



## DA 25 ANNI INSIEME ICAM FESTEGGIA L'ANNIVERSARIO DI EUROCHOCOLATE E RICONFERMA UNA PARTNERSHIP DURATURA NEL TEMPO

Perugia, 12 ottobre 2018 - Icam, azienda italiana di riferimento per la lavorazione del cacao e la produzione di cioccolato di alta qualità secondo un modello di filiera integrata, ritorna per la 25esima volta consecutiva a Eurochocolate. Con un fitto programma di attività e un'ampia presenza di tutti i suoi marchi lungo le vie della città, l'azienda di Orsenigo (Como) conferma e consolida la relazione privilegiata che la lega fin dall'inizio alla manifestazione perugina.

*“Correva l'anno 1994 e, anche grazie al lavoro di un suo valido collaboratore locale, Icam si appassionò subito al nostro progetto, contagiando di entusiasmo molti operatori del centro storico di Perugia che iniziarono ad ospitare nelle loro vetrine stupende cornici dorate con le immagini di alcuni loro prodotti a base cioccolato, a partire dalla mitica pralina Blu Roses - ha dichiarato Eugenio Guarducci. - Fin dall'inizio la famiglia Agostoni ha dato grande fiducia al nostro progetto e devo dire che allora fu proprio l'atteggiamento di questa azienda e di poche altre a convincerci che stavamo iniziando insieme una bella avventura. Un'avventura caratterizzata da tappe significative. Una su tutte quella di Expo 2015, quando ICAM contribuì al successo del Cluster Cacao e Cioccolato con una intensa attività di comunicazione, promozione e valorizzazione del Cibo degli Dei. Dopo 25 anni avere ancora al nostro fianco una tra le più importanti realtà produttive italiane nel mondo del Cioccolato è motivo di grande soddisfazione ed orgoglio. Auguri a tutti noi!”.*

*“Per un'azienda come ICAM, che ha poco più di 70 anni di vita, averne passati 25 frequentando Eurochocolate e Perugia, consolidando una relazione sia professionale sia umana con il patron Guarducci e il suo team, rappresenta un pilastro importante della nostra storia. - ha commentato Giovanni Agostoni, direttore commerciale di ICAM - Perugia è per noi un appuntamento fisso, molto importante per testare i nostri prodotti su un pubblico che, inevitabilmente, nel tempo è diventato sempre più sapiente e in grado di capire e riconoscere la qualità della materia prima. E' anche un momento in cui, grazie all'eccellente collaborazione con l'organizzazione e la città, possiamo proporre e sviluppare iniziative coinvolgenti e curiose, che contribuiscono anno dopo anno a far crescere l'amore per il cioccolato”.*

In occasione del 25esimo compleanno della manifestazione il calendario di ICAM è particolarmente ricco e fitto di attività diverse.

- Tutti i giorni | Ore 15.00  
**Realizza i tuoi dolci come un vero pasticciere.** Con Ciocopasticceria scopri come creare dolci golosi con protagonista il cioccolato in tutte le sue forme.
- Sabato e Domenica | Ore 12.00  
**Grappa & cioccolato fondente Vanini.** La dolcezza del cioccolato Vanini incontra il sapore deciso delle grappe dell'Istituto Grappa del Trentino in appuntamenti esclusivi riservati ad un pubblico di veri degustatori.
- Venerdì 19 e da Lunedì 22 a Venerdì 26 | Orari: 9:30-10:30 / 10:45-11:45  
**A lezione di cioccolato con Icam.** Per questa venticinquesima edizione di Eurochocolate Icam ripropone il suo laboratorio dedicato ai bambini della scuola primaria. Guidati da esperti del settore i piccoli potranno degustare e imparare a conoscere tutti i segreti del buon cioccolato.
- Venerdì 19 e da Lunedì 22 a Venerdì 26 | Orari: sessione unica 9:30-10:30  
**Equoscuola - Il cioccolato sostenibile con Icam.** Un percorso guidato, nuovo e aggiornato, dedicato al tema della produzione di cioccolato equo e sostenibile. Partendo dalla storia del prodotto per arrivare fino ai valori nutrizionali i bambini conosceranno tutta la filiera di produzione, dalla piantagione all'assaggio. Con Icam vivranno l'esperienza di uno stile completamente italiano e del rispetto di tipicità e caratteristiche del cacao di origine imparando le regole del cacao e del cioccolato. Il percorso prevede anche la visita alla sezione Eurochocolate World dedicata ai paesi produttori di cacao. Un percorso volto a raccontare l'origine del cacao e i suoi successivi processi di trasformazione in cioccolato.

Azienda con sistema di qualità certificato  
in conformità alla normativa iso 9001:2015





Numerosi paesi produttori si presenteranno non solo condividendo la loro cultura su cacao e produzione, ma più in generale raccontando le proprie tradizioni attraverso video, immagini fotografiche e la presenza diretta di loro rappresentanti

- Tutti i giorni, dalle ore 9.00 alle 20.00 – Sabato fino alle 23.00  
**Icam & Vanini – Pura passione per il gusto.** I prodotti Icam sono frutto della grande passione che la famiglia Agostoni coltiva dal 1946, vera interprete di un'autentica cultura del cioccolato "made in Italy". Passione, creatività, rispetto per le tradizioni, tecnologie all'avanguardia e attenzione alle tendenze del mercato, rappresentano l'anima dell'azienda. Il marchio Vanini, l'eccellenza della produzione firmata Icam, è frutto di un lungo percorso di ricerca e selezione in piantagione, da cui nasce il prestigioso assortimento di tavolette e praline. Ricette esclusive e innovative, che offrono un'esperienza di gusto unica e sorprendente e trovano nella nuova linea biologica una delle espressioni più riuscite.

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.

Per ulteriori informazioni:  
UFFICIO STAMPA ICAM

Elena Zaco – 348 3113189 - elena.zaco@mslgroup.com

Azienda con sistema di qualità certificato  
in conformità alla normativa iso 9001:2015



**ICAM S.p.A.** | SEDE LEGALE Via Pescatori, 53 – 23900 Lecco (LC) – Italy – Tel- +39 0341 2901 – Casella Postale 290  
| Capitale Sociale i.v. € 12.932.500,00 - R.I. di Lecco n. 00205080138 – REA LC 58425 – C.F. - P.I. 00205080138

| STABILIMENTO E UFFICI AMMINISTRATIVI Via Caio Plinio, 5/7 – 22030 Orsenigo (CO) – Italy – Tel. +39 031 6346101 – Fax +39 031 634 6427  
| info@icamcioccolato.it – www.icamcioccolato.it