



L'ALTRO CIOCCOLATO: energia alternativa





L'**unione** fa la forza:
caffè e cioccolato,
gli ingredienti principali
della nuova tavoletta...

CHARABONBO



Il **Commercio Equo** fa veramente la differenza: per caffè e 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 o di caffè equosolidale va ai contadini più del 30%)



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 appropriarsene, ma lei preferì morire piuttosto che rivelarne il nascondiglio. Dalle sue ferite nacque una pianta dai **semi amari** come le sue sofferenze, **forti** come la sua virtù e **rossi** come il suo sangue.



... 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.



FILIERE EQUOSOLIDALI



IL CACAO: Conacado, Repubblica Dominicana

Realtà di contadini che gestiscono insieme alcuni settori della produzione del cioccolato.

La loro positività risiede nella valorizzazione delle **donne** che hanno sviluppato attività autogestite con i sottoprodotti del cacao.



COS'È IL CAFFÈ: LA PIANTA

Questo arbusto raggiunge anche i 10 metri d'altezza; le foglie sono a coppie; i fiori, dal profumo di gelsomino, sono piccoli e bianchi a grappolo. Dà frutti che, maturi, assumono un **colore rosso acceso**.

Con la lavorazione dei frutti si separano i semi dalla polpa attraverso due metodi: quello **a secco** consiste nel porre i frutti all'aria aperta per una ventina di giorni per poi frantumarli.

Il metodo **a umido** si usa per le varietà pregiate: i frutti sono immersi in grandi vasche piene d'acqua e lasciati fermentare; poi sono spolpati meccanicamente. Da entrambi i metodi si ottiene il cosiddetto **grano verde**.



COS'È IL CAFFÈ: LE VARIETÀ

ARABICA: molto pregiata, proviene soprattutto dall'America Latina. I chicchi hanno forma piccola, appuntita e allungata, **color verde rame**. Ha un basso contenuto di caffeina e produce poca schiuma nella moka.

ROBUSTA (CANEPHORA): rispetto all'arabica è meno pregiata, ma è più resistente ai parassiti con migliori rendimenti di coltivazione. I chicchi sono tondeggianti e irregolari; hanno un contenuto di caffeina superiore al 2%. Nel **commercio tradizionale** le miscele di caffè hanno anche il 100% della varietà robusta. In quelle del **Commercio Equo** solo il 40%.



FILIERE EQUOSOLIDALI

IL CAFFÈ: Norandino, Perù

Sviluppo sostenibile e riforestazione: i due impegni prioritari per questa cooperativa che in Perù riunisce circa 7.000 famiglie e da anni è impegnata a migliorare le condizioni di vita dei lavoratori soci. Grazie al caffè biologico di qualità arabica, coltivato all'ombra delle piante da frutto, i produttori hanno creato una valida alternativa alla coltivazione della coca.





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

Sede legale e amministrativa: via Cadorna 22 – 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