



CIOCCOLATO & Co

PENSIERI SOLIDALI



GARABOMBO



La coltivazione del cacao avviene prevalentemente in Ghana, Camerun, Nigeria, Madagascar e Costa d'Avorio: in Costa d'Avorio e Ghana viene prodotto più del 70% del cacao mondiale.

Dal punto di vista botanico, la pianta del cacao cresce soltanto in zone forestali calde, a una temperatura compresa tra i 20 e i 30 gradi, con elevato tasso di precipitazioni e umidità,



DA DOVE VIENE IL CACAO?

CHI CONSUMA PIÙ CACAO?

Chi compie il lavoro più duro non usufruisce del prodotto che ne risulta.

In Africa si trova il 73% delle coltivazioni di cacao mondiale ma si consuma meno del 3% di cioccolato (netto sbilanciamento).

Gli europei consumano la metà del cioccolato che si produce nel mondo (circa il 48%).



GARABOMB
BO

PROBLEMI...

PROBLEMI...

LAVORO MINORILE

152 milioni di bambini tra i 5 e 17 anni sono coinvolti nel lavoro minorile in tutto il mondo. Il 71% di loro è impegnato nel settore agricolo. L'Africa ospita quasi i due terzi di tutti i bambini lavoratori.

(Fonte: Organizzazione internazionale del lavoro delle Nazioni Unite)

2,1 milioni di bambini lavorano nelle piantagioni di cacao della Costa d'Avorio e del Ghana.

(Fonte: Cocoa barometer 2018)



GARABOMBO

PROBLEMI...

PROBLEMI...

DEFORESTAZIONE

Una **porzione di terreno pari all'Olanda** è stata disboscata per coltivare una quantità di cacao vicina a quella consumata nell'Unione Europea.



GARABOMBO

UNA FILIERA AD ALTO IMPATTO SOCIALE

MIGLIORI CONDIZIONI DI LAVORO

Piccoli coltivatori, organizzati in cooperative o associazioni, lavorano senza sfruttamento, con il pagamento di un compenso equo concordato e più alto rispetto a quello di mercato.

EMPOWERMENT DEI PRODUTTORI

Non fornitore, ma PRODUTTORE. In questo modo si stimolano gli agricoltori ad un miglioramento e apprendimento continuo, anche in virtù di una relazione COMMERCIALE trasparente e duratura.

UNA FILIERA A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

COLTIVAZIONE SOSTENIBILE

Si utilizzano metodi tradizionali di coltivazione, all'ombra di altri alberi che proteggono il suolo dall'erosione e permettono di conservare la biodiversità. Inoltre, le aree sono coltivate con altri prodotti a consumo delle famiglie.

LOGISTICA E PACK SOSTENIBILI

Grande attenzione anche al viaggio del cacao, in container ottimizzati nel carico. Inoltre, gli involucri sono in carta e/o plastica, smaltite nella raccolta differenziata

L'ALTERNATIVA SOLIDALE

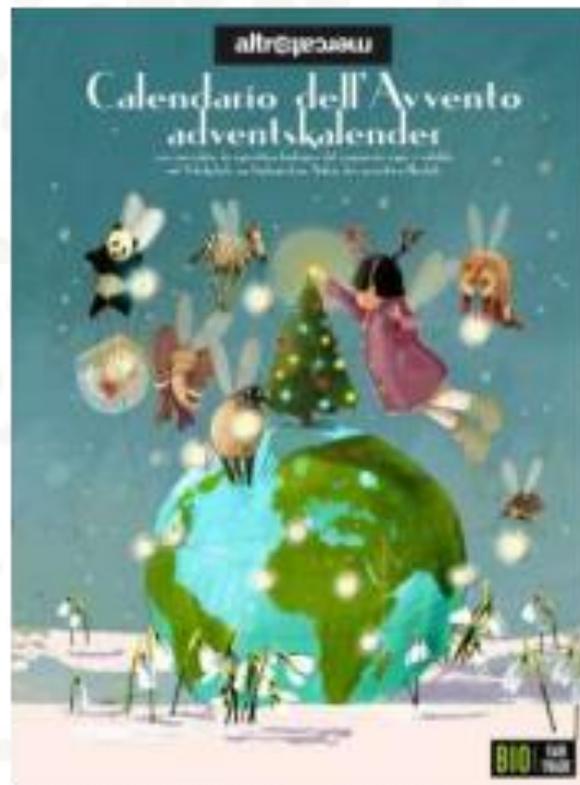


- ❖ NOCCIOLATINI DARK, ricoperto di cioccolato fondente, con cuore di crema alla nocciola e nocciola intera tostata
- ❖ NOCCIOLATINI CRISP, ricoperto con cioccolato al latte, con cuore di crema alla nocciola e croccanti crispies
- ❖ CREMINI BIGUSTO, con cioccolato fondente, bianco e pasta di nocciole
- ❖ NOCCIOLATINI SELECTION, con nocciolatini dark, crisp e cremi



L'ALTERNATIVA SOLIDALE

CALENDARIO dell'Avvento,
con cioccolato al latte,
dedicato alla biodiversità e
un disegno da colorare nelle
finestre



GARABOMBONI

L'ALTERNATIVA SOLIDALE



- ❖ CIOCCOLATTA IN VASETTO classica
- ❖ CIOCCOLATTA IN VASETTO cannella
- ❖ CIOCCOLATTA IN VASETTO cardamomo
- ❖ CIOCCOLATTA IN VASETTO cocco e melograna

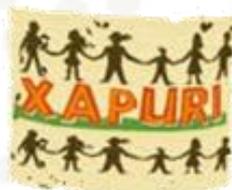
CARABOMBO

L'ALTERNATIVA SOLIDALE



NOVITÀ da DOLCI SAPERI

GARABOMBO



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

Sede legale e amministrativa: via Cadorna 22 – 22100 Como

P.IVA: 02562380135 REA CO267105

Iscri. AlboCoop. Mut. Prev. A117410 Tel. e fax: 031 308833 email:

info@garabombo.it sito: www.garabombo.it