

Eccellenze italiane A Orsenigo, dove Icam produce il "cibo degli dei"

Altro che favole Ecco la vera fabbrica di cioccolato

Tremila ricette, controllo della produzione di cacao nel mondo, automazione altissima: nel Comasco un'azienda artigiana s'è trasformata in un colosso

di **Andrea Milanese** - foto di **Enrico De Santis**

Tutto è iniziato ormai più di sessant'anni fa, quando Silvio Agostoni, coraggioso e geniale imprenditore, fondatore di Icam, ha caricato in macchina le prime tavolette prodotte nel suo stabilimento di Lecco e si è fatto il giro del Lago di Como, consegnando «porta a porta» una scatola in ogni drogheria o negozio di alimentari che incontrava per strada... Oggi Icam esporta il "cibo degli dei" in ogni angolo del pianeta e conosce le ricette più antiche e segrete, le alchimie di percentuali e ingredienti, tutte le sfumature di gusto e di profumo in grado di creare un cioccolato di altissima qualità. Tutto diventa ancor più evidente quando si entra nel nuovo stabilimento costruito alle porte di Orsenigo, dove ogni dettaglio racconta di una passione senza fine, a partire dai listelli dei gradini della scala principale, ricavati dalle diverse essenze delle piante provenienti dalle zone equatoriali dove si coltiva il cacao.

Il cioccolato Icam è però italiano fino all'ultima goccia ed è il frutto di un'arte che si tramanda di generazione in generazione, come ci racconta l'ingegner Plinio Agostoni, figlio di Silvio e oggi vicepresidente di un'azienda ufficialmente nata nel 1946, al termine della Seconda Guerra Mondiale, quando il cacao e gli altri ingredienti fondamentali per la sua lavorazione tornavano a essere reperibili sul mercato. «La nostra storia è indissolubilmente legata ad alcune intuizioni chiave di mio padre, che non considerava il cioccolato come un prodotto di élite, ma un alimento nobile e

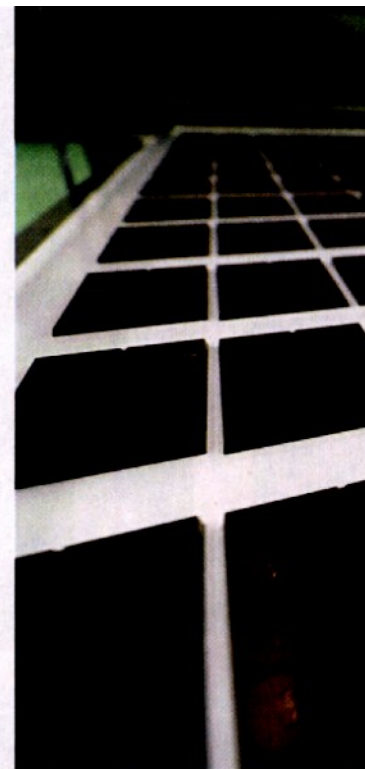
di alta qualità: buono, puro e genuino, privo di surrogati o grassi aggiunti, che doveva essere alla portata di tutti. Per la prima volta in Italia, ha deciso di mettere in piedi una struttura in grado di gestire in modo completo e integrato l'intera filiera della produzione, dalla lavorazione delle fave di cacao fino al prodotto finito, utilizzando procedure e macchinari altamente innovativi».

Questo è l'imprinting, e queste sono le linee-base che hanno guidato Icam lungo i passaggi cruciali della sua esistenza, quando da laboratorio artigianale ha iniziato a dotarsi di una struttura commerciale, prima nazionale e poi internazionale; perché, come spesso accade alle firme dell'eccellenza *made in Italy*, la storia dell'evoluzione di un'azienda di successo nasce dalla risposta ai cambiamenti della realtà circostante.

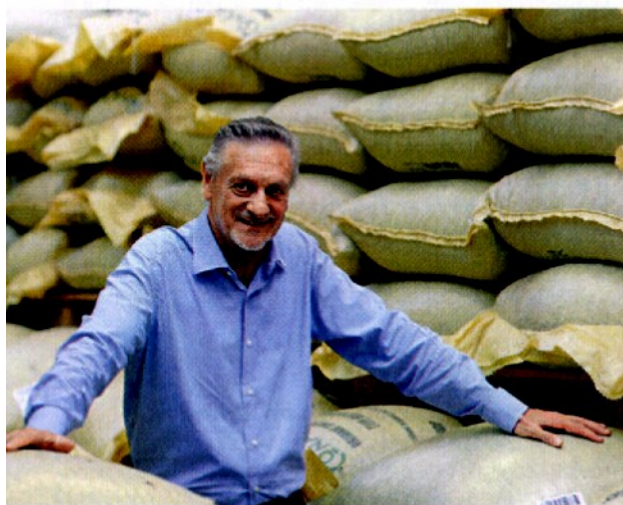
Ridefinire gli standard. «Con la scomparsa dei piccoli negozi al dettaglio e il sopravvento dei primi supermercati», continua Agostoni, «la nostra produzione ha cominciato a decollare anche dal punto di vista quantitativo, soprattutto a partire dagli Anni 80, quando si sono andate affermando le pri-

