



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

AMLOU



Prodotto della Cooperativa Izourane
socia della Rete Mediterranea per lo
Sviluppo e l'Economia Sociale



230 gr

Categoria	Sovranità alimentare
Ingredienti	Olio di argan alimentare, miele, pasta di mandorle
Produttore	<p>Cooperativa femminile Izourane</p> <p>Fondata nel 2005 da 61 donne, oggi siamo 18 donne attive. Fondi pubblici del Marocco hanno favorito la nostra attività permettendoci l'acquisto di un macchinario per la produzione dell'olio di argan, principale prodotto della cooperativa, accanto a couscous e amlou. Abbiamo ottenuto la certificazione ONSSA (Office National de Sécurité Sanitaire) in modo da qualificare in maniera ufficiale il nostro prodotto naturale, grazie al sostegno della Rete Mediterranea per lo Sviluppo e l'Economia Sociale.</p>
Luogo di produzione	Villaggio Imzilene, Comune Oued Safaa, Prov Chtouka Ait Baha, Regione Souss-Massa
Certificazioni	Certificazione ONSSA (Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires)
Metodo e filiera di produzione	Gli alberi dell'argan si trovano nello stesso villaggio, in una "foresta" spontanea che resiste al processo di desertificazione. La cooperativa raccoglie le noci dell'argan che cadono naturalmente due volte all'anno dagli alberi, non trattati, e con il metodo tradizionale della rottura della noce, a mano, e tostatura della mandorla. Maciniamo le mandorle con una macina a pietra o con la macchina estrattrice, dipende dalla quantità di olio d'argan alimentare che dobbiamo preparare. Poi aggiungiamo all'olio il miele millefiori, di un apicoltore di nostra fiducia, e della pasta di mandorle che prepariamo noi pelando, tostando e macinando le mandorle dolci. Anche le mandorle provengono dal nostro villaggio da agricoltori di fiducia, in modo che il prodotto sia naturale 100%.
Consigli per l'uso	L'olio destinato ad uso alimentare contiene una notevole quantità di antiossidanti, specialmente il tocofenolo, un grasso insaturo che non compromette la salute del cuore e dei vasi sanguigni, valido alleato per sconfiggere il colesterolo alto. Inoltre quest'olio prezioso pare sia in grado di ridurre la resistenza all'insulina e quindi adatto per contrastare il diabete. L'amlou è una crema spalmabile che si usa servire insieme a pane e beghrir, famose frittelle del Marocco. Buonissima da spalmare nelle crepes.

