



DOLCEZZE SENZA CONFINI: CIOCCOLATO E CAJITA



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 equosolidale 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 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.



MASCAO E CAJITA: FILIERE EQUOSOLIDALI



IL CACAO: Cooperativa Manduvirà, Paraguay

Fondata nel 1975 da un gruppo di professori e di contadini, la sua sede si trova nella cittadina di Arroyos y Esteros, in una zona molto fertile, ma povera caratterizzata da una forte emigrazione. Oggi accoglie circa 1.500 soci il 30% delle quali **donne**; gli associati usufruiscono di assistenza medica gratuita e di altri servizi.



MASCAO E CAJITA: 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.



ASSAGGI DI MASCAO...



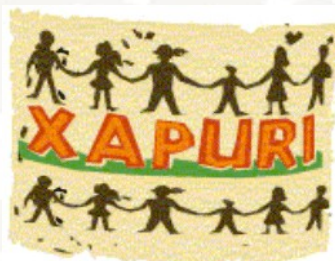
CARABOMBO



ASSAGGI DI CAJITA....



GARABOMB



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