




SCHEMA TECNICO PRODOTTO

CUSCUS a 5 stelle



500 gr

Categoria	Sovranità alimentare
Ingredienti	20% farina di grano duro; 20% farina d'orzo; 20% farina di lenticchie; 20% farina d'avena; 20% farina di mais
Produttore	<p>Cooperativa Femmes di Brachoua de l'Agriculture</p> <p>La nostra cooperativa è composta da 14 donne del villaggio ed è stata fondata nel 2014 grazie ad un percorso di sensibilizzazione ed accompagnamento dell'Associazione Agricoltore Moderno che era già sviluppata nel nostro villaggio da un gruppo di giovani universitari. Lo scopo della nostra cooperativa è di integrare e valorizzare il ruolo della donna nello sviluppo del villaggio, attraverso la produzione del couscous derivante dalla permacultura applicata alla coltivazione dei nostri campi.</p>
Luogo di produzione	Villaggio di Had Brachoua, Provincia di Khemisset, Regione Rabat-Salé-Kenitra
Certificazioni	Nessuna per il momento, in quanto il locale non è ancora a norma. I prodotti sono però 100% naturali.
Metodo e filiera di produzione	Questo couscous viene lavorato nel metodo tradizionale, manualmente, dalle donne della cooperativa. Prendiamo le nostre farine, macinate dai cereali e legumi dei nostri campi coltivati con il metodo della permacultura. Mescoliamo le varie farine, aggiungiamo poco alla volta l'acqua, e con dei setacci tradizionali, lavoriamo il composto artigianalmente per realizzare la semola di couscous. La facciamo poi seccare al sole. Effettuiamo una prima vaporizzazione con la cucussiera e lo lasciamo seccare di nuovo, pronto poi per l'uso in cucina.
Consigli per l'uso	<p>Consigliamo di visualizzare questo video su come cucinare il couscous marocchino. Chi non ha la cucussiera può utilizzare uno scolapasta in acciaio da mettere sopra ad un tegame capiente. Possibilità di acquistare in un prossimo ordine una cucussiera in alluminio a 15€ (5 litri) o in acciaio inox a 40€ (6 litri).</p> <div style="text-align: center;">  <p>https://youtu.be/GhxTNOCHVg4</p> </div>

