

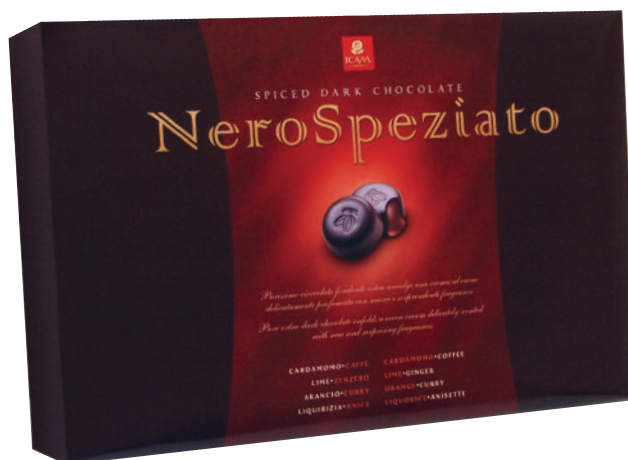
Sono passati più di sessant'anni da quando, nel 1946, Silvio Agostoni, insieme con la moglie Carolina Vanini e ai cognati Giancarlo e Urbano Vanini, fondava l'Industria Cioccolato Affini Morbegno, scommettendo sulla sua passione per il cioccolato e sulla sua lungimiranza nell'immaginare il successo di un prodotto allora riservato a pochi. Quel coraggio imprenditoriale, mescolato a una straordinaria conoscenza del prodotto e della filiera, affinata negli anni, e alla capacità di "leggere" l'evoluzione del mercato e dei gusti dei consumatori, sono stati premiati. Oggi Icam, saldamente guidata dalla famiglia Agostoni, è una consolidata realtà produttiva di primissimo livello sulla scena italiana e internazionale, con un fatturato di oltre 75 milioni di euro e una produzione di 12.000 tonnellate di cioccolato.

Il presidio della filiera

Vale la pena di analizzare gli "ingredienti" di questa ricetta di successo. Il primo e fondamentale punto di forza è, da sempre, la decisione di presidiare direttamente l'intera filiera produttiva - dalla piantagione al prodotto finito, dalla più accurata selezione della materia prima fino al cioccolato - senza demandare a terzi alcuna fase della produzione: una scelta impegnativa, onerosa, ma senza compromessi. Nel corso degli anni, Icam ha sviluppato una conoscenza unica dei luoghi di produzione e delle migliori qualità di cacao. L'azienda ha sempre creduto in questa filosofia produttiva, sviluppando rapporti di

# ICAM

Il presidio della filiera, l'expertise nella produzione, la passione per la qualità: gli ingredienti per eccellere



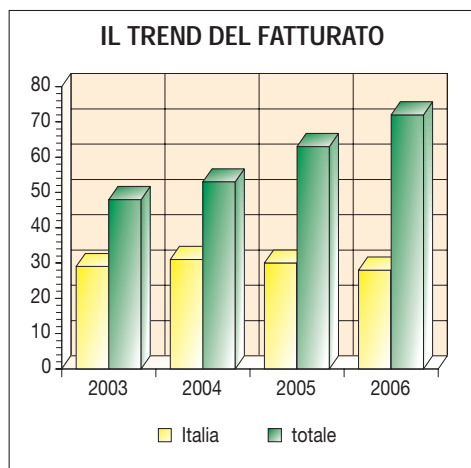
retti con le cooperative di coltivatori, formando personale specializzato in grado di supervisionare la

raccolta e le fasi di lavorazione, essiccazione e fermentazione. Particolare importanza rivestono i rapporti commerciali con la Repubblica Dominicana, la Costa d'Avorio e il Perù, dove l'azienda ha investito per ripristinare impianti di lavorazione delle fave o creare grandi centri di trasformazione, che raccolgono i prodotti delle piccole piantagioni. Un rigoroso presidio della qualità della materia prima, con meticolosi controlli microbiologici prima durante e al termine di ogni

lavorazione; la trasformazione delle fave di cacao tramite un puntuale controllo di ogni fase di lavorazione; la susseguente spremitura della pasta o liquore di cacao per ottenere semilavorati di base - puro burro di cacao e polvere di cacao - attraverso una tecnologia che è un grande plus di Icam; l'utilizzo esclusivo di burro di cacao e pasta di cacao di produzione propria. Questi sono i passaggi-chiave che consentono a Icam di produrre cioccolato di alta qualità, frutto di una cura davvero speciale: basti pensare al panel di 22 assaggiatori interni all'azienda che, opportunamente allenati, sono chiamati a percepire pregi e imperfezioni sia della materia prima, sia del cioccolato.

