

Campagna PALESTINA 2021 per PARC



altre@mercat

Anche il cous cous è diventato BIO



Un grande traguardo realizzato grazie a **Progetto Palestina Pass** (2014-2017) dell'associazione Chico Mendes di Milano in collaborazione con Altromercato, i partner palestinesi Parc e PYU, italiani Cospe, Università di Milano - Dipartimento di Agraria, AIAB Lombardia e il Comune di Milano ed Altromercato. Il progetto ha avuto impatto sulle piantagioni di datteri e grano.

Azioni realizzate:

- Implementati gli standard HACCP nell'unità di trasformazione di Gerico per quanto riguarda le filiere del cous cous, delle mandorle e dei datteri.
- Sono state acquistate ed installate due macchine, un metal detector e un'impacchettatrice sotto vuoto, in modo da consentire a Parc e ad Al Reef in futuro il confezionamento in loco
- Nel 2016 è stato avviato un processo per la certificazione biologica delle filiere del grano per il cous cous e, in collaborazione con Artisans du monde, dei datteri.
- Nel 2019 è arrivata la certificazione bio per i datteri e nel 2020 per il cous cous.

Il primo grano bio palestinese è di Yousef Fayad

- Il grano biologico è stato coltivato dall'agricoltore pioniere Yousef Fayad nella sua azienda agricola.
- L'azienda agricola Aman si trova ad Al-Zababdeh; una città palestinese nel nord della Cisgiordania situata a 15 chilometri a sud-est di Jenin, è una città di maggioranza cristiana con circa 4000 abitanti.
- Alla coltivazione del grano bio si alterna quella del sesamo, prassi prevista dal sistema biologico per garantire la fertilità del suolo.
- Al Reef ha condotto delle analisi sia nel laboratorio interno, che presso laboratori esterni certificati. I risultati sono stati positivi permettendo a Yousef Fayad di ottenere la certificazione biologica a giugno 2020.



Il cous cous artigianale che da dignità alle donne

- Il grano biologico macinato viene trasportato al laboratorio di Gerico.
- Più di 30 donne della cooperativa di Gerico, provenienti dai campi profughi di Ain Al-Sultan e Aqabt Jaber lo lavorano sapientemente per ottenere il cous cous.
- Le loro mani trasformano il grano macinato in cous cous, con tecniche artigianali che si tramandano da generazioni.
- Maftoul significa infatti «Movimento rotatorio delle mani»
- Per una donna palestinese avere un lavoro significa non solo possedere una fonte di reddito, spesso l'unica fonte per la famiglia, significa anche ottenere un riconoscimento sociale nella comunità.



MANDORLE

Buone per te, Buone per la Palestina

Cod. 00001146

Pregiate mandorle dolci dalla Palestina
grande dimensione, sgusciate e non pelate,

al naturale, senza aromi, né sale aggiunto

Peso: 400 g

Confezionamento: presso Aarsal -
sottovuoto

Conf minima: 12

Prezzo suggerito al pubblico: 12.50 €

Iva 4%

Prezzo netto di cessione alla Bottega
(per tutti): 10,70 € - R0

SUGGERIMENTI D'USO! Mandorle al mattino per tutta la famiglia, spezzettate nelle insalate o nelle salse, nel pane, nelle torte e nei croccanti, per aperitivi sfiziosi.



DATTERI MEDJOUL BIO

Dalla Valle del Giordano

Cod. 00001293

Datteri medjoul al naturale - BIO
grande dimensione, al naturale

Peso: 1 kg

Confezionamento: in Palestina - astuccio
carta Conf minima: 1

Prezzo suggerito al pubblico: 18 €

Iva 4%

Prezzo netto di cessione alla Bottega (per
tutti):

13,50 € - RO



SUGGERIMENTI D'USO! Fonte dolcificante naturale, come ingrediente nei dolci, come frutto ricco di nutrienti

COUS COUS SEMINTEGRALE BIO

Lavorato a mano

Cod. 00001294

Cous cous dalla Palestina - BIO

Peso: 1 kg

Confezionamento: presso Aرسال

Conf minima: 6

Prezzo suggerito al pubblico: € 9,00

Iva 4%

Prezzo netto di cessione alla Bottega

(per tutti): 7,21 € - R0

Il confezionamento sarà in sacchetto con etichette simile al cous cous attuale da 500 g



SUGGERIMENTI D'USO! Per l'ottima tenuta in cottura è adatto a grandi cene in compagnia, per piccola ristorazione, per piatti salati o dolci.

Grazie!



altro@mercat