

**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**.



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 lo volevano rubare, ma lei preferì morire piuttosto che rivelare dove fosse nascosto. 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 cioccolato 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.



IL PROGETTO: 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**.



SARABOMBO

IL PROGETTO: PROVENIENZE EQUE

Al 100% equosolidale il cioccolato **DOLCI SAPERI** è realizzato miscelando pasta di cacao della Repubblica Dominicana e pasta di cacao del Perù (entrambe **cacao Arriba**). La produzione è totalmente artigianale e avviene in Italia in un laboratorio di Paderno Dugnano.



DOLCI SAPERI, GLI AFORISMI

BIANCO + MIRTILLI, Salviamo al Terra!

È l'unico pianeta con il cioccolato

BIANCO + NOCCIOLE, *Il cioccolato è molto più economico della terapia e non ti serve l'appuntamento*

BIANCO + CANNELLA *Come fai a non innamorarti di me?*

Sono come il cioccolato

LATTE + COCCO, *Ho due uomini fantastici: Ciocco e Lato*

LATTE + NOCCIOLE, *Il mio colore preferito è il cioccolato*

FONDENTE + CAFFÈ, *Il cioccolato mette il sorriso sul volto di chiunque. Persino dei banchieri*

FONDENTE + NOCCIOLE, *Se non hanno il cioccolato in Paradiso, non ci vado*

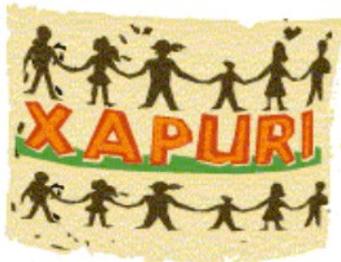
FONDENTE + PEPERONCINO, *Non pensate che il cioccolato sia un sostituto dell'amore.*

È l'amore un sostituto del cioccolato





GRABOMBOLA



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