Una produzione molto diversificata

Un patrimonio di conoscenza così vasto sia sul fronte della materia prima, sia su quello della tecnologia di lavorazione del cacao, ha consentito a Icam di imporsi come produttore eccellente e affidabile. E non solo di un vastissimo range di prodotti a marchio Icam, che si arricchisce ogni anno di sfiziose prelibatezze, come Nero Speziato ed Extra Light, alcune delle novità 2007. Le private label. Sin dalla fine degli anni Ottanta l'azienda è un punto di riferimento di importanti marchi commerciali nazionali e internazionali. Da allora, con l'affermarsi delle catene della gdo, Icam ha visto aprirsi nuove prospettive di collaborazione con i grandi retailer italiani ed europei. Oggi le private label rappresentano una quota importante nella produzione della società, cui i clienti riconoscono la capacità di coniugare alta



qualità a un prezzo equo. Le nicchie. Il know-how accumulato sui luoghi di origine del cacao e la passione per la ricerca e la sperimentazione hanno fatto scaturire in Icam un'autentica vocazione a presidiare mercati di nicchia molto specializzati e in forte crescita. È il caso del cioccolato biologico, di cui Icam lavora oltre il 30% del raccolto mondiale, e del cioccolato Fair Trade: un'iniziativa che vede l'azienda iscritta al registro Flo per la produzione di cioccolato equosolidale. La linea professionale. Icam segue con attenzione anche il canale professionale - ristorazione, pasticcerie, gelaterie - al quale dedica una linea di prodotti "ad hoc". Inoltre, con l'obiettivo di diffondere la cultura del cioccolato e rispondere alle crescenti richieste provenienti proprio da quel mondo, la società ha creato la "Choco Scuola". Si tratta di corsi professionali di cioccolateria per ristretti gruppi di "addetti ai lavori", svolti presso la sede di Lecco o i loro laboratori. Il prossimo ciclo, coordinato da Pierpaolo Magni, "super esperto" di Icam, parte a settembre. Icam, insomma, intende affermarsi sempre più come realtà pilota in questo campo, convinta che l'informazione mirata crei innovazione.



**Grazie a un rigido controllo di tutta la filiera produttiva, alla profonda conoscenza del mercato del cacao, a una grande specializzazione e versatilità produttiva - dai prodotti di nicchia alle private label - e a una dinamica politica commerciale, Icam si conferma tra i protagonisti del mercato. Non solo in Italia.**

### Vanini, per veri intenditori

È nato lo scorso anno con l'obiettivo di soddisfare un target di intenditori, attenti ed esigenti, che sanno riconoscere l'altissima qualità; allo stesso tempo, vuole essere un po' la summa dell'expertise di Icam nel cioccolato, valorizzandone così le competenze nel segmento "gourmet". Parliamo del cioccolato da degustazione firmato Vanini, massima espressione del percorso



di miglioramento seguito in 60 anni dall'azienda di Lecco. Il ventaglio di specialità Vanini è notevole - tavolette, cioccolatini, praline, cremi - e ha già ottenuto un prestigioso riconoscimento: il Superior Taste Award 2007, assegnato lo scorso giugno a Bruxelles. Vanini è ovviamente destinato a canali di nicchia: enoteche, pasticcerie, negozi gourmet.

Le licenze. Infine, Icam da oltre dieci anni è licenziataria di alcune grandi squadre di calcio - Milan, Inter e Juventus - che "firmmano" alcuni prodotti speciali lanciati per le festività pasquali e natalizie: barrette di cioccolato, Christam Ball per l'albero di Natale e simpatiche calze per la Befana.

Prospettive di crescita

Anche la politica commerciale conferma la versatilità di Icam e la sua capacità di adeguarsi all'evoluzione dei mercati. Infatti, dopo essersi specializzata nel dettaglio tradizionale, l'azienda ha saputo "cavalcare" l'im-

moderno, stringendo con molti retailer rapporti di partnership e di fornitura



di private label. Basti pensare che oggi circa il 70% della marca privata in Italia è prodotta da Icam. Un'azienda affidabile anche per alcuni tra i big europei, come confermano le recenti certificazioni Brc Food e Ifs (per i mercati britannico e tedesco), alle quali presto si affiancherà la certificazione etica (in aggiunta alle certificazioni di sistema; per la produ-

zione bio; Ogm free e di prodotto, conseguite da anni). Non a caso, l'azienda ha visto crescere la quota di fatturato sviluppata con l'export. Ovviamente, si confermano molto importanti anche altri canali, come l'horeca, le industrie dolciarie, i laboratori di pasticceria e gelateria, gli artigiani, i grossisti dolciari. Gelosa delle proprie origini artigianali, guidata con immutata passione dalla famiglia Agostoni, attiva in tutti i settori-chiave, Icam guarda al futuro con lo slancio di una realtà dinamica e desiderosa di crescere. Per questo c'è grande attesa per il varo del progetto di costruzione di un modernissimo stabilimento a Orsenigo (Co), che le consentirà di soddisfare al meglio le esigenze del mercato, grazie a importanti investimenti in tecnologia e nuove linee produttive.



Icam spa - Industria Dolciaria  
Via Pescatori, 53  
23900 Lecco  
Tel. 0341.2901  
Fax 0341.360176  
www.icamcioccolato.it  
info@icamcioccolato.it