



Equoland Soc.Coop.a R.L.
Via F.lli Cervi, 76/78 – Campi Bisenzio (FI)
www.equoland.it
Equoland, bottega del mondo dei Benisolidali
Via Ghibellina, 115/r – Firenze
www.benisolidali.it

PROGETTO CIOCADOR

TENDAL SOLIDARIO

Il progetto CIOCADOR si propone di migliorare le condizioni economiche dei produttori di cacao dell'ECUADOR.

Le sue leve sono: la eliminazione di intermediazioni nella catena produttiva e la realizzazione di importanti fasi della lavorazione del cacao nel sito dove il cacao è prodotto, favorendo lo sviluppo delle piccole e medie imprese comunitarie di Salinas-Ecuador, dove il ricavato viene destinato al miglioramento delle condizioni di vita di tutti gli abitanti di Salinas (fognature, rete elettrica, sistemazione case, sviluppo di ulteriori progetti, miglioramento delle condizioni di lavoro, creazione di collegi per gli studi superiori, centri di salute).

L'obiettivo del progetto è chiudere il cerchio della catena produttiva dalla coltivazione del cacao fino alla trasformazione, finitura, distribuzione e vendita.

Elementi che compongono gli assi del progetto

1) Tendal Solidario-Echeandia, Prov di Bolivar, Ecuador.

Centro di Acquisto del cacao e fornitura di Servizi a favore del produttore di cacao; l'impresa appartiene al Gruppo Salinas, espressione unitaria delle differenti realtà produttive presenti a Salinas.

Il Gruppo Salinas garantisce la presentazione unitaria dei prodotti di Salinas di fronte al mercato nazionale e straniero e si propone di custodire e proteggere i criteri della ECONOMIA SOLIDALE che hanno ispirato e sostenuto il processo di sviluppo di Salinas nelle ultime tre decadi.

SERVIZI OFFERTI AL PRODUTTORE:

- Acquisto diretto e commercializzazione diretta del cacao.
- Prezzo migliore di quello offerto dal mercato locale.
- Peso esatto del cacao.
- Assistenza tecnica per il miglioramento della qualità del grano nei trattamenti post-raccolta.
- Assistenza tecnica per la valutazione del livello di fermentazione ed essiccamento del cacao.
- Centro di coscientizzazione e di impulso alla coltivazione del cacao Nacional Sabor Arriba.
- Punto di essiccamento del cacao dei produttori.
- Diffusione di piante di cacao Nacional Sabor Arriba prodotte nel vivaio della comunità il Rosario con la collaborazione dell' INIAP e assistenza tecnica a livello di campo (semina, coltivazione, potatura, pulizia della huerta).
- Centro di controllo della provenienza del cacao e dei trattamenti ricevuti fino all' imbarco.



Equoland Soc.Coop.a R.L.
Via F.lli Cervi, 76/78 – Campi Bisenzio (FI)
www.equoland.it
Equoland, bottega del mondo dei Benisolidali
Via Ghibellina, 115/r – Firenze
www.benisolidali.it

- Garante di un reale beneficio al produttore.
 - Tipo di cacao: cacao naturale, pulito, ben fermentato ed essiccato (TOP ASS secondo la Norma Inen 176 ecuadoriana: peso di 100 fave da 124 a 132gr, livello di fermentazione del 65% minimo fino a un 80%).
- NR DI BENEFICIARI: 200 Famiglie circa.

2) Laboratorio di Salinas-Guaranda, Prov. De Bolivar, Ecuador.

Il cacao acquistato ai produttori viene essiccato, privato di eventuali impurità, insaccato e inviato a Salinas, alla “Fabrica de Chocolates”.

La Fabrica de Chocolates provvede alla realizzazione delle seguenti fasi:

- 1) Selezione della fava di cacao.
- 2) Tostatura della fava di cacao.
- 3) Eliminazione del tegumento della fava.
- 4) Triturazione e molitura delle fave fino all’ottenimento della PASTA DI CACAO.
- 5) Confezionamento in pani e imballaggio.
- 6) Preparazione per l’esportazione.

Il Centro Esportazioni del Gruppo Salinas si occupa della realizzazione di tutte le pratiche per l’esportazione.

Direzione:

Calle Samilagua S/n-Salinas, Guaranda, Ecuador

Tel:+593-3-2-390020/021

Mail: exportaciones@salinerito.com

3) Laboratorio di None, Torino, Italia.

