



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CONFETTURA DI ROSE DI DAMASCO



250 gr

Prodotto della Cooperativa Assif Hdida, socia della Rete Mediterranea per lo Sviluppo e l'Economia Sociale



Categoria	Sovranità alimentare
Ingredienti	Petali di rosa damascena, zucchero, limone ed acqua minerale
Produttore	<p>Cooperativa femminile Assif Hdida</p> <p>La nostra cooperativa è nata nel 2014 dopo un processo di associazionismo tra le donne del douar (villaggio) Hdida, situato nella valle delle rose, a 17 Km da Kelaat M'Gouna. Siamo 22 donne socie. Oltre ad un laboratorio di tessitura ci occupiamo della produzione di cuscus, della coltivazione delle piante aromatiche ed ufficiali, e delle rose di Damasco. Grazie ad una formazione ricevuta da una ong belga, oggi siamo concentrate sulla produzione della confettura di rosa, unica in Marocco, e di altri derivati della rosa di Damasco, simbolo della nostra valle.</p>
Luogo di produzione	Villaggio di Hdida, Comune di Ait Ouassif-Kelaat M'Gouna, Provincia di Tinghir, Regione Draa-Tafilelt
Certificazioni	Abbiamo restaurato da poco i nostri locali, quindi siamo in attesa di avviare la certificazione ONSSA (Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires). Tutti i nostri prodotti sono 100% naturali.
Metodo e filiera di produzione	<p>Le rose di Damasco provengono dai campi delle nostre socie, e nel mese di aprile-maggio le raccogliamo manualmente al mattino presto. Selezioniamo i petali e ne lasciamo ad essiccare una parte della raccolta.</p> <p>La confettura di rose viene preparata come le confetture tradizionali, ma al posto dei frutti mettiamo i petali. Aggiungiamo lo zucchero ed il succo di limone, portiamo ad ebollizione lentamente aggiungendo l'acqua minerale q.b. Aggiungiamo la pectina in modo che rimanga gelatinosa e spalmabile. Non aggiungiamo nessun additivo chimico o conservante.</p>
Consigli per l'uso	La confettura si mangia con pane e burro, o anche solo pane. Si utilizza anche per fare dolci o crostate.



BP 88 - Timouliit - Prov. d'Azilal - Marocco +212 (0) 617052221 / + 39 3408068289
 boukhibizamohamed@gmail.com www.marocnatureculture.org
 Mohamed Rafia Boukhibiza - responsabile commercio equo e solidale