

LA TRADIZIONE EQUOSOLIDALE DELLA 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.





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.





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...



LE FABBRICHE EQUOSOLIDALI DEL CIOCCOLATO

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:

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



LE FABBRICHE EQUOSOLIDALI DEL 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.



LE FABBRICHE EQUOSOLIDALI DEL CIOCCOLATO

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**.



LE FABBRICHE EQUOSOLIDALI DEL CIOCCOLATO



LINEA nUOVO MONDO: uova di cioccolato BIO –
È realizzato con ingredienti
da agricoltura biologica:
il cacao proviene dal progetto di **Conacado**
in Repubblica Dominicana,
mentre lo zucchero di canna dal
progetto paraguayano di **Manduvirà**.
All'interno le sorprese rispondono
alle tradizioni artistiche e artigianali
dei vari paesi di provenienza
(**Asha**, India; **Ecco Exe**, Perù,
Gospel House, Sri Lanka; **Preda**, Filippine;
Children Nepal, Nepal; **Mitra Bali**
e **Pekerti**, Indonesia).



LE FABBRICHE EQUOSOLIDALI DEL CIOCCOLATO

OVETTI CONFETTATI –

Il cacao e lo zucchero della confettatura
vengono dalle isole Mauritius,

da **Craft Aid:**

una parte significativa
delle persone che vi lavorano
presentano disabilità fisiche
o mentali
o appartengono, comunque,
alle fasce più deboli
della popolazione.



LE FABBRICHE EQUOSOLIDALI DEL CIOCCOLATO

FIGURE DI CIOCCOLATO – Anche quest'anno vengono riproposte le FIGURE PASQUALI, confezionate con un involucro trasparente, abbellite da un cordino in iuta di **Creation** del Bangladesh e da un foglio in caccia d'elefante della cooperativa **Maximus** dello Sri Lanka.





Il simbolo pasquale per eccellenza è la
colomba con le ali distese: quella
equosolidale è veramente messaggera
di pace!!



DOLCI TENTAZIONI

COLOMBA PACE – Esempio dell'unione tra filiera locale e filiera dell'equosolidale, è prodotta in un laboratorio di pasticceria del canturino con ingredienti provenienti dal Sud del Mondo. In particolare, la marmellata di mango proviene dal progetto keniota di **Meru Herbs**, esperienza di successo nata nell'ambito di un più ampio progetto idrico.



DOLCI TENTAZIONI

PALOMA – Questa colomba rappresenta l'unione di quattro continenti: burro e uvette dal Sudafrica, zucchero di canna dal Costa Rica, mandorle dalla Palestina, lavorazione in Italia...

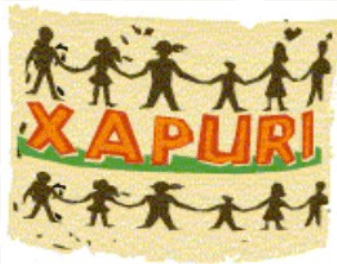


DOLCI TENTAZIONI

COLOMBA LIBERO MONDO –

I produttori sono realtà dell'America Latina e dell'Africa; tra queste c'è il **Gruppo Salinas**, in Ecuador, corporazione sorta nel 1971 da un gruppo di missionari salesiani e da volontari dell'Operazione Mato Grosso.





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