



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

# CUSCUS ai 5 cereali



500 gr

o

1 kg

<b>Categoria</b>	Sovranità alimentare
<b>Ingredienti</b>	20% farina di grano duro, 20% farina di mais, 25% farina di orzo, 20% farina di segale e 15% farina di miglio; sale q.b.
<b>Produttore</b>	<p><b>Cooperativa Afous per i derivati dei cereali</b></p> <p>Abbiamo creato la cooperativa il 25 aprile 2007 a Hay Pam nel Comune rurale di Timouilt da nove donne. L'attività principale della cooperativa era inizialmente la produzione e commercializzazione di derivati dei cereali e dopo alcuni anni abbiamo aggiunto la produzione di dolci e biscotti. Partecipiamo a fiere a livello locale, regionale e nazionale grazie ai nostri partners "Fondazione Mohamed V per la Solidarietà" e "Iniziativa Nazionale per lo Sviluppo Umano".</p>
<b>Luogo di produzione</b>	Villaggio Hay Pam, Comune rurale di Timouilt, Provincia di Azilal, Regione Beni Mellal-Kenifra
<b>Certificazioni</b>	Nessuna per il momento, in quanto il locale non è ancora a norma. I prodotti sono però 100% naturali.
<b>Metodo e filiera di produzione</b>	<p>Questo couscous viene lavorato secondo il metodo tradizionale, manualmente, dalle donne della cooperativa. Prendiamo i cereali da un agricoltore del villaggio che coltiva in maniera naturale, li laviamo, li facciamo asciugare e li selezioniamo per prendere i migliori. Successivamente li portiamo al mulino del villaggio per macinarli. Una volta riportati in sede, separiamo la farina dalle fibre e dai residui dei granelli con il setaccio tradizionale, per far restare solo la farina. Mescoliamo insieme le varie farine, aggiungiamo gradualmente acqua alla composizione, con un pizzico di sale (q.b.) e sempre con i tradizionali setacci la lavoriamo a mano per ottenere la semola. La mettiamo poi nella cuscussiera per una prima vaporizzazione, poi riprendiamo la semola e la lasciamo seccare in luogo asciutto e riparato. Una volta che la semola è secca, la confezioniamo nei sacchetti, pronta per l'uso in cucina.</p>
<b>Consigli per l'uso</b>	<p>Consigliamo di visualizzare questo video su come cucinare il couscous marocchino. Chi non ha la cuscussiera può utilizzare uno scolapasta in acciaio da mettere sopra ad un tegame capiente. Possibilità di acquistare in un prossimo ordine una cuscussiera in alluminio a 15€ (5 litri) o in acciaio inox a 40€ (6 litri).</p> <div style="text-align: center;">  <p><a href="https://youtu.be/GhxTNOCHVg4">https://youtu.be/GhxTNOCHVg4</a></p> </div>



BP 88 - Timouilt - Prov. d'Azilal - Marocco +212 (0) 617052221 / + 39 3408068289

boukhhizamohamed@gmail.com www.marocnatureculture.org

Mohamed Rafia Boukhhiza - responsabile commercio equo e solidale