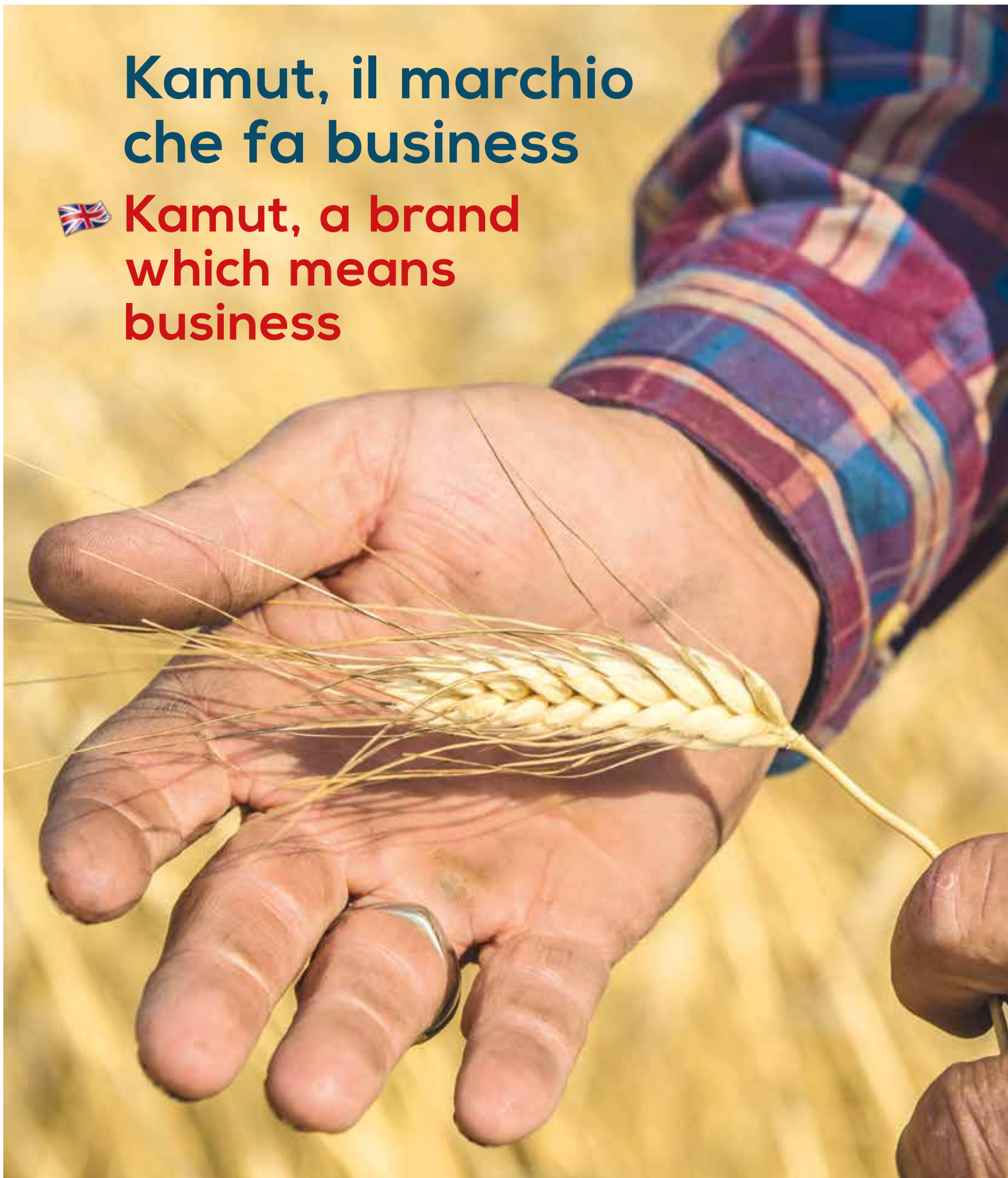


Kamut, il marchio che fa business

 **Kamut, a brand which means business**



UN GRANO "GARANTITO" BIO E SENZA INTERVENTI DI MIGLIORAMENTO GENETICO

A CERTIFIED ORGANIC WHEAT, NEVER HYBRIDIZED OR GENETICALLY MODIFIED



Nowadays more and more people are looking for healthy food and are aware of the benefits of ancient grains. In this market, Kamut Khorasan wheat is one of the most successful products. Kamut Khorasan wheat is an ancient wheat, guaranteed under the Kamut brand to be always grown certified organic, never hybridized or genetically modified and is highly appreciated for its nutrition and ease of digestibility. Here is a clarification about the distinction between brand name and wheat variety and a focus on the guarantees of the brand and the taxonomic and nutritional characteristics. The ancient Kamut Khorasan wheat is an excellent source of protein, fiber, zinc, phosphorus, magnesium, vitamin B1 (thiamin) and vitamin B3 (niacin). It is also high in many minerals such as selenium, copper, manganese and molybdenum. The company Kamut International has been supporting academic research for more than 10 years and there are already 27 studies led by several Italian Universities published on scientific journals, showing the benefits of a diet based on this ancient wheat.

These studies performed *in vitro* first and then confirmed in human subjects demonstrated that a diet based on Kamut Khorasan wheat compared to modern wheat resulted in a higher anti-oxidant capacity and anti-inflammatory properties. Moreover, a positive impact on health of a Kamut Khorasan wheat-based diet has been demonstrated in patients with cardiovascular disease, type-2 diabetes mellitus, Irritable Bowel Syndrome and more recently in patients with Non Alcoholic Fatty Liver Disease.

