



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CUSCUS di carruba



500 gr

Categoria	Sovranità alimentare
Ingredienti	10% farina di carruba e 90% farina di grano duro
Produttore	<p>Cooperativa Femmes di Brachoua per l'agricoltura</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 cuscus 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 cuscus viene lavorato nel metodo tradizionale, manualmente, dalle donne della cooperativa. Prendiamo la carruba dai nostri alberi, senza trattamenti chimici, e la trasformiamo in farina. Ne mettiamo solo il 10% perché è una farina più dolce rispetto ad altre, così aggiungiamo il 90% di farina di grano duro coltivato dai nostri campi con il metodo della permacultura. Mescoliamo le due farine, aggiungiamo poco alla volta l'acqua, e con dei setacci tradizionali, lavoriamo il composto artigianalmente per realizzare la semola di cuscus. La facciamo poi seccare al sole. Effettuiamo una prima vaporizzazione con la cuscussiera e lo lasciamo seccare di nuovo, pronto poi per l'uso in cucina.
Consigli per l'uso	Consigliamo di visualizzare questo video su come cucinare il cuscus 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).



<https://youtu.be/GhxTNOCHVg4>

