

CEREALI ANTICHI: CINQUE CURIOSITÀ SUL GRANO KHORASAN KAMUT®

Il grano khorasan KAMUT® è uno dei cereali antichi più diffusi e conosciuti: è ricco di proprietà e qualità nutrizionali benefiche per la salute umana e rappresenta un modello positivo di sviluppo.

Milano, 9 maggio 2019 – Recentemente entrati a far parte delle nostre abitudini alimentari, i grani antichi non sono più solo una nicchia per addetti ai lavori, ma trovano sempre più spazio nella cultura alimentare e salutistica degli italiani. Il grano khorasan KAMUT® è stato tra i primi cereali antichi ad essere utilizzato da molini e produttori di pasta italiani per la trasformazione di farine, pasta e prodotti alternativi ai grani moderni, ma **sono ancora molte le caratteristiche e le curiosità da conoscere. Il grano khorasan KAMUT®, infatti:**

5 CURIOSITÀ
sul grano khorasan KAMUT®

- 1. UN GRANO ANTICO**
Khorasan (nome botanico *Triticum turgidum* ssp. *Turanicum*) è il nome generico di un cereale, originario della Mesopotamia, riscoperto e reintrodotta sul mercato e nelle diete dall'azienda Kamut più di 30 anni fa.
- 2. UN MARCHIO REGISTRATO**
Il marchio KAMUT® è garanzia di antico grano khorasan, non ibridato, non modificato e non-OGM, sempre coltivato secondo il metodo biologico e a elevati standard di purezza e qualità. La licenza per l'uso del marchio lungo la filiera è da sempre gratuita.
- 3. FONTE DI SOSTANZE NUTRITIVE**
Il grano khorasan KAMUT® è fonte di proteine, fibre e minerali, tra i quali il selenio, che hanno molte proprietà benefiche. Ha un profilo di polifenoli molto vario e un elevato contenuto di carotenoidi.
- 4. CONTIENE GLUTINE**
È una varietà di grano e contiene glutine. Non è adatto all'alimentazione dei celiaci, ma studi in corso stanno mettendo in evidenza che il suo glutine è differente da quello del grano moderno.
- 5. BIODIVERSITÀ E MODELLO DI SVILUPPO**
È coltivato in aziende biologiche certificate principalmente nelle grandi praterie del Nord America. La promozione dell'agricoltura biologica e il supporto agli agricoltori biologici è l'obiettivo principale del progetto di filiera KAMUT®. È un modello positivo di sviluppo focalizzato sui valori nutrizionali più che puramente economici.

www.kamut.com

1. È UN CEREALE ANTICO DALLA STORIA LEGGENDARIA

Grano khorasan (nome botanico *Triticum turgidum* ssp. *Turanicum*) è il nome generico di un cereale, **originario della Mesopotamia, riscoperto e reintrodotta sul mercato e nelle diete proprio dall'azienda Kamut più di 30 anni fa.** La leggenda narra che fu inizialmente recuperato da un aviatore americano nel 1949 cui dissero che proveniva da una tomba egiziana, ma è più probabile che il grano sia stato acquistato da un venditore ambulante al Cairo. Gli agricoltori in Turchia lo chiamano “dente di Cammello” per via della sua forma o “Grano del Profeta”, riferendosi a un'altra leggenda locale secondo la quale Noé portò questo grano con sé sull'arca.

2. È UN MARCHIO REGISTRATO

Il termine KAMUT, parola mutuata dal geroglifico che significa “grano”, è stato registrato come marchio da Kamut International Ltd. e la sua filiale europea Kamut Enterprises of Europe bvba. È utilizzato per contraddistinguere e commercializzare una specifica varietà di grano khorasan, garantendone l'origine da agricoltura biologica e determinate caratteristiche qualitative e salutistiche. Da più di trent'anni il marchio KAMUT® **garantisce l'alta qualità e la purezza dell'antica varietà di grano khorasan, coltivata esclusivamente secondo il metodo dell'agricoltura biologica, mai ibridato né incrociato.** L'uso del marchio KAMUT® lungo la filiera alimentare è da **sempre concesso con una licenza gratuita.**

