

# CACAO: UNA PAROLA CHE SPRIGIONA AROMI DOLCI MA CHE RICORDA UNA LUNGA STORIA DI SFRUTTAMENTO.

AD GENTES DICE DI NO E SI IMPEGNA PER UNA PASQUA CIOCCOLATOSA & SOLIDALE!

PER QUESTO **UTILIZZA UN CIOCCOLATO 100% SOLIDALE**, UN PROGETTO DI UNA CENTRALE DI IMPORTAZIONE ITALIANA, **EQUOLAND**, CHE DAL 1994 IMPORTA CACAO SEMILAVORATO DI ALTISSIMA QUALITA' DAI PRODUTTORI DI **SALINAS, ECUADOR**, CONTRIBUENDO COSI' ALLO SVILUPPO DI UNA REALTA' LOCALE DI FAMIGLIE DI COLTIVATORI DI CACAO, CHE COME UNICA ALTERNATIVA HANNO LA TRISTE AVIDITÀ DEI COYOTES; DAPPRIMA HA FINANZIATO UN LABORATORIO DI TRASFORMAZIONE DELLA FAVA DI CACAO IN ECUADOR, COSI' DA IMPORTARE IL PRODOTTO GIA' SEMILAVORATO E GARANTIRE MAGGIOR IMPIEGO E GUADAGNO AI COLTIVATORI ECUADOREÑI, NONCHE' LA VENDITA LOCALE DEI PRODOTTI;

## Prezzo Trasparente

<i>Huevito</i>	€	%
OVETTI DI CIOCCOLATO*	1.40	48.3
PACKAGING**	0.02	0.7
COSTI DI TRASPORTO	0.30	10.3
MARGINEBDM	0.73	25
MARGINE AD GENTES (COPERTURA COSTI)	0.19	6.6
IVA	0.26	10
<b>PREZZO DI VENDITA AL PUBBLICO</b>	<b>2.9</b>	<b>100</b>

\* 100g di cioccolato al latte o fondente, progetto Salinas, Ecuador. Prodotti nella Fabbrica del Cioccolato di Equoland, Calenzano (FI)

\*\* (cordino progetto Creation Bangladesh; cartoncino informativo progetto MAXIMUS, Sri Lanka)

IN UN SECONDO MOMENTO, NEL 2008 HA APERTO I BATTENTI LA **PRIMA FABBRICA DEL CIOCCOLATO** IN ITALIA LA CUI FILIERA È TOTALMENTE SOLIDALE .

AD GENTES HA SPOSATO IL PROGETTO DECIDENDO DI ABBANDONARE I TRASFORMATORI TRADIZIONALI, REALIZZANDO COSI' UN SOGNO:

**UNA FILIERA GARANTITA DI QUALITA',  
TOTALMENTE CONTROLLATA. UNA  
PRODUZIONE ARTIGIANALE CONCENTRATA IN  
UN'UNICA AZIENDA, PER UNO SVILUPPO  
LOCALE SOSTENIBILE, DALL'ECUADOR**

**ALL'ITALIA:**

**UNA PASQUA 100% SOLIDALE!**

**ASSOCIAZIONE AD GENTES**  
PIAZZA DUOMO 22 – 27100 PAVIA (PV)  
[www.adgentes.org](http://www.adgentes.org)