vate label, i marchi privati delle insegne della grande distribuzione. All'inizio siamo stati incaricati da Coop di portare sui suoi scaffali un cioccolato di alta qualità a prezzi decisamente competitivi e a ruota abbiamo lavorato anche per alcuni grandi brand industriali come Côte d'Or, Sperlarì e Bauli, mentre Lindt è sempre stato un acquirente storico del nostro burro di cacao».

All'inizio la produzione era per la Coop, ora è anche per i "big" della Svizzera



Verso la fine degli Anni 90 si è inaugurato un nuovo capitolo che ha portato Icam a diventare un'azienda leader a livello mondiale nella produzione del cioccolato biologico e a entrare da protagonista nel circuito del mercato equo-solidale (con tanto di certificazione Fairtrade). «Il nostro intento», riprende Agostoni, «era innanzitutto quello di ridefinire il concetto di "cioccolato biologico", attraverso la realizzazione di un prodotto che non perdesse in gusto quello che poteva guadagnare a livello di profilo etico: un cioccolato che non fosse solo "buono" per l'equilibrio ecologico del pianeta, ma innanzitutto eccellente per il palato. Anche



Qualità e ricerca

Sopra, le tavolette Icam escono dalla linea di produzione. A destra, dall'alto, alcune fasi della lavorazione, interamente automatizzata e tracciabile. Qui a fianco Plinio Agostoni, figlio di Silvio (fondatore della Icam) e vicepresidente dell'azienda produttrice di cioccolato, ritratto nel magazzino del nuovo stabilimento di Orsenigo (Como) con sacchi da 70 chili di cacao.

per questo abbiamo reso strategica la politica di rapporto diretto con il territorio, con le maggiori cooperative di contadini che lavorano le piantagioni di cacao in America Latina e Africa – a cui garantiamo l'acquisto totale del raccolto a condizioni per loro vantaggiose – attraverso la presenza di personale Icam (o di società controllate), che collabora, controlla e assicura la qualità di coltivazione e prime operazioni di raccolta e conservazione. In questi Paesi continuano a nascere storie straordinarie di riqualificazione ed elevazione umana, sociale, economica e culturale di intere comunità».

Attualmente il 50% della produzione viene

venduto alle industrie e ai grandi laboratori artigianali, mentre il rimanente viene trasformato in tavolette o praline, per metà destinate alle etichette estere (fra cui i marchi Green&Black's e Rapunzel) e per l'altra metà a prodotti con marchio Icam, con un alto livello di specializzazione che arriva a includere oltre 100 ricette di copertura fondente, 80 al latte, 25 di cioccolato bianco e 11 di gianduia, con più di 3.000 articoli tra convenzionali o biologici, proposti anche nelle varianti senza-glutine e senza-zucchero. Con numeri come questi nulla può essere evidentemente lasciato al caso; e proprio per questo è nato il nuovissimo stabilimen-

to di Orsenigo. «S'è trattato di una scelta per certi versi obbligata», riprende Agostoni; «un investimento necessario per rimanere competitivi di fronte alle richieste sempre più diversificate – e con altissimi standard qualitativi – del mercato internazionale. Sin dalla fase di progettazione dell'infrastruttura siamo stati affiancati da Siemens, che è stata in grado di assicurare la supervisione completa di tutti gli impianti e delle singole macchine, sia sul fronte della distribuzione elettrica che per il sistema di controllo integrato, garantendo la piena automatizzazione e la completa tracciabilità, monitorando le efficienze produttive e quelle energetiche lungo ogni fase dell'intera filiera: dall'arrivo e dallo stoccaggio delle materie prime fino alla programmazione, alla pianificazione e alla realizzazione dell'intero processo».

Oggi, su un'area di 50.000 metri quadri, Icam lavora 100 tonnellate di grani di cacao e produce 120 tonnellate di cioccolato al giorno, il tutto monitorato grammo per grammo e bit dopo bit, ma la componente umana continua a essere sempre decisiva, e non solo per garantire il funzionamento di macchinari estremamente sofisticati. «In tutte le fasi della produzione», conclude Agostoni, «il momento dell'assaggio ricopre ancora un ruolo fondamentale; perché il cioccolato Icam deve essere straordinariamente buono, non semplicemente perfetto...».

© RIPRODUZIONE RISERVATA