

TODO SOBRE LA 1ª CONFERENCIA INTERNACIONAL DE GRANOS ANTIGUOS QUE HA REUNIDO A EXPERTOS DE TODO EL MUNDO

Tres días de estudio sobre las cualidades agronómicas, nutricionales y de salud de las variedades antiguas de trigo: los debates han permitido sentar las bases para un documento de posición sobre las definiciones correctas



Desde un simple nicho de mercado, una prerrogativa casi exclusiva de los agrónomos y los investigadores, las variedades antiguas de trigo han conquistado gradualmente el mercado, extendiéndose cada vez más en nuestras mesas. Ya sea porque está de moda o es una elección saludable, **es indiscutible que los granos antiguos son una de las tendencias más actuales en la industria alimentaria pero, ¿sabemos exactamente qué se entiende por "granos antiguos"?**

Del 13 al 15 de junio, la ciudad de Bolonia (Italia) fue la sede de la **1st International Conference of Wheat Landraces for Healthy Food Systems**, la primera conferencia internacional sobre granos antiguos en la que participaron expertos de 31 países de todo el mundo. Nacido de una idea de Bob Quinn, pionero orgánico y presidente de Kamut International ltd y Kamut Enterprises of Europe bvba, esta Conferencia fue organizada por la marca KAMUT®, Alma Mater Studiorum - Universidad de Bolonia y IFOAM - Organics International.

Las variedades de granos "antiguos" generalmente se refieren a una variedad que no ha sido sometida a procesos de hibridación antes de que desde la segunda mitad del siglo pasado se introdujeran variedades modernas de trigo con mayor rendimiento

Let's be...
SMART



y propiedades tecnológicas mejoradas, pero a menudo con cualidades nutricionales inferiores.

La conferencia reunió a una audiencia heterogénea no solo desde un punto de vista geográfico y cultural, sino también desde un punto de vista profesional. Junto a científicos, agrónomos y biólogos, agricultores, panaderos y ejecutivos de empresas alimentarias, también se ha contribuido al debate sobre los granos antiguos, incluida la investigación, la salud, la nutrición e incluso **los sistemas agrícolas alternativos, la sostenibilidad y las nuevas perspectivas del mercado.**

La Conferencia se organizó en seis sesiones dedicadas a diferentes temas: en la sesión sobre el 'Trigo', muchos informes destacaron el extraordinario trabajo de los agricultores en diversas partes del mundo que recolectan y conservan la gran diversidad de 'variedades locales' (poblaciones heterogéneas con variedades antiguas de trigo) para evitar que desaparezcan como resultado del cultivo intenso de las variedades modernas. En la sesión sobre 'Economía y perspectiva de mercado', se presentaron varios testimonios para mostrar cómo los granos antiguos pueden promover nuevas economías y sinergias entre los agricultores y productores locales. Finalmente, en la sesión sobre las 'Consideraciones nutricionales y médicas', los estudios presentados confirmaron aún más las cualidades nutritivas y saludables superiores de los granos antiguos en comparación con los granos modernos.

Lo más destacado de la conferencia sucedió la tarde del 14 de junio, cuando los expertos discutieron sobre la definición de "granos antiguos", 'variedades locales' y otras definiciones relacionadas. Dividido en tres grupos distintos y dirigidos respectivamente por Salvatore Ceccarelli de Rete Semi Rurali, Calvin Qualset de la Universidad de California (EE. UU.) y Martin Wolfe, del Centro de Agroecología, Agua y Resiliencia de la Universidad de Coventry (Reino Unido), los participantes fueron en busca de las definiciones más adecuadas.

Dada la complejidad del tema, los expertos no llegaron a un consenso sobre una definición unívoca, pero han establecido un trabajo aún más amplio que continuará en los próximos meses y que verá la publicación de un documento de posición en el Journal of the Science of Food and Agriculture.

La Conferencia finalizó con una visita a los campamentos experimentales de la Universidad de Bolonia donde se cultivan 236 accesiones diferentes de granos antiguos de diferentes partes del mundo.

La Primera Conferencia Internacional sobre granos antiguos fue una oportunidad para aprender más sobre un tema que está cada vez más presente en la cultura saludable, desde la producción de alimentos y aromas, al bienestar y a la medicina.

Acerca del trigo khorasan KAMUT®





KAMUT® es la marca utilizada para comercializar el trigo khorasan, un antiguo pariente del trigo duro, siempre de cultivo biológico y con ciertos atributos garantizados. Todo el trigo debe seguir las especificaciones de calidad exigidas por Kamut Internacional, la filosofía del cual consiste en aumentar la biodiversidad en las cosechas y en las dietas y preservar la pureza, la originalidad y la autenticidad del producto. Un cereal antiguo para la vida moderna. Trigo puro cultivado con agricultura biológica y con altos beneficios nutricionales.

www.kamut.com/es

Acerca de IFOAM - Organics International

Ifoam es una organización paraguas, que desde 1972 reúne a una gran variedad de partes interesadas en el sector orgánico. Desde el comienzo de su actividad, Ifoam se compromete a apoyar los principios de la agricultura ecológica, persiguiendo la visión de un sistema agrícola innovador y sostenible. Su sede está en Bonn, Alemania, y cuenta con más de 900 miembros en 120 países.

Let's be...
SMART