musicali si fondono con le note di dolcezza coinvolgendo ambiti musicali diversi e raggiungere tutti i gusti. Novità assoluta sarà uno stand interamente dedicato al **brand Vanini in Corso Vannucci**, l'eccellenza della produzione firmata ICAM, è frutto di un lungo e specifico percorso di ricerca e selezione in piantagione, da cui nasce una prestigiosa gamma di tavolette e praline: ricette esclusive e innovative, che offrono un'esperienza di gusto unica e sorprendente.

I prodotti ICAM sono frutto di una grande passione che la famiglia Agostoni tramanda dal 1946, facendosi interprete di un'autentica cultura del cioccolato made in Italy. **Passione, creatività, tecnologie all'avanguardia e attenzione alle tendenze del mercato**, rappresentano l'anima dell'azienda.

La presenza attiva in evento è articolata in più iniziative che ICAM sposa da sempre per essere ancor più primo attore di Eurochocolate 2017:

- Firma delle attività per le Scuole: intrattenimento mattutino sui temi del cioccolato equo e solidale;
- Intervento ICAM al Summit Internazionale sulla sostenibilità;
- Presenza all'interno della Serata di Gola.

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. Per la prima volta avrà uno stand interamente dedicato, un'Isola Premium 4x4 metri, con temi grafici volti alla celebrazione del brand in Corso Vannucci è la via principale e più prestigiosa della città, riservata, durante Eurochocolate, costituisce il punto di collegamento tra le due più importanti piazze: Piazza IV Novembre, che ospita la famosa Fontana Maggiore e il Duomo di Perugia, e Piazza Italia. 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-Chincipeda vita ad un cioccolato straordinario, al contempo amabile e raffinato negli abbinamenti, eccellente in termini di qualità e ricerca di gusti nuovi.

Protagoniste le **Tavolette di Cioccolato Vanini Monorigine Peruviano**, dove l'autentico e incontaminato sapore sprigionato dal cacao Bagua incontra ingredienti tipici dell'area mediterranea; Vanini le **Praline Gourmet**, con mousse di cioccolato al gusto frutta e **olio extra vergine d'oliva, biologico e 100% made in Italy**; la nuova gamma di **Praline Dolce Vita**, caratterizzate da un cremoso ripieno gianduia, realizzato con **pasta di nocciole italiane** e inclusioni dal gusto classico e raffinato. Tutto assolutamente **"Made in ICAM"!**

\*\*\*\*\*

### **Novità Tavolette Vanini Bagua - Fondente 95%**

La personalità e la varietà del profilo aromatico del nostro antichissimo cacao peruviano, vengono esaltate in un'unica ricetta, prodotta in Edizione Limitata per i veri puristi del cioccolato. Il gusto deciso, robusto e al contempo raffinato, avvolge ed appaga il palato, offrendo un'esperienza di degustazione senza eguali.

### **Novità Tavolette Vanini Bagua - Fondente 70%**

Il pregiato e autentico Cacao Bagua al servizio di una formulazione intensa ed equilibrata, dove il gusto delicatamente amaro sprigiona progressivamente note morbide e fruttate, elevando il momento di degustazione allo stadio di piacere assoluto.

### **Novità Tavolette Vanini Bagua - Fondente 62% con Zenzero**

Una nuova esplorazione firmata Vanini, nata dal connubio fra il piacevole, amabile e raffinato cioccolato fondente 62% e l'esotica nota dello zenzero. Un'alternanza di sapori straordinaria, dove la delicata intensità aromatica del cacao monorigine Peruviano lascia spazio alla sferzante nota speziata, regalando al palato una sensazione di freschezza.

Per ulteriori informazioni **UFFICIO STAMPA ICAM**

Alessandra Spagnolo – 347 2927060 - [alessandra.spagnolo@publicisconsultants.it](mailto:alessandra.spagnolo@publicisconsultants.it)

Elena Zaco – 348 3113189 - [elena.zaco@mslgroup.com](mailto:elena.zaco@mslgroup.com)