



**ORSENIGO  
- Nadine Heredia, moglie del Presidente peruviano Ollanta Humala, in occasione della visita in Italia in qualità di ambasciatrice FAO della Quinoa, si è recata in visita allo stabilimento produttivo di Icam di Orsenigo.**

Il connubio tra i due Paesi simbolo di eccellenza nel mondo del cioccolato e del cacao - Italia e Perù - è stato celebrato dall'incontro della first lady peruviana con il management di ICAM, storica azienda lecchese che da qualche anno ha trasferito la sua produzione in paese.

The graphic features a dark blue background with a red and white striped pattern on the sides. At the top, the text 'ARTIGIANO DOMANI' is written in large, bold, white letters. Below it, in smaller white text, is 'COMPONENTI, TECNOLOGIE E MATERIALI PER AFFRONTARE IL FUTURO'. In the center, the website 'www.artigianodomani.it' is displayed in white, with a red mouse cursor icon pointing to it. At the bottom, the dates 'VENERDI 10', 'SABATO 11', and 'DOMENICA 12' are shown in white circles, followed by 'MAGGIO 2024' in large, bold, white letters.

Nello stabilimento di Orsenigo si produce la nuova linea di cioccolato **premium Vanini, prodotta con lo straordinario cacao peruviano Bagua.**

Vanini si approvvigiona del cacao Bagua direttamente da APROCAM, cooperativa peruviana nata nel 2003 che riunisce circa 460 coltivatori di cacao della provincia di Bagua e Condorcanqui garantendo loro le migliori condizioni di lavoro e di profitto. Dall'incontro tra Vanini e Aprocam nasce un nuovo modello di business etico e sostenibile sintetizzato nella certificazione *SUSTAINABLE TRADE*, fondata sul concetto delle 3P - People, Planet, Palate - presente su tutti i prodotti della linea Vanini.

“Siamo lieti di essere partner commerciale dell’Italia e di portare avanti i valori della sostenibilità avviati con la cooperativa Aprocam - ha dichiarato **Nadine Heredia** nel corso della sua visita ad Orsenigo - Grazie ad Aprocam abbiamo creato una forte sinergia tra due eccellenze, la qualità del cacao delle nostre piantagioni in Perù e l’elevata specializzazione dei maestri cioccolatieri di Vanini ed Icam”.

“Grazie al programma “Sustainable Trade” di ICAM - ha concluso la First Lady - Aprocam incrementerà sensibilmente i suoi profitti e i beneficiari diretti saranno i piccoli produttori peruviani soci, le loro famiglie, e tutti i soggetti coinvolti direttamente o indirettamente nella coltivazione del cacao nelle province di Bagua e Condorcanqui”.



“Abbiamo accolto con grande entusiasmo e soddisfazione la visita della First Lady Heredia nella nostra azienda - ha aggiunto **Angelo Agostoni, Presidente di Icam** - Il Perù è un Paese di primaria importanza per noi: lavoriamo insieme con l’obiettivo di creare progetti che migliorino la qualità delle piantagioni di cacao e di conseguenza la qualità del cioccolato che proponiamo ai nostri consumatori. Con il programma 3P sul commercio sostenibile ci impegniamo a favorire un mercato equo ed uno sviluppo sostenibile del territorio, contribuendo al miglioramento delle condizioni di vita dei lavoratori. Ci prendiamo cura delle persone e del pianeta, producendo un cioccolato di altissima qualità ideale per creare ricette raffinate ed offrire momenti di golosità

consapevole”.

Fino al 30 novembre 2014 i prodotti Vanini sono esposti, insieme ad altre eccellenze della cultura enogastronomica peruviana, presso Eataly a Milano.

Sabato 29 novembre alle ore 11 e alle ore 16 sono previsti due workshop dal titolo “**Il mondo perduto del cioccolato... un viaggio attraverso il gusto!**” guidati dallo chef pasticciere Riccardo Magni che accompagnerà la degustazione delle ricette Vanini suggerendo abbinamenti in grado di stupire anche gli appassionati più esigenti.