



# LE FABBRICHE EQUOSOLIDALI DEL CIOCCOLATO: LE UOVA DI 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.

GARABONBO



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...



GARABONBO

# LE UOVA EQUOSOLIDALI



GARABOMBONI

# LE UOVA EQUOSOLIDALI

**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:  
- 250 g al latte o fondente  
- 350 g al latte o fondente.



# LE UOVA DI CIOCCOLATO



GARABOMBO

# LE UOVA DI 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.



# IL CIOCCOLATO PRET A PORTER



GARABOMBO

# IL CIOCCOLATO PRET A PORTER

**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. **NOVITÀ**: alcune scatole sono colorate con coperti in **batik**.



SARABOMBO

# FIGURE DI CIOCCOLATO



GARABOMBONO

# FIGURE DI 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**.



# IL CIOCCOLATO DEI PROGETTI

Nel sud della **Costa d'Avorio**, in una zona dove ancora c'è un'agricoltura tradizionale, sorge Il giardino d'Oulaidon, una cooperativa di 80 agricoltori che coltivano su un'area di 500 ettari circa il cacao, caffè e anacardi e altri prodotti per la propria sussistenza. Nasce nel 2011 e si fa garante di una filiera diretta, in cui produttori e realtà europee si possano incontrare senza intermediatori. La cooperativa reinveste gli utili per migliorare le condizioni di vita nel mondo agricolo.

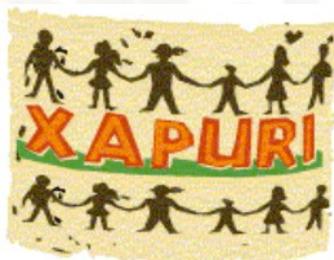


# IL CIOCCOLATO DEI PROGETTI

La varietà del cacao si chiama **Forastino**, meno produttiva rispetto a quella normalmente coltivata in Costa d'Avorio, ma più adattiva all'habitat. La sua particolarità: viene coltivata direttamente nella foresta.



GARABOMB  
BO



**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)