

I DOLCI DELLA
PASQUA
EQUOSOLIDALE





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.

GARABONBO





PICCOLA (DOLCE) STORIA DEL CIOCCOLATO:

Prima gli Olmechi, poi i Maya e gli Aztechi usarono il cacao come bevanda e come moneta di scambio. Lo chiamavano *Kakawa*, cibo degli dei, per le sue proprietà energetiche e rigeneranti...

Fu introdotto dai gesuiti nel 1500 in **Europa** dove divenne una bevanda alla moda ben prima del caffè. La **tavoletta** di cioccolato fu inventata nella prima metà del 1800 dagli inglesi, ma fu perfezionata dagli svizzeri che usarono burro di cacao, cacao e latte in polvere.

GARABOMB
BO





Oggi il mercato del cioccolato ha subito una scossa quando, **nel 2003**, è stata approvata a Bruxelles una direttiva che autorizzava l'uso (fino a un massimo del 5%) di grassi diversi dal burro di cacao per la sua produzione.

Il cioccolato del **Commercio equo** non solo è solidale, ma anche puro...



LE FABBRICHE EQUOSOLIDALI DEL CIOCCOLATO

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:
- 200 g al latte o fondente
 - 300 g al latte o fondente.

SARABONBO

LE FABBRICHE EQUOSOLIDALI DEL CIOCCOLATO

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.

ARABONBO



LE FABBRICHE EQUOSOLIDALI DEL CIOCCOLATO

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 caccia d'elefante (progetto: **Maximus**, Sri Lanka), contengono ovetti di cioccolato. Alcune confezioni propongono ovetti di cioccolato speziato.

SARABOMBO



LE FABBRICHE EQUOSOLIDALI DEL CIOCCOLATO



LINEA nUOVO MONDO: uova di cioccolato BIO –

È realizzato con ingredienti da agricoltura biologica:

il cacao proviene dal progetto di **Conacado**

in Repubblica Dominicana,

mentre lo zucchero di canna dal

progetto paraguayano di **Manduvirà**.

All'interno le sorprese rispondono alle tradizioni artistiche e artigianali

dei vari paesi di provenienza

(**Asha**, India; **Ecco Exe**, Perù,

Gospel House, Sri Lanka; **Preda**, Filippine;

Children Nepal, Nepal; **Mitra Bali**

e **Pekerti**, Indonesia).

SARABONBO

LE FABBRICHE EQUOSOLIDALI DEL CIOCCOLATO

L'UOVO E LA GALLINA - Se con lo zucchero di canna e il cacao si sostengono i progetti di agricoltura biologica della paraguayana **Manduvirà**, la borsetta è realizzata da **Children Nepal**, organizzazione fondata da un gruppo di professionisti nell'ambito della sanità e dei servizi sociali con lo scopo di sostenere le famiglie di minori esposti all'abuso e allo sfruttamento.



LE FABBRICHE EQUOSOLIDALI DEL CIOCCOLATO

UOVO DI CIOCCOLATO AL LATTE CON ANACARDI –

Gli anacardi vengono dal Brasile, da

Coopercajou, una cooperativa che raccoglie piccoli contadini. È confezionato in carta seta in tinta unita dal Bangladesh.



SARABONBO

LE FABBRICHE EQUOSOLIDALI DEL CIOCCOLATO

NOVITÀ: OVETTI CONFETTATI –

Il cacao e lo zucchero della confettatura vengono dalle isole Mauritius,

da **Craft Aid:**

una parte significativa delle persone che vi lavorano presentano disabilità fisiche o mentali o appartengono, comunque, alle fasce più deboli della popolazione.



SARABONBO

LE FABBRICHE EQUOSOLIDALI DEL CIOCCOLATO

FIGURE DI CIOCCOLATO – Anche quest'anno vengono riproposte le FIGURE PASQUALI, confezionate con un involucro trasparente, abbellite da un cordino in iuta di **Creation** del Bangladesh e da un foglio in caccia d'elefante della cooperativa **Maximus** dello Sri Lanka.





Il simbolo pasquale per eccellenza è la **colomba** con le ali distese: quella equosolidale è veramente messaggera di pace!!



DOLCI TENTAZIONI

COLOMBA PACE – Esempio dell'unione tra filiera locale e filiera dell'equosolidale, è prodotta in un laboratorio di pasticceria del canturino con ingredienti provenienti dal Sud del Mondo. In particolare, la marmellata di mango proviene dal progetto keniota di **Meru Herbs**, esperienza di successo nata nell'ambito di un più ampio progetto idrico.



DOLCI TENTAZIONI

PALOMA – Questa colomba rappresenta l'unione di quattro continenti: burro e uvette dal Sudafrica, zucchero di canna dal Costa Rica, mandorle dalla Palestina, lavorazione in Italia...



GARABOMBO

DOLCI TENTAZIONI

COLOMBA LIBERO MONDO –

I produttori sono realtà dell'America Latina e dell'Africa; tra queste c'è il **Gruppo Salinas**, in Ecuador, corporazione sorta nel 1971 da un gruppo di missionari salesiani e da volontari dell'Operazione Mato Grosso.

CARABOMBO





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

Sede legale e amministrativa: via Milano 58 – 22100 Como

P.IVA: 02562380135 REA CO267105 Iscr.AlboCoop.Mut.Prev.A117410

Tel. e fax: 031 308833 email: info@garabombo.it sito: www.garabombo.it