

Dopo la cottura frullate il composto lasciando dei pezzi di pomodoro o invece riducendolo in purea, a seconda della consistenza che preferite

- 3) Versate la marmellata nei barattoli di vetro che avete precedentemente sterilizzato facendoli bollire per mezz'ora (i coperchi solo per dieci minuti). Chiudete ermeticamente e lasciate raffreddare, ricordandovi di capovolgere i barattoli



Foto: Stocksy



d'Arco

dalla nemica Francia, portarono non solo al boom della produzione di gin, ma a un vero e proprio alcolismo epidemico devastante. L'insistenza di Hogarth sulle madri degeneri deve a una serie di fochi fatti di cronaca che molto colpirono l'opinione pubblica. Da lì nacque uno dei nomignoli del gin che ancora oggi si usa: *Mother's ruin*, la rovina della madre.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Sul blog
Altri aneddoti e notizie
online su barfly.corriere.it

Mister Kamut: «La mia America? L'ho trovata da voi in Italia»

Parla Bob Quinn, creatore del marchio: «Qui consumate il 75% della produzione mondiale del nostro grano»

Chi è

● Bob Quinn, statunitense del Montana, è il fondatore del marchio Kamut che mette in commercio prodotti come pasta, cracker o grissini a base di khorasan, un grano antico dall'elevato contenuto di proteine e sali minerali

L'inizio della storia sta in 36 chicchi giganti di un grano antico spediti in dono dall'Egitto a un pilota americano. Il quale, a sua volta, li spedì al padre per terra. Il grano germogliò e fu presentato un po' in giro. Ma non ebbe successo.

Trent'anni dopo Bob Quinn sta leggendo la composizione di una confezione di Corn Nuts e si ricorda del grano gigante visto tanto tempo prima alla fiera della contea. Parte così la scommessa: il khorasan Kamut, un cereale antico biologico di alta qualità che piace soprattutto in Italia. Anzi, si potrebbe dire che Quinn, ameri-

cano del Montana, la sua America l'abbia trovata da noi. «L'Italia — racconta, infatti, l'imprenditore — assorbe circa il 75% della produzione mondiale di khorasan Kamut». Siamo stati noi, per esempio, i primi a produrre la pizza Kamut e gli unici a produrre la birra Kamut. Pioniere dell'agricoltura biologica e sostenibile, cresciuto in una fattoria del Montana, un Phd in biochimica vegetale, Quinn è riuscito non solo ad affermare questa particolarità di grano, ma soprattutto ad affermarla come marchio. Kamut, infatti, non è il nome del cereale (che invece è khorasan), ma il brand scelto da Quinn e da suo

padre. «Pensai che avevamo bisogno di un nome che fosse unico e che rimandasse all'egiziano antico — ricorda —. Nella biblioteca di Great Falls, una città vicina alla nostra azienda agricola, trovammo

Chi è
Bob Quinn, americano, esperto di biologico, è l'inventore del marchio Kamut



che nell'antico Egitto grano si diceva kamut. Molti anni dopo scoprimmo che questo antico cereale non aveva origine in Egitto, ma ormai il nome era stato registrato».

Fa davvero bene il Kamut? Escluso chi soffre di celiachia, per i quali non è adatto, ha un elevato contenuto di proteine e sali minerali come zinco e magnesio e soprattutto il selenio dalle proprietà antiossidanti. Ma c'è chi dice che sia solo un'operazione di marketing. «La maggior parte delle persone che non possono mangiare grano moderno — risponde — non ha problemi con il Kamut, stiamo riscontrando risultati molto positivi,

sono stati pubblicati 16 articoli su alcune delle più importanti riviste scientifiche su questo argomento. Che è anche il tema che mi appassiona di più. Quanto alle critiche, succede per qualunque progetto, c'è chi lo ama e chi no».

Per usare il marchio occorre un accordo di licenza: «Non ha costi. Chiediamo però all'utilizzatore di comunicare in modo trasparente le informazioni sul grano, usarlo in modo corretto, mantenerne la qualità e consentire ovviamente le verifiche tese ad accertare che non venga miscelato con altri grani».

Maria Silvia Sacchi

© RIPRODUZIONE RISERVATA