3. È UN'IMPORTANTE FONTE DI PROTEINE, FIBRE e MINERALI

Il grano khorasan KAMUT® è una **fonte eccellente di proteine, fibre e molte vitamine e ha un alto contenuto di minerali, tra i quali il selenio.** Queste sostanze nutritive hanno molte proprietà benefiche, contribuendo alle normali funzioni cognitive, al metabolismo regolare, mantenendo una normale pressione sanguigna e fornendo una protezione contro lo stress ossidativo. Il grano khorasan

KAMUT® ha inoltre ha un **profilo di polifenoli molto vario** e un **elevato contenuto di carotenoidi**. I polifenoli sono una famiglia di molecole con elevate proprietà antiossidanti e anti-infiammatorie e possono fornire una protezione contro molte malattie umane cronico-degenerative. I carotenoidi costituiscono un'altra famiglia di potenti antiossidanti e sono probabilmente i responsabili dell'intenso colore dorato del grano e della farina.

4. CONTIENE GLUTINE

Il grano khorasan KAMUT® è una varietà di grano, appunto, e contiene glutine. **Non è, quindi, adatto all'alimentazione dei celiaci**. Tuttavia studi in corso stanno mettendo in evidenza che il suo glutine è differente da quello del grano moderno. Molte persone con sensibilità al grano moderno sono in grado di mangiare senza disagi prodotti a base di grano khorasan KAMUT®, che quindi è un'eccellente alternativa al grano moderno.¹

5. TUTELA LA COLTIVAZIONE BIOLOGICA CON UN SISTEMA DI COMMERCIO EQUO

Il grano khorasan KAMUT® è **coltivato in aziende biologiche certificate principalmente nelle grandi praterie del Nord America**, dove il clima secco, simile a quello delle sue origini, assicura di ottenere con continuità e standard garantito la miglior qualità. **La promozione dell'agricoltura biologica e il supporto degli agricoltori biologici è l'obiettivo principale dell'azienda Kamut, al fine di incrementare la biodiversità nelle colture e nelle diete e proteggere l'eredità di un grano antico di alta qualità, delizioso, e sano a beneficio delle generazioni attuali e future**. L'azienda Kamut crede che gli agricoltori debbano ricevere un compenso adeguato e giusto per la loro produzione, oltre a un premio di produzione per compensarli della bassa resa di un grano antico rispetto ai grani moderni. Il progetto di filiera KAMUT® è **un modello positivo di sviluppo potenzialmente replicabile all'infinito**, focalizzandosi sui valori nutrizionali più che puramente economici e coinvolgendo gli agricoltori a sviluppare produzioni locali di grani antichi adatti al proprio territorio, offrendo così ai consumatori un cibo più sano per l'uomo e più rispettoso dell'ambiente.

Il grano khorasan KAMUT®

KAMUT® è un marchio registrato di Kamut International e Kamut Enterprises of Europe, che contraddistingue e commercializza una specifica e antica varietà di grano: il grano khorasan KAMUT®. Da più di 30 anni, il marchio KAMUT® è garanzia di alta qualità dell'antico grano khorasan, mai ibridato, né modificato e non-OGM, sempre coltivato secondo il metodo biologico che soddisfa elevati standard qualitativi e nutrizionali, in Nord America e Canada. L'uso del marchio KAMUT® lungo la filiera è da sempre concesso con una licenza gratuita. Oggi sono 11 gli importatori italiani autorizzati che forniscono circa mille aziende sul territorio nazionale. Sul mercato alimentare sono presenti oltre 1200 tipologie di prodotti con grano khorasan KAMUT®, dei quali più del 50% è Made in Italy.

¹ Assessment of allergenic reactivity of KAMUT versus common wheat. Clinical trial studies. October 22, 1991.
By Eileen Rhude YODER, Ph.D., President IFAA

