



Scheda Progetto:

LIBEROMONDO

(CAFFÈ, DOLCI, ALTRI PRODOTTI)

LiberoMondo
Equosolidale & sociale

1) STORIA ED OBIETTIVI DEL PROGETTO

LIBEROMONDO (www.liberomondo.org) è una cooperativa sociale di tipo B, nata nel maggio 1997 a Bra (Cuneo), che promuove i principi del commercio equo e solidale attraverso il sostegno a comunità di produttori nel Sud del mondo e la creazione, in Italia, di opportunità di lavoro rivolte in particolar modo a persone escluse dai normali circuiti di impiego. La cooperativa opera lungo due direttrici: importazione/distribuzione di prodotti attraverso il canale del commercio equo e solidale ed attività di trasformazione, tramite la gestione di un proprio laboratorio di produzione alimentare.

Il contatto diretto con i produttori è un elemento fondante di LIBEROMONDO, che intende appoggiare e sostenere il lavoro e l'impegno dei suoi partner del Sud del Mondo. I prodotti acquistati (materie prime per produzioni alimentari, cosmetiche e della detergenza) sono trasformati successivamente in Italia, oppure vengono distribuiti direttamente. La cooperativa gestisce inoltre un laboratorio di pasticceria e cura il confezionamento di altre linee di alimentari che aziende esterne selezionate producono utilizzando materie prime di commercio equo fornite dalla cooperativa stessa.

La vendita dei prodotti, principalmente all'ingrosso, si svolge attraverso la rete della piccola distribuzione (Botteghe del Commercio equo, negozi del biologico, erboristerie) e alcuni canali specializzati (vending, ristorazione, regalistica aziendale)

La gamma dei prodotti proposti da LIBEROMONDO è vasta ed articolata, spaziando dagli alimentari ai cosmetici, dall'artigianato ai prodotti per la casa. Sono inoltre disponibili linee dedicate al biologico ed alla alimentazione vegetariana e vegana. L'artigianato offre migliaia di articoli realizzati a mano di commercio equo e della cooperazione sociale italiana, mentre è stata rinnovata la gamma dedicata alla cosmesi ed al benessere della persona. Sono inoltre proposte linee di prodotti ecologici dedicate alla cura della casa (detergenti naturali e incensi).

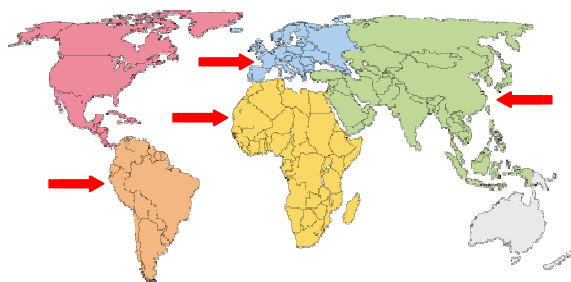
Fin dalla sua fondazione LIBEROMONDO ha avviato collaborazioni con altre organizzazioni di commercio equo e dell'economia solidale più in generale (quali cooperative sociali, consorzi, cooperative agricole) nel tentativo di costruire spazi di confronto e reti di scambio.

Nel corso degli anni la cooperativa ha stretto accordi con 17 gruppi di commercio equo (di cui 2 europei) e 10 altre realtà, fra cooperative e consorzi. A livello europeo sono attive collaborazioni con strutture di commercio equo finalizzate alla gestione di importazioni ed allo sviluppo comune di prodotti.



2) AREA GEOGRAFICA

LIBEROMONDO intrattiene relazioni commerciali dirette con oltre 50 produttori di artigianato ed alimentari di America Latina, Africa, Asia ed Europa, con un'attenzione particolare a cooperative, organizzazione di base ed associazioni di produttori.





Scheda Progetto:

LIBEROMONDO

(CAFFÈ, DOLCI, ALTRI PRODOTTI)



3) I PRODOTTI

Di seguito si illustra qualche prodotto della vasta gamma alimentare:

 Caffè Chiapas  Caffè espresso	<p>Caffè: prima della tostatura, i sacchi di caffè che arrivano nei magazzini di Coffee Import (piccola azienda a due passi da Alba che prepara miscele a partire da caffè verde, proveniente dall'Equador) vengono conservati in ambiente asciutto e fresco. Il tempo di tostatura, generalmente, varia dai 16 ai 20 minuti.</p> <p>Dai sacchi, il grano verde viene versato in un silos e da qui, tramite una tramoggia, nel "tostino". In questo grande cilindro la temperatura varia dai 200 ai 220°C. Il calore è alimentato tramite un flusso di aria calda in modo che la tostatura sia completa e uniforme.</p> <p>Dalla tostatrice i chicchi vengono riversati in una vasca di raffreddamento ad aria. L'operazione dura circa 5/6 minuti, e permette un raffreddamento lento e graduale. Uscita dalla vasca di raffreddamento, la massa dei chicchi passa attraverso la spietratrice, macchina che separa qualsiasi impurità dal caffè. Il caffè tostato è pronto per la miscelatura. In un grande contenitore cilindrico, formato da 12 silos uniti tra loro, vengono miscelate le varietà che danno equilibrio al prodotto finale. Il prodotto è ora pronto per l'insacchettamento, a meno che non debba essere macinato. In quest'ultimo caso, dopo la macinatura, il caffè viene lasciato riposare in un silos per circa due giorni, tempo necessario per il raffreddamento e la degasatura. Il confezionamento è automatizzato: un'unica macchina preleva il sacchetto, gli dà forma, lo riempie con la giusta quantità e lo data.</p>
 Le Coccole	<p>Dolci: i nostri biscotti sono fatti con ottime farine di grano tenero e mais. Le farine provengono dal mulino "Marengo".</p> <p>Lo zucchero di canna, proveniente dal circuito equo e solidale, arricchisce i biscotti di tutte le sostanze di cui è ricco (vitamine, sali minerali, amminoacidi), a differenza di quello bianco.</p> <p>Altre materie prime del commercio equo e solidale sono il miele, il cacao, il tè verde, il cocco, l'uva passa, le bacche di vaniglia. Gli aromi sono di derivazione naturale: olio essenziale di limone e di arancio.</p>

Altri prodotti:

 Passata al pomodoro bio	 Penne di Libera Terra	 Tarallini snack	 Gocce miele propoli
 Crema catalana	 Tisana al caffè verde bio con menta e yerba mate	 Marmellata di mango	 Bebida gassosa