

LE FABBRICHE EQUOSOLIDALI DEL CIOCCOLATO: LE UOVA PASQUALI





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





... 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.







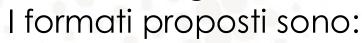
UOVA EQUOSOLIDALI







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.



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



UOVA EQUOSOLIDALI





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



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.





FIGURE DI CIOCCOLATO





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.







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'Avario, ma più adattiva all'habitat. La sua particolarità: viene coltivata direttamente nella foresta.























per un Commercio Equo e Solidale

Sede legale e amministrativa: via Cadorna 22 – 22100 Como

P.IVA: 02562380135 REA CO267105

lscr.AlboCoop.Mut.Prev.Al 17410 Tel. e fax: 031 308833 email:

info@garabombo.it sito: www.garabombo.it