Il Laboratorio Domori s.r.l. (ex Kamba) di None e’ un laboratorio artigianale che effettua la lavorazione della pasta di cacao di Salinas per modellare il CIOCADOR, ossia il cioccolato realizzato con la pasta di cacao prodotta a Salinas.

La prima parte della lavorazione del cioccolato viene fatta direttamente nel luogo di produzione del cacao e gestita da piccoli produttori attraverso il sistema dell’economia comunitaria.

4) Equoland, Firenze, Italia.

E’ la Centrale di importazione della Pasta di Cacao di Salinas e di altri prodotti realizzati de questo e molti altri gruppi nel mondo che esportano attraverso il sistema FAIR TRADE.



Equoland Soc.Coop.a R.L.
Via F.lli Cervi, 76/78 – Campi Bisenzio (FI)
www.equoland.it
Equoland, bottega del mondo dei Benisolidali
Via Ghibellina, 115/r – Firenze
www.benisolidali.it

Oltre alla commercializzazione si occupa di appoggiare e finanziare progetti come il CIOCADOR e controllare che la loro realizzazione rispetti i criteri di trasparenza e beneficio verso i produttori previsti dal Codice Etico del Commercio Equo.

Direzione:

Equoland Soc Coop. A.r.l.

Via F.lli Cervi,76-78

50013 Campi Bisenzio, Firenze, Italia

Tel:+39-055-8946698

Mail: equoland@equoland.it www.equoland.it www.benisolidali.it



Equoland Soc.Coop.a R.L.
Via F.lli Cervi, 76/78 – Campi Bisenzio (FI)
www.equoland.it
Equoland, bottega del mondo dei Benisolidali
Via Ghibellina, 115/r – Firenze
www.benisolidali.it

SCHEDA PROGETTO *TENDAL SOLIDARIO*

NOME: Tendal Solidario

ORGANIZZAZIONE CHE PRESENTA IL PROGETTO: Gruppo Salinas

ZONA INTERVENTO: Echeandia, Provincia di Bolivar, Ecuador

ATTIVITA': Centro di Acquisto e di Servizi a favore del produttore di cacao

NR DI BENEFICIARI: 200 Famiglie circa.

OFFERTA DEL TENDAL VERSO IMPRESE:

- Centro di acquisto diretto della materia prima.
- Centro di controllo della provenienza del cacao e dei trattamenti ricevuti fino all' imbarco.
- Garante di un reale beneficio al produttore.
- Possibilità di invio di un container mensile (12.5 TM).
- Tipo di cacao: cacao naturale, pulito, ben fermentato ed essiccato (TOP ASS secondo la Norma Inen 176 ecuadoriana: peso di 100 fave da 124 a 132gr, livello di fermentazione del 65% minimo fino a un 80%).
- Il cacao offerto proviene dalle Provincie di Esmeraldas, Los Rios, Bolivar e Oriente dove sono in corso progetti di acquisto diretto al produttore.
- Possibilità di preparare il lotto differenziando il cacao secondo le zone di provenienza mediante un codice indicato sui sacchi.

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

La proposta di questo progetto contempla la realizzazione di un Centro di Servizi sul Cacao Nacional Sabor Arriba per piccoli produttori di cacao della zona di Echeandia, Provincia di Bolivar, Ecuador.

Il Centro punta al miglioramento delle condizioni socio-economiche dei piccoli produttori di cacao del Canto Echeandia, attraverso la promozione di uno Sviluppo proprio, eco-sostenibile e partecipativo.

Visione strategica del Tendal:

Il Tendal vuole realizzare una serie di interventi che derivino dal Tendal stesso, centro atto a raccogliere le esigenze dei produttori medesimi.

Con il tempo il Tendal aspira ad essere un ponte tra il produttore e le imprese che acquistano cacao, offrendo cacao di buona qualità e di origine specifica, garantendo la qualità del medesimo e soddisfacendo le esigenze del moderno mondo della impresa agroalimentare mondiale.



EQUOLAND

Società Cooperativa a r.l.

www.equoland.it

beniSolidali

Equoland Soc.Coop.a R.L.

Via F.lli Cervi, 76/78 – Campi Bisenzio (FI)

www.equoland.it

Equoland, bottega del mondo dei BeniSolidali

Via Ghibellina, 115/r – Firenze

www.benisolidali.it

Il Tendal Solidario mantiene alleanze e relazioni commerciali con altri progetti di commercializzazione di cacao accomunati da una visione e strategia similari (Provincia di Los Rios, Esmeraldas e Oriente ecuadoriano).

