



DOLCEZZE SENZA CONFINI: IL CIOCCOLATO QUETZAL



Il Commercio Equo fa veramente la differenza: per il cacao il prezzo riconosciuto dalle centrali di importazione ai produttori è oltre il 25% superiore a quello delle Borse valori (nel prezzo di vendita di una tavoletta di cioccolato equo solidale più del 30% va ai contadini)



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%. Il **Commercio Equo** usa solamente burro di cacao, grasso insaturo (quindi, più salubre)



MA IL CIOCCOLATO È ANCHE MITO...

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 dai **semi amari** come le sue sofferenze, **forti** come la sua virtù e **rossi** come il suo sangue.

GARABONBO



... E 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; il primo sacco di cacao giunse in Spagna nel 1585. Le prime fabbriche di produzione su larga scala furono francesi e olandesi e, alla fine del XIX secolo, lo svizzero Lindt creò il concaggio, dando vita alla produzione del cioccolato come lo conosciamo oggi.





Il progetto QUETZAL, Modica

QUETZAL: LA STORIA

Nel 1998 alcuni modicani incontrano a **Salinas**, in Ecuador, un produttore di cacao del **Commercio Equo** che vende pasta amara di cacao, ottenuta dalla macinazione delle fave di cacao fermentate e tostate, lavorata a bagnomaria senza concaggio né temperaggio, secondo l'antica ricetta azteca. Si inizia così nel 2000 a produrre nel laboratorio *Casa Don Puglisi*, a Modica, barrette di cioccolato con materie prime del Commercio Equo e dalla **Sicilia**.



QUETZAL: LA RICETTA



Il cioccolato **QUETZAL** presenta una consistenza non burrosa in cui si avverte il cristallo dello zucchero e l'aroma di tutte le **spezie** direttamente macinate e non aggiunte in essenza. Gli ingredienti sono tutti (o quasi) biologicamente certificati (la manna è Presidio *Slow Food*).



QUETZAL: LA FILIERA

CACAO: proviene dal Commercio Equo (Conacado, Repubblica Dominicana e Nacional fino de aroma, Ecuador);

ZUCCHERO: da produttori di Commercio Equo, Copeagri e Copecanera dal Costa Rica, PFTC dalle Filippine e Manduvirà dal Paraguay;

SPEZIE: fra risaie e campi da frutta opera la cooperativa Podie, sempre del Commercio Equo;

CAFFÈ: UCIRI è una delle più grandi cooperative equosolidali del Messico;

SPAGO: anche la corda viene da un'organizzazione del Commercio Equo del Bangladesh, MCC, della Chiesa mennonita;

ALTRI INGREDIENTI: sono siciliani e biologici



QUETZAL: IL CIOCCOLATO



GRABOMBO



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