



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CUSCUS grano duro



500 gr

o

1 kg



Categoria	Sovranità alimentare
Ingredienti	100% farina di grano duro
Produttore	<p>Cooperativa Afous per i derivati dei cereali</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>
Luogo di produzione	Villaggio Hay Pam, Comune rurale di Timouilt, Provincia di Azilal, Regione Beni Mellal-Kenifra
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 secondo il metodo tradizionale, manualmente, dalle donne della cooperativa. Prendiamo il grano duro da un agricoltore del villaggio che coltiva in maniera naturale, lo laviamo, lo facciamo asciugare e lo selezioniamo per prendere i grani 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. Aggiungiamo gradualmente acqua alla farina 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.
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>

