



# LA TRADIZIONE EQUOSOLIDALE DELLA PASQUA





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.

GARABOMBO





# 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.

GARABOMBO





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 cacca d'elefante (progetto: **Maximus**, Sri Lanka), contengono ovetto di cioccolato. **NOVITÀ**: alcune scatole sono colorate con coperti in **batik**.

GARABOMBO



# 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



## 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

**DOLCI SAPERI** – Nasce da un gruppo di amici impegnati nel terzo settore. Questo progetto riesce ad abbinare prodotti di **alta qualità** con una **certificazione equosolidale**.



GARABOMBO



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.







**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](mailto:info@garabombo.it) sito: [www.garabombo.it](http://www.garabombo.it)