

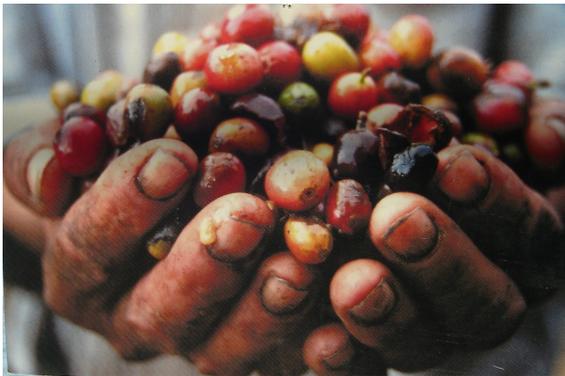


GARABOMBO
L'inVISIBILE

per un commercio equo e solidale

iscritti al registro
AGiCE2

BUONA ALTRACIOCCOLATA: DOLCEZZE SENZA CONFINI



Sapete che il **Commercio Equo** fa veramente la differenza? Per il cacao il prezzo riconosciuto dalle centrali di importazione ai produttori è stato oltre il 25% superiore a quello di borsa (si deve considerare che nel prezzo di vendita di una tavoletta di cioccolato equosolidale più del 30% va ai contadini)...questo grazie al **Fair Trade Premium** che va a finanziare progetti di sviluppo e formazione e grazie al **Premium Bio** per la produzione biologica!

COS'È IL CIOCCOLATO?

Secondo la normativa vigente, si definisce **cioccolato** un prodotto costituito da pasta di cacao, cacao in polvere, zucchero e burro di cacao. La stessa legge, però, prevede che si possa sostituire il burro di cacao con sostanze vegetali per il 5%.

In commercio ne esistono numerose varietà, differenti per la qualità dei semi di cacao e del procedimento di lavorazione. I maggiori produttori mondiali di semi di cacao sono i paesi africani (Costa d'Avorio, Ghana, Nigeria e Camerun), seguono gli asiatici (Indonesia, Papua Nuova Guinea e Malesia).

Ovviamente il **Commercio Equo** usa solo PURO CIOCCOLATO in cui c'è esclusivamente burro di cacao, grasso insaturo (quindi più salubre).

MA IL CIOCCOLATO È ANCHE LEGGENDA,...

Una principessa azteca lasciata di guardia al tesoro del suo sposo venne assalita dai nemici che volevano sapere dove fosse il tesoro, ma lei preferì morire piuttosto che rivelare il suo segreto. Dal suo sangue nacque una pianta con i semi amari come le sue



GARABOMBO
L'inVISIBILE

per un commercio equo e solidale

iscritti al registro
AGiCE2

sofferenze, forti come la sua virtù e rossi come il suo sangue.

...STORIA,...

Furono i Maya a usare per primi la pianta del cacao, preparando una bevanda chiamata Xocolatl.

Gli europei la scoprirono tra il 1540 e il 1550 ed il primo sacco di cacao arrivò in Spagna nel 1585. Le prime fabbriche su larga scala furono francesi e olandesi e, alla fine del XIX secolo, lo svizzero Lindt inventò il concaggio dando il via alla produzione del cioccolato così come lo conosciamo oggi.

...E RICETTE

CIOCCOLATO CON CREMA ALLA VANIGLIA (Messico) –

da M. Gambir Harkins, *Spezie da tutto il mondo*, De vecchi edizioni, Milano 2006

Ingredienti (6 persone) - l'asterisco indica che gli ingredienti si possono acquistare nelle Botteghe della **Cooperativa Garabombo**

- 125 g di cioccolato biologico (70% di cacao) spezzettato*
- 1 litro e ½ di latte intero
- 4 cucchiaini di zucchero di canna*
- 2 cucchiaini di **cannella** in polvere*

Per la panna

- 250 ml di panna da montare
- 1 baccello di **vaniglia***

Per fare la panna montata alla vaniglia, versate la panna in un recipiente e usate un frullatore fino a farla diventare soffice. Incidete il baccello di vaniglia per il lungo ed estrarne i semi attentamente. Uniteli alla panna.

Per la cioccolata, mettete il cioccolato in un pentolino a bagnomaria e mescolate evitando di far entrare l'acqua nel pentolino. Versate il latte in una pentola e mescolando aggiungete lo zucchero e la cannella. Riscaldare a fuoco lento facendo attenzione a non far bollire il composto. Unite un mestolo di latte al cioccolato, quindi versatelo nella pentola e mescolate fino a farlo diventare omogeneo. Disponete la cioccolata in 6 tazze. Guarnite con un generoso cucchiaino di panna montata e servite con una stecca alla cannella o con cannella in polvere.



GARABOMBO
L'inVISIBILE

per un commercio equo e solidale

iscritti al registro
AGiCE2

ASSAGGI DI MONDO

LINEA CIOCCO TAZZA: una buona cioccolata in tazza si fa con un cacao buono...le **Ciocco Tazze** presentano un contenuto in burro di cacao variabile tra 22 e 24. Altri ingredienti usati sono la fecola di patate, il latte scremato in polvere e, come addensanti, la farina di guar e la farina di carrube. Ecco i gusti delle **Ciocco Tazze**:

- Fondente
- Classica
- Bianca
- Cocco
- Peperoncino
- Cannella



LINEA MASCAO: puro cioccolato equosolidale da agricoltura biologica. La sua particolarità è quella di essere prodotto senza lecitina di soia e con il **Mascobado**, zucchero integrale di canna dalle ricche note aromatiche. Il cacao proviene dalla Bolivia e dalla Repubblica Dominicana.

Comprende:

- Fondente extra 85%
- Fondente extra 70%
- Fondente con fave di cacao
- Bianco con fave di cacao
- Fondente all'arancia
- Fondente con menta
- Fondente con Quinoa e Riso
- Latte
- Latte con nocciole intere



LINEA COMPAÑERA: puro cioccolato da agricoltura biologica ad alta dignità che garantisce condizione eque in Repubblica Dominicana e in Ecuador (cacao); è disponibile nei formati:

- Fondente extra 70%



GARABOMBO
L'inVISIBILE

per un commercio equo e solidale

iscritti al registro
AGiCE2

- Fondente con nocciole
- Latte
- Latte con nocciole
- Bianco
- Bianco con nocciole



LINEA BRIBON: snack con ingredienti da agricoltura biologica; il cacao viene dalla Repubblica Dominicana e dall'Ecuador; comprende:

- Latte cajou
- Latte Quinoa
- Latte caffè guaranà
- Bianco Quinoa
- Fondente nocciole
- Fondente zenzero e limone



LINEA QUETZAL: è la cioccolata modicana equa e solidale!! La pasta amara di cacao e lo zucchero di canna vengono lavorati a basse temperature: questo il segreto di una ricetta antica di cinque secoli, fedele ad una tradizione che lega Modica agli Aztechi. È disponibile nei gusti:

- Arancia
- Cannella
- Peperoncino
- Caffè
- Tè nero al bergamotto
- Vaniglia
- Zenzero
- Mandorla
- Manna





GARABOMBO
L'inVISIBILE

per un commercio equo e solidale

iscritti al registro
AGiCE2

ALTRO ANCORA...