Localizzazione del Progetto

Paese: Ecuador

Provincia: Bolívar

Cantone: Echeandía

ASPETTI FISICI:

Cantone: Echeandía

Provincia: Bolívar

Paese: Ecuador

Ubicazione: Centro occidentale della Provincia di Bolívar

Limiti:

-**Nord:** Cantone Las Naves

-**Sud:** Cantone Caluma

-**Est:** Parrochia Urbana Guanujo (Cantone Guaranda)

-**Ovest:** Cantone Ventanas e Urdaneda (Prov. di Los Ríos)

Rilievi: Valle della cordillera del Chimbo, con le caratteristiche del valle interandino.

Altitudine media: Dai 320 fino agli 830 m.s.n.m.

Temperatura media annuale: 16 e 30 C

Clima: subtropicale

Superficie: 230,60 Km²

Parrochia urbana: Echeandía



Equoland Soc.Coop.a R.L.
Via F.lli Cervi, 76/78 – Campi Bisenzio (FI)
www.equoland.it
Equoland, bottega del mondo dei Benisolidali
Via Ghibellina, 115/r – Firenze
www.benisolidali.it

Organismo che presenta il progetto

Il Tendal Solidario è una impresa appartenente al Gruppo Salinas ed è stato creato dalla Fondazione Familia Salesiana Salinas attraverso il Centro Esportazioni.

La Mision Salesiana:

La Mision Salesiana, cui Direttore e' Padre Antonio Polo, viene creata da parte di un gruppo di volontari italiani giunti alla Parrocchia di Salinas nel 1970 e legalizzata come Fondazione Familia Salesiana Salinas il 2 Febbraio 2002.

Il Gruppo Salinas:

Il Gruppo Salinas e' l'espressione unitaria delle distinte unita' che rappresentano nella attualità' i punti di forza del processo di sviluppo comunitario di Salinas.

Tra le unita' che lo compongono rientrano La Fondazione Familia Salesiana Salinas, che nasce come appoggio operativo alla Missione Salesiana nel suo compito specifico di azione pastorale e il Centro Esportazioni, che esiste da pochi anni però grazie alla sua attività e impegno ha aumentato rapidamente i volumi di vendite verso distinti Paesi del mondo: Italia, Germania, Svizzera, Giappone, USA, Francia e Spagna.

Il Gruppo Salinas garantisce la presentazione unitaria dei prodotti di Salinas di fronte al mercato nazionale e straniero e si propone di custodire e proteggere i criteri della economia solidale che hanno ispirato e sostenuto il processo di sviluppo di Salinas nelle ultime tre decadi.

Antecedenti

La Fondazione Familia Salesiana compra da anni il cacao per la produzione di cioccolato e pasta di cacao nella Fabbrica di Cioccolato di Salinas dagli intermediari di Echeandia.

La qualità della materia prima risulta piuttosto scarsa: gli intermediari vendono un prodotto molte volte ancora umido, con muffe, elevato grado di impurità e basso livello di fermentazione.

I prezzi offerti dai commercianti e le scorrettezze commesse nel peso non incentivano i produttori a migliorare il loro prodotto attraverso buone pratiche di raccolta e post raccolta, per tanto molti produttori vendono cacao mal fermentato, umido, con molte impurità e ogni genere di sporcizia.

Gli intermediari non fanno un lavoro migliore di quello degli agricoltori, si limitano a trattare di terminare l'essiccamento del grano prima di venderlo alla principale esportatrice presente a Ventanas a poca distanza da Echeandia.



Equoland Soc.Coop.a R.L.
Via F.lli Cervi, 76/78 – Campi Bisenzio (FI)
www.equoland.it
Equoland, bottega del mondo dei Benisolidali
Via Ghibellina, 115/r – Firenze
www.benisolidali.it

In questo panorama ottenere una materia prima per la produzione di un buon cioccolato e di pasta di cacao risulta un compito complicato e costoso, la Fondazione Familia Salesiana decide di iniziare un processo di acquisto diretto del cacao ai produttori della zona e di miglioramento del cacao della zona attraverso buone pratiche di raccolta e post raccolta.

Le prove di fermentazione ed essiccamento del cacao utilizzate poi come campioni per i contatti all'estero e per la Fabbrica di cioccolato di Salinas hanno dato ottimi risultati in aroma e rendimenti e spinto alla creazione di un vero Centro acquisti, il Tendal Solidario per l' appunto.