



# **LE FABBRICHE EQUOSOLIDALI DEL CIOCCOLATO: LE UOVA PASQUALI**

GARABOMBO



Fin dagli inizi della storia dell'umanità  
l'**UOVO** è la rappresentazione della  
vita e della rigenerazione. I primi ad usarlo  
come dono ben augurante sono  
stati i persiani che in questo modo  
festeggiavano l'arrivo della

**Primavera...**



... e il **cioccolato equosolidale** non fa che rinnovare questa tradizione con il valore aggiunto della tutela della dignità dei piccoli produttori e dell'eco-sistema.



GARABOMBO



# UOVA EQUOSOLIDALI



GARABOMBO



# UOVA EQUOSOLIDALI

**LINEA TRADIZIONALE** – Il soggetto dell'incarto è creato da **Y-Development** in Thailandia i cui artigiani hanno ricevuto una remunerazione per loro significativa per ogni *packaging* prodotto. Il materiale usato è plastica totalmente **riciclabile** e adatta agli alimenti.

I formati proposti sono:

- 250 g al latte o fondente
- 350 g al latte o fondente.



# UOVA EQUOSOLIDALI



GARABOMBO



# UOVA EQUOSOLIDALI

**ARCOBALUOVO:** l'uovo con la confezione in cotone –  
In cotone AZO FREE, la confezione è stata realizzata  
dagli artigiani di **Selyn**, un'importante realtà di  
**Commercio Equo** cingalese, fondata nel 1991 e attenta  
ai diritti e alla salute dei propri lavoratori, oltre che  
dell'ambiente. In particolare, è stata prodotta dal  
gruppo di donne che prende il nome di **Ralla**, 'onda',  
con cui si intende ricordare lo Tsunami del 2004.



# IL CIOCCOLATO PRET-A-PORTER



GARABOMBO



# IL CIOCCOLATO PRET-A-PORTER

**LINEA HUEVITOS** – Le scatole quadrate o rettangolari in foglie di cacao (progetto: **Surya Bali Suci**, Bali), con il cordino in iuta e il foglietto illustrativo in cacca d'elefante (progetto: **Maximus**, Sri Lanka), contengono ovetti di cioccolato. Le scatole sono colorate con tessuti in **batik**.



GARABOMB  
BO

# FIGURE DI CIOCCOLATO



GARABOMBO

# FIGURE DI CIOCCOLATO

**DOLCI SAPERI** – Nasce da un gruppo di amici impegnati nel terzo settore. Questo progetto riesce ad abbinare prodotti di **alta qualità** a una **certificazione equosolidale**.

GARABOMBO



# PROVENIENZE EQUE: UNO DEI PROGETTI

## IL CIOCCOLATO DI AD GENTES:

Nel sud della **Costa d'Avorio**, in una zona dove ancora c'è un'agricoltura tradizionale, sorge Il giardino d'Oulaidon, una cooperativa di 80 agricoltori che coltivano su un'area di 500 ettari circa il cacao, caffè e anacardi e altri prodotti per la propria sussistenza. Nasce nel 2011 e si fa garante di una filiera diretta, in cui produttori e realtà europee si possano incontrare senza intermediatori. La cooperativa reinveste gli utili per migliorare le condizioni di vita nel mondo agricolo.



# PROVENIENZE EQUE: UNO DEI PROGETTI

IL CIOCCOLATO DI AD GENTES:

La varietà del cacao si chiama **Forastino**, meno produttiva rispetto a quella normalmente coltivata in Costa d'Avorio, ma più adattiva all'habitat. La sua particolarità: viene coltivata direttamente nella foresta.



GARABOMBO



**Cooperativa Garabombo l'inVISIBILE,**  
per un **Commercio Equo e Solidale**

Sede legale e amministrativa: via Cadorna 22 – 22100 Como

P.IVA: 02562380135 REA CO267105

Iscr.AlboCoop.Mut.Prev.A117410 Tel. e fax: 031 308833 email:

[info@garabombo.it](mailto:info@garabombo.it) sito: [www.garabombo.it](http://www.garabombo.it)