



GARABOMBO
L'inVISIBILE

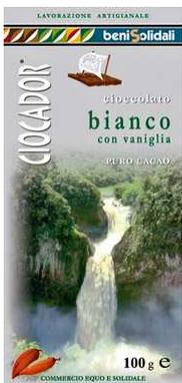
per un commercio equo e solidale

iscritti al registro
AGiCE2

PROGETTO CIOCCOLATO

*I lavoratori delle piantagioni recavano il vischio del cacao molle
attaccato alla pianta dei piedi,
come una spessa scorza che nessun acqua
al mondo avrebbe mai lavato.
Ma tutti avevano il vischio del cacao attaccato all'anima,
nel profondo del cuore.*
JORGE AMADO, Cacao

TAVOLETTA CIOCCOLATO BIANCO con VANIGLIA (CACAO MINIMO 35%) - ECUADOR e MADASCAR, EquoLand



Questa tavoletta è nata proprio per valorizzare la vaniglia stessa, primo alimento ad essere stato aggiunto al cacao proveniente dal **Gruppo Salinas** dell'Ecuador, un passato di sale e sfruttamento (numerose infatti erano le miniere di sale del territorio, appartenente un tempo agli *Indios Tommabelas*). Oggi la Fondazione raggruppa ben 30 cooperative che offrono lavoro a uomini, donne e giovani: in particolare, il *progetto Ciocador EquoLand* è nato nel 1994 e si è articolato in tre fasi anche per contrastare la concorrenza della Nestlé che in Ecuador possiede il monopolio del settore alimentare. È un'alternativa di lavoro, svolto in modo dignitoso e professionale.

BRIBON AL CIOCCOLATO FONDENTE con LIMONE e ZENZERO – AMERICA e SRI LANKA, CTM Altromercato



Questo snack non è buono solo per i bambini, ma anche per i produttori di **Conacado** (*Confederación Nacional de Cacao Cultores Dominicanos*): nata su iniziativa di una ONG tedesca, ha poi affrontato e superato momenti difficili come la caduta dei prezzi del mercato grazie alla specializzazione del biologico e al Commercio Equo e Solidale. Lo zenzero gli conferisce un particolare retrogusto. Da assaggiare!

PEPITA, CIOCCOLATO FONDENTE AL PEPERONCINO – ECUADOR e ASIA, LiberoMondo

Questa speziatissima tavoletta unisce le proprietà digestive del peperoncino al gusto intenso del cioccolato fondente. Anche in questo caso il cacao proviene dalle

Sede legale e amministrativa: via Bianchi Giovini, 35 – 22100 COMO
P.IVA 02562380135 REA CO-267105 Iscr.Albo Coop. Mut. Prev. A117410

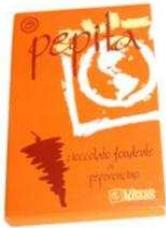
Telefono e Fax 031/308833 email: info@garabombo.it sito internet: www.garabombo.it



GARABOMBO
L'inVISIBILE

per un commercio equo e solidale

iscritti al registro
AGiCE2



coltivazioni del **Gruppo Salinas** in Ecuador: intere comunità che fanno parte del *Gruppo Salinas* collaborano esclusivamente con il Commercio Equo e Solidale che garantisce loro una vita dignitosa grazie all'instaurazione di rapporti commerciali continuativi e duraturi e grazie a una remunerazione giusta, che guarda al loro lavoro e al rispetto della loro persona.

TAVOLETTA CIOCCOLATO ALLA CANNELLA – REPUBBLICA DOMINICANA e SRI LANKA,
Cooperativa Quetzal



La tradizione modicana guida la produzione di questo cioccolato: antica di cinque secoli, essa lega la città del Ragusano agli Aztechi. Infatti, la **Cooperativa Sociale Quetzal** a Modica con l'obiettivo di creare occupazione nel Sud Italia lavora a freddo il cioccolato: il cacao non passa, cioè, attraverso la fase di concaggio. La densa e amarissima pasta, primo prodotto della spremitura della fava, viene lavorata a bagnomaria con zucchero e spezie varie ed è fatta, poi, raffreddare e solidificare; non riuscendo a sciogliersi e a damalgamarsi lo zucchero offre al cioccolato modicano il caratteristico aspetto ruvido, granuloso al palato.