

ICAM E IL CIOCCOLATO EQUOSOLIDALE



L'impegno di Icam



Icam è una delle principali aziende italiane di cioccolato licenziataria del marchio Fairtrade rilasciato da Fairtrade Italia, ente di certificazione dei prodotti equosolidali (<http://www.fairtrade.org.uk>) ed è impegnata da tempo nel promuovere il commercio equosolidale.

Infatti, **Icam da anni svolge un ruolo di primo piano sia nel sostenere e promuovere il progetto equosolidale nei Paesi di produzione del cacao, in particolare in Repubblica Dominicana, sia nel diffonderlo tra i propri clienti e sul mercato.**

Un esempio di intervento: Cooperativa Conacado

La Repubblica Dominicana era da sempre stata una delle culle del cacao, con una grande ricchezza genetica ed un ottimo cacao, ma si era nel tempo persa la tradizione della fermentazione: la produzione era di scarsa qualità, non interessante e quindi poco remunerata.

Dal 1988 Icam ha affiancato la Cooperativa Conacado per implementare e mettere a punto la fermentazione del cacao. La qualità del cacao è migliorata al punto da ottenere l' "Fine or Flavour" da parte di I.C.C.O. – International Cocoa Organization, e certificazioni biologiche.

L'accesso al mercato dei prodotti di alta qualità ha permesso di migliorare il riconoscimento economico nella vendita del raccolto.

Questo caso è stato un esempio per tutta l'isola, imitato da altri operatori, in particolare dai più grandi.

Innescato il circolo virtuoso, la Repubblica Dominicana è anche diventata il più importante Paese del Mondo per la produzione di cacao da agricoltura biologica.

Conacado da tempo è certificata FLO-Cert e, con più di 10.000 contadini associati, rappresenta **la realtà solidale più importante al mondo per la produzione del cacao.**

Oggi le condizioni di vita dei piccoli produttori di Cacao sono migliorate ed anche il livello di scolarità dei loro figli è cresciuto.

Il cioccolato ICAM certificato Fairtrade

Per produrre le tavolette Biologiche e Fairtrade della Linea "C", Icam utilizza cacao certificato Fairtrade proveniente da piantagioni dell'Africa, Centro America e Sud America, in particolare della Repubblica Dominicana.

La certificazione Fairtrade riguarda il progetto di sviluppo, non la qualità o le caratteristiche di prodotto: il cioccolato Icam certificato Fairtrade viene prodotto con le stesse ricette e gli stessi metodi del cioccolato convenzionale.