

Subject: Kamut Newsletter- agosto 2011



Agosto 2011 #3

Meeting annuale di KI e KEE in Montana

Per lo staff Kamut e i partner di Europa, Canada e Stati Uniti la settimana dal 18 al 25 giugno è stata ricca di stimoli.

Dopo una visita dei terreni nel sud del Saskatchewan e nel nord del Montana, si è svolta la consueta riunione annuale di Kamut International e Kamut Enterprises of Europe, per finire in bellezza con un assaggio di natura a perdita d'occhio in Montana.

Prima tappa, Radville in Saskatchewan, Canada.

Kirk e Tammy Giraudier hanno organizzato nella loro casa un pomeriggio di incontro con alcuni agricoltori biologici aderenti al progetto KAMUT entusiasti di condividere curiosità e domande e confrontarsi su tecniche ed esperienze. E' stata una preziosa opportunità di ascoltare la voce di chi ogni giorno lavora, letteralmente sul campo, per garantire l'alta qualità dei prodotti che conosciamo e a cui siamo abituati.

Fra i partecipanti c'era anche Theroy Theun, 92 anni, veterano del grano a marchio KAMUT®. Che piacere e quale onore!

All'incontro è seguita la visita di alcune aziende agricole del gruppo.

Anche Alex e Robert Galarneau di Prairie Heritage Seeds hanno accolto il team Kamut nei loro stabilimenti alla scoperta di tutti i processi e le metodologie produttive.

Grazie a tutti per l'ospitalità e il tempo messo a nostra disposizione!

Lasciato il Canada alla volta degli Stati Uniti, abbiamo raggiunto Bob Quinn a Big Sandy (Montana), per una gradita cena casalinga nella sua fattoria con sua moglie Ann e suo figlio Adam.

Grazie per il benvenuto dopo tante ore di highway!

I giorni successivi sono stati dedicati al cosiddetto staff meeting: un'occasione di confronto di persona su temi quali la promozione e la protezione, in Europa e negli Stati Uniti, in relazione ad oggi e in prospettiva di sviluppi futuri.

Al termine, Andre Giles di Montana Flour & Grains ci ha accompagnato in una visita dei suoi stabilimenti a Fort Benton.

È sorprendente conoscere tutti gli aspetti, dalla produzione alla logistica, dalla sostenibilità al biologico, che implica il progetto KAMUT e seguirne tutta la filiera dagli agricoltori ai consumatori finali.

Ricettari best seller, ricette KAMUT®

Marco Bianchi è chef salutista e ricercatore presso la Fondazione Italiana per la Ricerca sul Cancro. Dopo il successo di critica e di pubblico del suo saggio "I magnifici 20", sulla nutraceutica, ovvero i cibi che curano nutrendo, ha recentemente pubblicato "Le ricette dei magnifici 20" (Milano, Ponte alle Grazie, 2011). È un vero e proprio ricettario, per divertirsi a sperimentare piatti gustosi con cibi sani, tra i quali il grano a marchio KAMUT®. *"In questo libro abbondano le ricette con il kamut", spiega Bianchi nel libro: "Perché non ricordarvi le interessantissime caratteristiche nutrizionali di questo cereale? Rispetto agli altri cereali, si osserva una quantità di gran lunga maggiore di elementi minerali tra cui spicca il selenio, un oligoelemento ad azione antiossidante indispensabile. Ma non è solo questione di sali minerali: il kamut si caratterizza anche per l'ampio contenuto lipidico e quindi per il notevole apporto energetico all'organismo. La qualità nutrizionale che spicca tra tutte è però senz'altro il suo contenuto proteico, superiore del 40% rispetto a quello del frumento, cosa che lo rende particolarmente adatto nelle diete ipocaloriche, perché alla fine contiene più proteine che carboidrati".*

Chi conosce e sceglie i pregi del lievito naturale, non può lasciarsi sfuggire "La pasta madre – 64 ricette illustrate di pane, dolci e stuzzichini salati" (Bologna, Edagricole, 2010) di Antonella Scialdone. L'autrice è innanzitutto una curiosa sperimentatrice che è rimasta affascinata da questo "esserino magico fatto di acqua e farina" e ha realizzato tutte le sue ricette in una comunissima cucina, senza particolari attrezzature. Poi ha cominciato a condividerle nel suo blog www.pappa-reale-net e infine le ha raccolte in questo libro, molto bello anche da guardare. La sua ricetta di pane al grano khorasan KAMUT®, per esempio, non istruisce semplicemente sulla lavorazione di questo tipo di farina, ma illustra come ottenere un filoncino a forma di spiga, molto d'effetto.

"Cereali da mangiare e da bere" (Milano, Red Edizioni, 2011), l'ultimo libro della giornalista Giuliana Lomazzi, propone una comparazione fra i vari cereali, antichi e moderni, precisandone i vantaggi nutrizionali e il modo migliore per apprezzarli, sia nel piatto che nel bicchiere! Interessanti la piccola storia del pane e le indicazioni su come preparare in casa le spremute di cereali, inclusa quella di grano khorasan KAMUT®: *"dal colore del latte, dal profumo appena accennato e dal sapore dolce e piacevole".*

Flash su un prodotto - KAMUT® drink

Calura estiva, tempo di KAMUT® drink!

È una bevanda vegetale completamente a base di grano khorasan KAMUT®, senza dolcificanti aggiunti né lattosio, dal sapore caratteristico e naturalmente dolce e sempre biologica.

Ecco le aziende che la producono:

IsolaBio di Abafoods srl

La Finestra sul Cielo SpA

The Bridge srl

Vital Nature SpA

Può essere mescolata al caffè o al tè in alternativa al latte. Ma provate anche a fare il gelato con questa ricetta di Elena e Rebecca!

Ingredienti: una banana ben matura, 50g di pasta di mandorle, 250g di KAMUT®drink, 100g di panna vegetale, 100g di zucchero di canna, un pizzico di sale.

Preparazione: diluite la pasta di mandorle nella bevanda di grano khorasan KAMUT® a temperatura ambiente e aggiungete la banana. Unite lo zucchero, il sale e la panna. Versate nella gelatiera fredda e azionatela per 30 minuti. Ai più golosi consigliamo di aggiungere qualche goccia di cioccolato.

E buone vacanze!

Prossimi appuntamenti

8-11 settembre – SANA, Bologna (Italia) – Pad.33 Stand C19

23-25 settembre – NATURA SALUD, Tenerife (Spagna) – Stand 59-61

Se non desidera più ricevere questo tipo di e-mail, scriva a rebecca.rossi@kamut.com

www.kamut.com

Kamut Enterprises of Europe, via Riva di Reno 58, 40122 Bologna