

Cioccolato Piura monorigine Perù

Nuovo e antico, selvaggio e raffinato, questo grande fondente extra della linea Vanini della Icam

Per la Icam di Lecco è una politica aziendale ma è pure una scelta etica: con agronomi specializzati l'azienda segue fin dall'inizio la filiera del cacao, assistendo il lavoro dei contadini. È così che Angelo Agostoni, oggi presidente della Icam, è riuscito a riscoprire piantagioni inesplorate in luoghi ancora incontaminati. Stavolta i suoi agronomi si sono immersi nelle piantagioni del Piura, regione situata nel nord-ovest del Perù, dove hanno riportato alla luce un rarissimo cacao Criollo, il più antico e ricercato fra tutte le varietà di cacao, un frutto fragile e prezioso ormai coltivato solo in piccole e ben delimitate aree del mondo. Questo cacao eccezionale, dalla particolare colorazione chiara, quasi bianca, è caratterizzato da note delicate e al contempo aromatiche che rivelano un'intensa e spiccata personalità. La linea di punta dell'azienda lombarda, la Monorigini Vanini, si arricchisce così di un vero tesoro con questa nuova tavoletta di cioccolato fondente extra di origine peruvia-

na, con oltre il 50% di Criollo. È un cioccolato nella sua massima espressione dedicato ai puristi del "cibo degli Dei", che possono finalmente assaporare il ceppo più antico e selvaggio del cacao dal quale hanno tratto origine tutte le varietà attualmente coltivate nel mondo.

Anche per praline

Secondo Pier Paolo Magni, consulente della Icam e uno degli esponenti "storici" della prestigiosa Accademia dei Maestri Pasticceri, il Piura al 70% di cacao è adattissimo per tavolette riservate a un pubblico che ama assaporare il cioccolato piano piano e coglierne ogni sfumatura aromatica e gustativa, ma è pure ottimo per altre preparazioni, tant'è vero che l'azienda lo propone anche in pasticche da copertura. Nella farcitura o copertura delle praline si abbina molto bene con la frutta secca, ma va escluso in compagnia di spezie forti come cannella, cardamomo o peperoncino. È ottimo per le mousse e dav-

vero speciale per i prodotti freddi, mentre non lo consiglia per i dolci da forno.



Un'industria che rispetta la natura e i contadini Sei fratelli e i loro zii conducono un'azienda esemplare

Durante la grande guerra a Morbegno, in Valtellina, Silvio Agostoni inventò una miscela autarchica per dolci a base di castagne e succedanei di cacao che ebbe successo. Nel 1946 finalmente arrivò quello vero, Agostoni comprò sul porto di Genova un sacco di fave di cacao, chiese qualche consiglio a un tecnico della Talmone e decise che non voleva più saperne di succedanei. Trasferì a Lecco la sua ICAM (Industrie Cioccolato e Affini Morbegno) e si specializzò nella lavorazione a ciclo completo del cacao, cominciando dalla selezione delle migliori fave direttamente

sui luoghi di coltivazione. La competenza sul campo, ereditata dal figlio Angelo, e la rinuncia all'intermediazione dei grandi commercianti internazionali, sarà il punto di forza dell'azienda: ancora oggi, pur con ben oltre 200 dipendenti, la ICAM resta saldamente in mano alla famiglia con i compiti ben distribuiti tra i 6 figli di Silvio e i fratelli della moglie. È ora Angelo il Presidente e il superesperto che conosce le più recondite fincas del Centro e Sud America e le fattorie del Madagascar dove cresce la materia prima migliore. Questa filosofia ha consentito alla Icam di diventare leader mondiale del

cioccolato biologico: finora è in commercio col nome Caribe, ma presto diventerà "Icam organic fair-trade" e avrà doppia certificazione: bio ed equosolidale, a conferma dell'opera meritoria dell'azienda per una più corretta remunerazione di chi lavora sui campi.

ICAM

Via Pescatori, 53 - 23900 Lecco
0341 2901 fax 0341 360176
www.icamcioccolato.it

La tavoletta di Piura da 75 grammi
costa 3,30 euro