

**DOLCI
SAPERI**

all we need is chocolate!

DOLCI SAPERI: IL CIOCCOLATO





VALORI DA GUSTARE

Il **Commercio Equo e Solidale** fa veramente la differenza: per il **cacao** il prezzo riconosciuto dalle *Centrali di importazione* 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)





VALORI DA GUSTARE

Le organizzazioni di **Commercio Equo** garantiscono l'eccellenza del cioccolato, una filiera commerciale virtuosa e uno sviluppo che può davvero **nutrire il mondo**.



DOLCI SAPERI

La pasta di cacao che costituisce la base dei cioccolati di questa azienda è realizzata da un raffinato blend tra due delle migliori qualità presenti sul mercato: da una parte, la pasta di cacao proveniente dalla Repubblica Dominicana, dall'altra quella proveniente dal Perù.

È inoltre al 100% equosolidale, ed è prodotta con tutta l'attenzione di **3** piccole cooperative artigianali. Artigianale è anche la produzione del cioccolato, che avviene interamente in Italia, nel laboratorio di Paderno Dugnano.



ASSAGGI DI DOLCI SAPERI



CHARABOMB
BO

ASSAGGI DI DOLCI SAPERI



CHARABOMB
BO

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.



... 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.



PRIME MATERIE: IL CIOCCOLATO

TUTTI I CACAO DEL MONDO Le principali varietà dell'albero del cacao

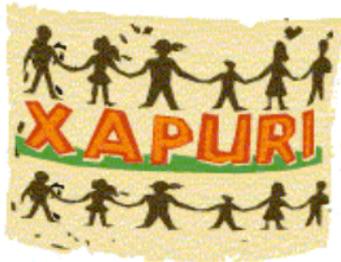
CRIOLLO, il cacao nobile: ha semi bianchi, molto profumati e poco acidi; originario del Messico, cresce esclusivamente in Centro America; è destinato alla produzione di cioccolata di alto pregio.

FORASTERO, il cacao di consumo: presenta semi violetti dal gusto forte e amaro. Resistente e molto produttivo, rappresenta il 90% di tutto il cacao raccolto nel mondo.

Alcune qualità di *Forastero* (**Cacao Arriba** e Cacao Hispaniola) hanno proprietà organolettiche molto simili al *Criollo*.

TRINITARIO: per qualità e produttività ha caratteristiche intermedie ai primi due. Originario della bassa Amazzonia, è coltivato sia nell'America centrale e meridionale che in Asia sud-orientale. Rappresenta il 6% del cacao coltivato.





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