

Icam

Quella di Icam è la storia di un'azienda familiare dalle solide radici: negli anni Quaranta Silvio Agostoni rileva un piccolo laboratorio per la produzione di caramelle e dolci. È del 1946 il trasferimento a Lecco e l'avvio di una piccola fabbrica per la produzione di cioccolato di qualità a un prezzo ragionevole: nasce Icam. A partire dagli anni Cinquanta, l'azienda ingrandisce la propria struttura produttiva e logistica. Oggi Icam è una realtà che fattura oltre 75 milioni di euro, producendo 15.000 tonnellate di prodotti finiti, di cui il 45% di cioccolato biologico. In questi anni, Icam ha affinato la propria attitudine alla ricerca delle qualità fini di cacao, il che le ha consentito di affermarsi in mercati di nicchia altamente specializzati e in crescita, quali il cioccolato da degustazione, per un pubblico gourmet, il cioccolato biologico e FairTrade-TransFair (equosolidale). Nel 2006 Icam ha celebrato il 60° anniversario, passando da una gestione uninominale a un consiglio di amministrazione, aumentando il capitale a 11.340.000 euro e deliberando la proroga della durata della società fino al 31.12.2050.



Fin dagli esordi, Icam ha improntato la propria attività sulla vocazione per la sperimentazione e su scelte coraggiose e controcorrente. Pilastro portante della propria filosofia è produrre cioccolato di alta qualità, presidiando l'intera filiera produttiva, dalla piantagione al prodotto finito. Icam è una delle poche aziende al mondo a poter vantare questo "plus", che si traduce in selezione accurata di tutta la materia prima impiegata; tecnologia di produzione aggiornata, al fine di mantenere al top gli standard qualitativi in ogni fase della produzione; costante attenzione verso le richieste di qualità del mercato e dei consumatori.

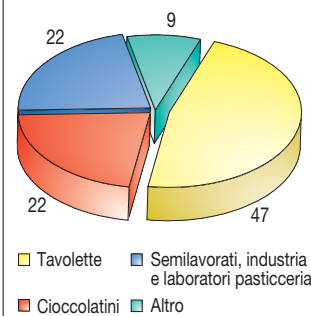
Produrre alta qualità per Icam significa anche individuare le migliori piantagioni al mondo, destinandovi personale altamente qualificato per una stretta collaborazione con i coltivatori di cacao; controllare scrupolosamente le fave e la materia prima lungo tutta la lavorazione, nonché la fase di trasformazione delle fave in cacao; curare la spremitura della pasta o liquore di cacao per ottenere semilavorati di base, una tecnologia che è punto di forza dell'azienda; produrre cioccolato con burro di cacao e pasta di cacao di produzione propria.

La produzione di Icam è decisamente ampia e diversificata, spaziando dai semilavorati di base del cacao convenzionali e da agricoltura biologica (burro di cacao e



Una confezione di Magie di Cacao "firmate" Icam.

LA SEGMENTAZIONE DELLA PRODUZIONE



polvere di cacao) alle tavolette di cioccolato, dai cioccolatini alle coperture di cioccolato per uso professionale, fino alle uova e alle caramelle. Di conseguenza, ampia è anche la clientela dell'azienda leccese: industrie dolciarie, grande distribuzione organizzata, artigiani, laboratori di pasticceria e grossisti dolciari.

Tra gli obiettivi di Icam vi è

l'incremento di prodotti semilavorati biologici per piccole e medie aziende e l'ingresso nel mondo del cioccolato da degustazione con il marchio Vanini, lanciato nel novembre 2006 e frutto di 60 anni di esperienza e sintesi di eccellenza nella produzione di cioccolato di qualità. È in progetto anche la realizzazione di un nuovo stabilimento con capacità produttiva raddoppiata, per soddisfare le richieste dei mercati internazionali.

I PUNTI DI FORZA

- controllo totale della filiera di produzione di cacao, con impegno costante sul fronte della tracciabilità
- flessibilità produttiva e grande know-how tecnologico
- autorevole punto di riferimento per la produzione di cioccolato biologico nel nord Europa e Stati Uniti

IL MANAGEMENT

Presidente
Angelo Agostoni
Direttore Generale
Adelio Crippa

LA SEDE

Icam spa
Via Pescatori, 53
23900 Lecco
Tel. 0341.2901
Fax 0341.290206
www.icamcioccolato.it
info@icamcioccolato.it



Una selezione di Magie di Cacao sfuse.