



GARABOMBO
L'inVISIBILE

per un commercio equo e solidale

iscritti al registro
AGiCE2

LE FABBRICHE EQUOSOLIDALI DEL CIOCCOLATO

Fin dagli inizi della storia umana l'uovo è considerato la rappresentazione della vita e della rigenerazione. I primi ad usarlo come oggetto 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 dell'eco-sistema e della dignità dei piccoli contadini.

PICCOLA (DOLCE) STORIA DEL CIOCCOLATO

I primi a utilizzare il cacao furono gli Olmechi, antica popolazione messicana; Maya e Aztechi ne proseguirono l'uso. Veniva consumato come bevanda -calda o fredda- alla quale si aggiungevano varie spezie ma anche mais, altri cereali e il *chile* (peperoncino piccante): era chiamata *kakawa* e veniva considerata cibo degli dei per i suoi effetti stimolanti ed energetici. Inoltre, il seme costituiva moneta di scambio. Venne introdotto dai Gesuiti in Europa nel 1500 dove divenne una bevanda alla moda ben prima del caffè, ma la tavoletta di cioccolato fu inventata nella prima metà del 1800 dagli inglesi e poi fu perfezionata alla fine di quel secolo dagli svizzeri che usavano cacao, burro di cacao e latte in polvere.

Oggi il mercato del cioccolato ha subito una scossa quando, nel 2003, è stata approvata a Bruxelles dalla Comunità Europea una direttiva che autorizzava l'uso (fino a un massimo del 5 %) di grassi diversi dal burro di cacao per la sua produzione: molti si erano detti contrari, ma altri (i più influenti) volevano l'approvazione di una legge. E legge fu.

ASSAGGI...

Ecco alcuni degli esempi che potete trovare nelle Botteghe della nostra Cooperativa in occasione della festività pasquale.

▲ LINEA TRADIZIONALE:



Il soggetto dell'incarto è creato da **Y-Development** in Thailandia i cui artigiani hanno ricevuto € 0.10 per ogni *packaging* prodotto. Il materiale usato è un film monostrato polipropilenico adatto agli alimenti e totalmente riciclabile (da gettare nella 'plastica' e non nell'indifferenziato).

I formati sono:

- 200 g al latte o fondente extra;
- 300 g al latte o fondente extra.

▲ ARCOBALUOVO: L'UOVO CON LA CONFEZIONE IN COTONE



Risponde alle richieste di un *packaging* il più equo e solidale possibile. La confezione in cotone AZO FREE è stata realizzata dagli artigiani di **Selyn**, un'importante realtà cingalese di Commercio Equo, fondata nel 1991 e attenta ai diritti e alla salute dei propri lavoratori, oltre che all'ambiente. In particolare, la confezione nasce in un gruppo di associati di Selyn, dalle donne artigiane di **Ralla**, termine cingalese che significa onda: questo gruppo di lavoro è sorto in seguito allo Tsunami del 2004 grazie ai finanziamenti della ONG Cruf ed è composto da 11

donne, 9 delle quali impegnate direttamente nel lavoro tessile.

▲ LINEA HUEVITOS

Dal fatto che sono richiestissimi, si presentano sotto varie spoglie...



- **I TRADIZIONALI:** sono confezionati in scatole quadrate di foglie di cacao con due colori, una tonalità beige e una verde che provengono dall'isola di Bali (progetto: **Surya Bali Suci**). Il cordino è in iuta e il foglietto informativo è in caccia d'elefante (progetto: **Maximus**).

Contiene 150 g di ovetti al cioccolato al latte o fondente amaro. L'idea è quella di rimandare il pensiero a tutti coloro che lavorano nelle produzioni di cacao dove ancora regna lo sfruttamento oltre che di divulgare la cultura del riutilizzo.



- **HUEVITOS BIG:** la scatola fatta di foglie di cacao è più grande. Il contenuto? Ecco: per le scatole con foglie verdi ci sono 3 sacchetti da 80 g con ovetti di cioccolato bianco alla vaniglia, ovetti di cioccolato fondente extra, ovetti di cioccolato alla gianduia; per le scatole con foglie mogano i gusti sono diversi, ovetti di cioccolato bianco alla vaniglia, ovetti di cioccolato fondente alla cannella, ovetti di cioccolato extra al peperoncino.



- **HUEVITOS DA PASSEGGIO:** la confezione (da 100 g) è quella pratica in plastica. I gusti sono all'insegna delle spezie, ovetti di cioccolato bianco alla menta o al tè verde, ovetti di cioccolato fondente al cardamomo, alla cannella, al caffè o al peperoncino, ovetti di cioccolato alla gianduia.

▲ FIGURE PASQUALI AL CIOCCOLATO e BANDA BIÒ (PULCINO E LEPROTTO)

Le prime sono una produzione artigianale della Fabbrica del Cioccolato di *Equoland*, cooperativa vicino a Firenze; confezionate con un involucro trasparente, sono abbellite dal cordino in iuta di **Creation**, in Bangladesh, mentre il cartoncino stampato su un foglio in sterco di elefante della cooperativa **Maximus** dello Sri Lanka racconta la storia del progetto. Le figure del pulcino e del leprotto della *BandaBiò* sostengono i metodi dell'agricoltura biologica di **Manduvirà**, in Paraguay, e di

Conacado nella Repubblica Dominicana.

▲ nUOVO MONDO: UOVO di CIOCCOLATO BIO



È realizzato con ingredienti da agricoltura biologica: il cacao proviene dal progetto di **Conacado** nella Repubblica Dominicana, mentre lo zucchero di canna dal progetto paraguaiano di **Manduvirà**. All'interno le sorprese sono oggetti fatti a mano secondo le tradizioni artistiche e artigianali dei paesi di provenienza, tutti dipinti, modellati o intagliati da produttori tra i quali **Asha** (India), **Ecco Exe** (Perù), **Gospel House** (Sri Lanka), **Preda** (Filippine), **Children Nepal** (Nepal), **Mitra Bali** (Indonesia) e **Pekerti** (sempre in Indonesia). Le uova sono poi avvolte in coloratissimi fogli di carta seta, prodotta in Bangladesh.

L'assortimento delle uova nUOVO MONDO comprende:

- Uovo di cioccolato al latte BIO, 200 g e 270 g;
- Uovo di cioccolato fondente BIO, 200 g e 270g.

▲ L'UOVO E LA GALLINA

Nasce prima l'uovo o la gallina? Ma noo, sono nati insieme! Ecco un uovo da 200 g al latte all'interno di una coloratissima borsetta realizzata da **Children Nepal**, associazione che si rivolge alle madri nepalesi cui offrono formazione e possibilità di accesso al reddito. Nell'uovo sempre una sorpresa artigianale, certificata CE.

▲ UOVO DI CIOCCOLATO AL LATTE CON ANACARDI



Gli anacardi vengono dal Brasile, da **Coopercajou**, una cooperativa che raccoglie piccoli contadini: 400 g di infinita dolcezza!!

È confezionato in carta seta con tinta unita realizzato da MCC in Bangladesh. All'interno troverete sorprese sempre del Commercio Equo e Solidale.

▲ OVETTI DI CIOCCOLATO AL LATTE RIPIENI



Il ripieno è cioccolato alla nocciola; il peso è 170 g; i sacchetti di cotone vengono dalla cingalese **Selyn** e dalla tenacia della donna che ha creato tale organizzazione che ha voluto, in questo modo, valorizzare l'artigianato della propria isola e, al contempo, dare un'opportunità lavorativa alle donne del suo paese.