



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 progetto *La Carlita*

Le confetture *La Carlita* nascono come prodotti dell'associazione La Dolorosa, in stretti rapporti di collaborazione con il Gruppo Salinas (Ecuador), per l'interdipendenza e lo sviluppo biunivoco dell'intera area di Salinas.

Nel 1984, nasce così la Fabbrica di confetture "La Carlita" con lo scopo di creare nuova occupazione per i giovani, soprattutto donne di *Facundo Vela* e dare valore aggiunto alla materia prima "dolce" della zona di Salinas (more, chamburo, babaco, etc).



Alcune fasi di produzione delle confetture

I frutti nativi della zona andina e subtropicale dell'Ecuador sono infatti gli ingredienti essenziali per la produzione delle confetture *La Carlita*. Oltre alle ad esse, sono prodotti con il marchio "La Carlita" caramelle, concentrati di frutta e biscotti per il mercato nazionale ed internazionale. Il Gruppo Salinas, infatti, esporta i prodotti dell'associazione ed **Equoland** li importa per il mercato italiano.

Le risorse ottenute dalla commercializzazione dei prodotti *La Carlita* permettono lo sviluppo sostenibile per le piccole aziende agricole locali in particolare per i giovani lavoratori della zona di *Facundo Vela*, nonché la creazione di fondi di risparmio e di credito per la comunità. Nel 2004, il laboratorio di produzione delle confetture *La Carlita* ha dato lavoro a 5 abitanti della comunità (2 maschi e 3 femmine) ed ha prodotto un fatturato di 25.000 \$. Le prospettive future sono di continuare la modernizzazione della fabbrica e delle sue apparecchiature per aumentare l'occupazione e di far inserire stabilmente la produzione nel mercato ecuadoriano.



Alcuni frutti della zona subtropicale ecuadoriana

Le confetture *La Carlita* hanno alti valori nutrizionali e garantiscono qualità degli standard di controllo e dell'intero processo produttivo.

Processo di produzione delle confetture

1. Raccolta e consegna dei frutti coltivati dalle famiglie della zona rurale di Facundo Vela.
2. Selezione dei frutti migliori.
3. Lavaggio dei frutti.
4. Pelatura, taglio e rimozione dei semi dai frutti.
5. Combinazione dei frutti con l'aggiunta di altri ingredienti.
6. Cottura degli ingredienti.
7. Confezionamento in bottiglie e contenitori in vetro sterilizzati.
8. Refrigerazione.
9. Test sulla qualità finale del prodotto.
10. Etichettatura, imballaggio e spedizione dei prodotti.

Contatti

Associazione La Dolorosa

Address: 10 de Agosto y Simón Bolívar esquina, Facundo Vela - Bolívar. Ecuador

Principal contact: Sr. Estuardo Chávez

Technical contact: Sr. Iván Ramos

Telephone: 593 - 3 - 814466

Fax: 593 - 3 - 814461

e-Mail: lacarlita@andinanet.net