



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**BERKOUKCH**



500 gr o 1 kg

<b>Categoria</b>	Sovranità alimentare
<b>Ingredienti</b>	Farina di grano duro
<b>Produttore</b>	<p><b>Cooperativa Afous per i derivati dei cereali</b></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>
<b>Luogo di produzione</b>	Villaggio Hay Pam, Comune rurale di Timouilt, Provincia di Azilal, Regione Beni Mellal-Kenifra.
<b>Certificazioni</b>	Nessuna per il momento, in quanto il locale non è ancora a norma. I prodotti sono però 100% naturali.
<b>Metodo e filiera di produzione</b>	Il berkoukch è come il cuscus ma con i grani un po' più grandi. Anche questo 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 con delle maglie un po' più grandi, la lavoriamo a mano fino ad 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.
<b>Consigli per l'uso</b>	<p>Consigliamo di visualizzare questo video su come cucinare il berkoukch (come 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).</p> <div data-bbox="598 1310 1252 1624" data-label="Image"> </div> <p><a href="https://youtu.be/GhxTNOCHVg4">https://youtu.be/GhxTNOCHVg4</a></p>

