SCHEDA TECNICA PRODOTTO

# CUSCUS
## di mais

**500 gr**

| | |
|---|---|
| **Categoria** | Sovranità alimentare |
| **Ingredienti** | 100 % farina di mais |
| **Produttore** | **Cooperativa Femmes di Brachoua per l'agricoltura**<br>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. |
| **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 il mais dai nostri campi coltivati con il metodo della permacultura, e da cui produciamo la farina. Alla farina specifica, aggiungiamo poco alla volta l'acqua, e con dei setacci tradizionali, la lavoriamo 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).<br> <br>https://youtu.be/GhxTNOCHVg4 |

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