

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.







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. Il cacao viene da un progetto equosolidale in Ghana. I formati proposti sono: - 200 g al latte o fondente - 300 g al latte o fondente.



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.









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 cacca d'elefante (progetto: Maximus, Sri Lanka), contengono ovetti di cioccolato. NOVITÀ: alcune scatole sono colorate con coperti in batik.









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).





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.





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 cacca 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 solidale e filiera dell'equo, è prodotta nel laboratorio di pasticceria della Casa Circondariale di Bergamo con ingredienti provenienti dal Sud del Mondo. Le tipologie sono parecchie:

_colomba e colombina con Ananas;

- Colomba e colombina con confettura di mango;

- Colomba e colombina con cioccolato.

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