

newsfoòd.com

Puoi ritrovare quest'articolo alla pagina: <http://www.newsfood.com/q/1e759758/i/>

KAMUT

Sogni americani

Il padre del Kamut: Robert M. Quinn (Video in inglese)

Intervista a Robert M. Quinn, Presidente di Kamut International, Big Sandy, Montana

© Redazione NEWSFOOD.com - 20/09/2010



Intervista a Robert M. Quinn, Presidente di Kamut International, Big Sandy, Montana. Il grano a marchio Kamut è un antico parente del grano duro di oggi, originario della fertile regione mediorientale fra l'Egitto e la valle dei fiumi Tigri e Eufrate. Portato dall'Egitto in Montana da un pilota americano alla fine della Seconda Guerra Mondiale fu coltivato in piccole quantità dal padre del pilota. Bob Quinn vide nel 1964 per la prima volta questo grano in una fiera locale e pensando di poterlo utilizzare per fare uno snack chiese a suo padre Mack di procurarne un po'. Nel 1977 cominciarono a coltivarlo nella loro fattoria biologica e nel 1988 coniarono il marchio "Kamut", il cui significato antico secondo gli egittologi era "grano". Nel 1990 i Quinn registrarono la parola "Kamut" come marchio in modo da proteggere e preservare le eccezionali qualità di questo grano antico, a beneficio di tutti coloro interessati ad alimenti nutrienti e di alta qualità. La loro missione è promuovere l'agricoltura biologica e supportare i coltivatori che utilizzano il metodo biologico, incrementare la biodiversità nelle colture e proteggere l'eredità di un delizioso ed antico cereale di alta qualità a beneficio di tutte le generazioni future. Intervista di Mascia Maluta.

I video scelti da Newsfood.com



Antonino Mineo, Pasticceria Melissa di Erice (Tp) a Pastatrend 2011

Guinness dei Primati a Trapani, con la Cassata Siciliana più grande del mondo di 1092 chili



Visual Food, Rita Loccisano a Pasta Trend celebra il 150° dell'Unità d'Italia

Allo stand di De Cecco campeggiava il suo trofeo di Pasta Tricolore



Molino Dallagiovanna, la farina triplo zero: licenza di impastare

Dal 1832, 6 generazioni di farine di qualità



Francesco Acampora: extra vergine "Il Cortiglio" a Pasta Trend 2011

Ecla, Erba e Pedra, la passione e l'amore per l'olio extravergine di oliva prodotto in Irpinia, dall'azienda di famiglia nata nel 1100. Intervista di Mascia Maluta.



I maestri di Confartigianato fanno la ola a Pasta Trend con 20 metri di pasta: la prima pasta al Passito di Pantelleria D.O.P

Confartigianato Imprese Alimentazione e "Il Cortiglio"



Olio extravergine PRUNETI di San Polo in Chianti a Pasta Trend 2011

Da più di un secolo l'Azienda Agricola PRUNETI commercializza prodotti coltivati nei propri terreni a San Polo, nel cuore del Chianti Classico

