ICAM Cioccolato rinnova l'impegno verso la sostenibilità ambientale

a003c0114-20210429063921-b75d6120

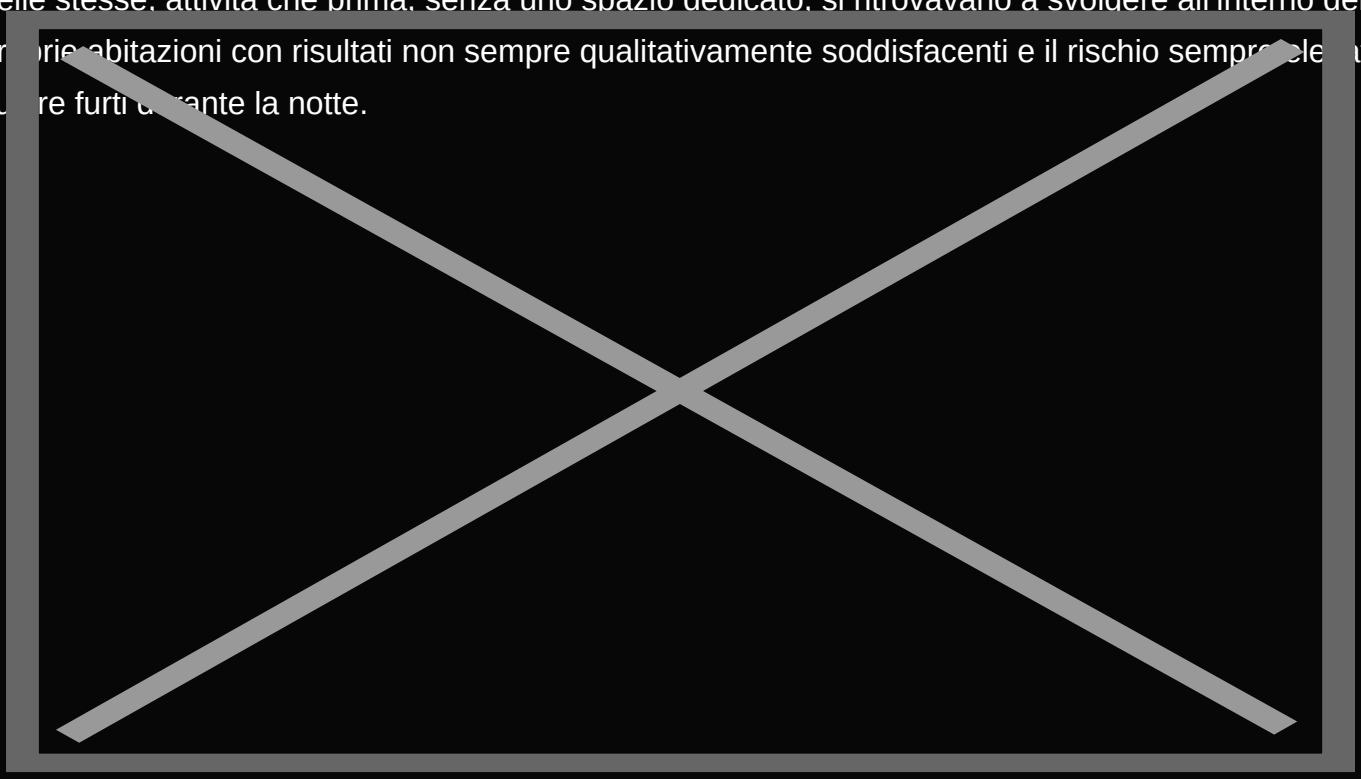
L''attenzione che ICAM rivolge alle persone e al pianeta è sempre alta, con un occhio vigile alle innovazioni tecnologiche che il settore produttivo offre.

Un nuovo approccio studiato e finalizzato nel corso del 2021, anno del 75° anniversario dell’azienda, e che si sostanzia a partire da oggi in **un nuovo logo**, caratterizzato sia dalla continuità con la lunga tradizione dell’azienda e al contempo da un elemento di rottura con il passato: troviamo infatti rispettivamente un elemento rosso, che incorniciava il logo fino a ieri e che oggi è rivisto con eleganza e semplicità, e la stilizzazione della rosa, adesso raffigurata attraverso linee sinuose e moderne, per accompagnare l’azienda nel futuro.



Oltre al logo, è stato effettuato anche un importante lavoro di restyling del sito corporate, in cui l’approccio dell’azienda e le ricadute positive del suo modus operandi sono esplicitate attraverso una grafica accattivante, colorata e un linguaggio diretto e coinvolgente. Partendo proprio dal pay off **“Chocolate by Nature”** e dal manifesto attraverso cui l’azienda spiega la propria mission, il sito si sviluppa in 4 aree identificative dei 4 pilastri attraverso cui si concretizza l’agire dell’azienda e gli elementi irrinunciabili per produrre un cioccolato rispettoso sotto ogni punto di vista: filiera, persone, ambiente e innovazione.

L’attenzione verso la filiera è un’attitudine che ICAM ha sviluppato in **oltre 50 anni** di viaggi in Sud America e in Africa, non solo per scovare le piante di cacao delle migliori qualità, ma anche per collaborare con le cooperative di coltivatori e migliorare ulteriormente i raccolti, incrementando attraverso la formazione anche le condizioni socio-economiche delle intere comunità locali. Lo sanno bene i coltivatori Ugandesi che dal 2010 possono contare su ICAM Uganda ltd, un centro di raccolta dove i contadini conferiscono le fave ed eseguono le delicate fasi di fermentazione ed essicazione delle stesse, attività che prima, senza uno spazio dedicato, si ritrovavano a svolgere all’interno delle proprie abitazioni con risultati non sempre qualitativamente soddisfacenti e il rischio sempre elevato di subire furti durante la notte.



In Uganda, così come in Perù e in Repubblica Dominicana, ICAM ha costruito delle **relazioni forti con le cooperative di coltivatori e con le persone che ne fanno parte**. Un rapporto che è sempre stato paritario e volto a ottenere un vantaggio per entrambe le parti coinvolte. Vantaggio che ICAM sa perfettamente che può essere raggiunto solo se è tale anche per il pianeta. Per questo motivo nei territori d’origine del cacao gli agronomi di ICAM si preoccupano di preservare la biodiversità, piantando differenti qualità di piante, oltre a quelle di cacao, per far sì che il suolo venga costantemente alimentato dalla necessaria varietà di nutrienti e sottoscrivendo accordi con i governi locali per proteggere la flora e la fauna specifiche di quelle zone. Lo stesso impegno viene profuso anche a Orsenigo presso lo stabilimento produttivo, dove sono state **implementate tecnologie che permettono, anno su anno, di ridurre i consumi idrici, energetici e i rifiuti prodotti.**

Un approccio che è ormai prioritario per chiunque abiti il pianeta e che sempre di più viene richiesto dai clienti stessi, a cui non basta più la qualità e la freschezza di quello che acquistano, ma che si aspettano e pretendono che l'azienda a cui si affidano segua un **approccio sostenibile e responsabile**, in grado di **salvaguardare l'ecosistema** in cui opera.