

gelocal
il Centro

De Cecco a TuttoFood cuoce il Kamut

L'azienda di Fara presenta sei nuovi formati della pasta biologica

Consiglia

di dall'inviato

Antonio De Frenza **MILANO**. È tutta dedicata alla pasta di Kamut e al biologico la presenza del pastificio De Cecco alla fiera TuttoFood di Milano, una delle manifestazioni internazionali più importanti del settore agroalimentare. Eppure il passaparola e la rete, e non le fiere, sono state le fonti del successo della linea Kamut di cui l'industria pastaria abruzzese è leader assoluto, con un trend di crescita dell'85% nel 2011, dopo il lusinghiero +50% del 2010. Il Khorasan (Kamut è il nome commerciale) è un grano antico, non di origine egiziana come dice una leggenda, ma introdotto in Egitto dagli antichi Greci o dai Romani. Del seme si perse le tracce per secoli, fu nei primi anni Novanta riscoperto e brevettato da un imprenditore statunitense. Oggi il Kamut è coltivato con coltivazione biologica prevalentemente nel Montana e in alcune province del Canada, in Italia si stanno facendo sperimentazioni in Sicilia e Puglia. Osserva **Luciano Berardi**, direttore commerciale Italia-Europa del gruppo alimentare abruzzese: «De Cecco oggi ha nel Kamut una quota del 65% del mercato nazionale. La richiesta è in forte aumento e a Milano, nel corso della fiera TuttoFood, presentiamo altri 6 nuovi formati di pasta prodotta con grano Khorassan, che si sommano ai 4 già presenti da anni nel nostro catalogo». Per il nutrizionista **Nicola Sorrentino**, presente ieri nello spazio worldfood exhibition della De Cecco con lo chef **Gennarino Esposito**, «la pasta di Kamut ha una migliore digeribilità e una migliore sensibilità alimentare. Questo vuol dire», ha spiegato, «che persone che hanno effetti digestivi secondari con la pasta normale possono avvantaggiarsi di questa qualità. Ma il Kamut non è una pasta per celiaci», ha avvertito, «perché il glutine vi è ben presente. Il Kamut è però una pasta più energetica e contiene sali minerali benefici in maggiori quantità (magnesio, zinco, selenio)». Dal nutrizionista Sorrentino è arrivata anche l'avvertenza a non trascurare la pasta tout court nella dieta: «L'uomo ha bisogno dell'apporto energetico dei carboidrati. Una dieta equilibrata ne deve contenere il 55%. La pasta poi non fa ingrassare, come si pensa, ma è il condimento a fare ingrassare. E poi la pasta contiene triptofano che si lega ai recettori della serotonina che notoriamente stimolano il piacere». Che la pasta sia fonte di piacere lo ha dimostrato Gennarino Esposito, un due stelle Michelin, conduttore della Torre del Saracino a Vico Equense sulla costiera amalfitana. In tre piatti magistrali (penne al ragù di capra, zuppa di seppie e piselli, fusilli carciofi e fave) il giovane chef ha dimostrato le qualità della pasta al Kamut e quanto la pasta possa essere un valore aggiunto in un grande piatto. Domenica scorsa era stato il trisellato Michelin **Heinz Beck** a condurre la dimostrazione. Oggi Gennarino Esposito tornerà di nuovo in campo con una serie di assaggi «alla cieca» di paste diverse alla scoperta della qualità migliore.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

10 maggio 2011

Aygo Connect
con navigatore, clima
vivavoce bluetooth
radio cd e ingresso usb.



Tua a
45,50 €
al mese

PAVONI AUTO

Consiglia

Consiglia questo elemento prima di tutti i tuoi amici.