



ponchito

cioccolato al latte con sorpresa

Ovetto di cioccolato al latte con sorpresa realizzata a mano da cooperative sociali di disabili e da artigiani del Sud del mondo. 100 gr di Ponchito apportano mediamente Kcal 544 (Kj 2272) e contengono 6,5 gr di proteine, 57,5 gr di carboidrati e 32 gr di grassi. L'alta percentuale di cacao (il 32 %, quasi il doppio del latte in polvere che costituisce solo

il 18% degli ingredienti totali) fa di questo prodotto un alimento nutrizionalmente valido e sano. Il cacao contiene infatti molte sostanze utili all'organismo, in particolare a quello dei bambini e contrariamente a quanto si pensa non è una delle principali cause della carie. Il progetto Ponchito non consiste solo nella produzione di un cioccolato equo e solidale, ma anche nel coinvolgimento di cooperative sociali di tipo B (inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati), che inseriscono le sorpresine negli ovetti. Inoltre anche le sorpresine sono piccoli prodotti di artigianato di vari partner. Tra i gruppi di artigiani coinvolti (sono vari, poichè si cerca di comprenderne il maggior numero, spesso vanno a rotazione) De La Selva (Guatemala), CIAP (Perù), Señor de Mayo (Bolivia), Preda (Filippine), Usha (India).

TOTALE INGREDIENTI DEL COMMERCIOEQUO E SOLIDALE: 72%

I produttori delle fave di cacao

Conacado (Repubblica Dominicana)

La Confederacion Nacional de Cacaocultores Dominicanos (Conacado) è stata fondata nel 1989 e oggi coinvolge 9200 piccoli coltivatori raggruppati in 126 gruppi locali e nove cooperative. Quasi tutti i produttori non possiedono più di tre ettari di terreno a testa. L'organizzazione consortile conferisce loro maggiore peso commerciale sul mercato internazionale del cacao, consentendo al contempo di mantenere la proprietà individuale della terra.

Conacado svolge l'importante compito di mantenere alta la qualità della produzione: oggi l'80% del cacao di Conacado è biologico. Allo stesso tempo, la struttura consortile ha permesso l'apertura al mercato internazionale del commercio equo, che garantisce entrate sufficienti alla nascita di importanti servizi come il microcredito e possibilità lavorative anche alla manodopera femminile.

I produttori delle sorprese

Preda (Filippine)

Fondata nel 1974 a Olongapo, città a circa 180 km da Manila da padre Shay Cullen per affrontare e prevenire l'emarginazione, la tossicodipendenza, la prostituzione infantile. Preda supporta progetti di autosviluppo, combatte la povertà rurale, esporta prodotti di artigianato e frutta essiccata, che immette nel mercato internazionale attraverso il commercio equo.

Il progetto Preda prevede che le materie prime utilizzate nei prodotti artigianali provengano da piantagioni in cui non si fa uso di prodotti chimici, inoltre sono curati il rimboschimento e la sostituzione delle piante abbattute con alberi da frutto. L'attività artigianale permette a Preda di sostenere iniziative di tipo economico e sociale, da campagne di prevenzione e cura dell'AIDS al recupero dei tossicodipendenti. La fondazione Preda inoltre gestisce una casa terapeutica per bambini vittime di abusi sessuali.