Il marchio
contiene
le piramidi
in ricordo delle
origini della varietà



di **Francesca Raffaelli**

Biologa nutrizionista specialista
in Scienza dell'Alimentazione e
Presidente di Biomedfood, spinoff
dell'Università Politecnica delle Marche

Sono sempre più numerosi i consumatori alla ricerca di alimenti di qualità e con determinate caratteristiche nutrizionali. Supermercati e negozi specializzati offrono una vasta gamma di prodotti che utilizzano miscele integrali o farine di grani antichi come il Kamut. Cerchiamo di fare chiarezza su questo noto marchio e sulle sue importanti proprietà.

Il marchio

Il termine "Kamut" non identifica il nome di una varietà di frumento ma di un marchio registrato da Kamut Enterprises of Europe e da Kamut International. È utilizzato per contraddistinguere e commercializzare una specifica quanto antica varietà di grano, coltivata esclusivamente con metodo biologico in un'area che si estende nelle grandi pianure del Nord America. Non è mai stato ibridato o modificato geneticamente e questo gli garantisce caratteristiche qualitative uniche. Pertanto, non è propriamente corretto parlare di Kamut: la dicitura dovrebbe essere "Khorasan Kamut".

Il nome determina, da un punto di vista commerciale, la cultivar di grano della sottospecie *Triticum turgidum* ssp. *turanicum*, denominata *Khorasan* dal nome della regione iraniana da cui ha origine. La parola Kamut deriva invece dal relativo ideogramma geroglifico e significa "grano".



La produzione e la vendita di questa cultivar con il nome commerciale Kamut è strettamente regolamentata: deve essere certificata e rispettare una serie di norme stabilite dall'azienda statunitense. Non solo. Kamut è anche un progetto a tutela della biodiversità, con la promozione dell'agricoltura biologica e la salvaguardia della varietà Khorasan. Il marchio garantisce il rispetto di un disciplinare di coltivazione "ad hoc".

Le origini

Si dice che questo cereale sia giunto in America dall'Egitto, portato da un aviatore che lo consegnò a Bob Quinn, agricoltore pioniere del biologico e fondatore di Kamut International. Secondo una leggenda, i semi sarebbero stati trovati in una tomba antica. L'azienda, però, ha voluto approfondire e ha scoperto che non era vero. Ha invece accertato che la varietà è ancora coltivata in Egitto, a livello domestico, in piccoli appezzamenti di terra e, per tale motivo, ha deciso di inserire le piramidi nella grafica del marchio.



IL KAMUT NON HA MAI SUBITO PROCESSI DI IBRIDAZIONE

Il Khorasan Kamut non è stato modificato da programmi di miglioramento genetico e pertanto possiede caratteristiche proprie (alcune però andate perse nelle varietà moderne): il seme è



Semi a confronto: a sinistra, grano duro moderno, a destra, il Kamut

IL KHORASAN KAMUT SI COLTIVA SOLO NELLE GRANDI PIANURE DEL NORD AMERICA

più grosso, allungato con una "gobba" pronunciata, particolarmente vitreo e con un fulgido colore dorato.

Proprietà salutari

Il Khorasan Kamut ha un buon contenuto proteico ed è ricco di minerali e antiossidanti, come il selenio. Contendo glutine, non è adatto a chi soffre di celiachia. Il progetto Kamut sostiene da più di dieci anni la ricerca scientifica in collaborazione con varie università italiane: ad oggi, sono 27 le pubblicazioni riguardanti le sue proprietà benefiche (per maggiori informazioni visitare la pagina web <http://www.kamut.com/it/research.html>).

Si tratta di studi condotti inizialmente *in vitro* e poi *in vivo*, che hanno messo in evidenza le proprietà antinfiammatorie della varietà a confronto con i grani moderni. Inoltre, è stato dimostrato che il Khorasan Kamut ha un impatto positivo sui fattori di rischio cardiovascolare - sia in volontari sani che in pazienti con sindrome coronarica acuta - e che protegge da complicanze micro e macro vascolari in pazienti con diabete di tipo 2.

Ulteriori studi hanno evidenziato che una dieta a base di Khorasan Kamut ha avuto un impatto positivo su pazienti con sindrome del colon irritabile o con steatosi epatica non alcolica. Ma attenzione: non si devono attribuire i benefici nutrizionali e per la salute messi in luce da queste ricerche a varietà diverse dal Khorasan Kamut, né alla varietà Khorasan non-Kamut, poiché la loro coltivazione non segue lo stesso disciplinare e non è sottoposta agli stessi vincoli.

In agricoltura, infatti, il terreno, il clima e altri fattori ambientali hanno un notevole impatto sulle caratteristiche organolettiche e sulla qualità del prodotto. Il Khorasan Kamut coltivato in Nord America è più ricco di selenio e possiede proprietà an-



Pasta al Kamut



Pane al Kamut



Pizza al Kamut

tiossidanti e antinfiammatorie maggiori di un Khorasan coltivato in altre aree come, ad esempio, in Italia. Ciò è stato recentemente confermato da uno studio (<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996915302817>) in cui si è evidenziato che non solo la scelta della varietà ma anche il luogo di coltivazione influisce molto sul valore nutrizionale e funzionale del prodotto. In tale studio, mettendo a confronto biscotti a base di tre diversi tipi di farine - Khorasan Kamut coltivato in Nord America, Khorasan coltivato in Italia, e grano duro moderno - quelli di Khorasan Kamut coltivato in Nord Ameri-

ca sono risultati i più efficaci nel contrastare lo stress ossidativo e infiammatorio, distinguendosi per il loro elevato valore nutrizionale e funzionale.

Senatore Cappelli vs Khorasan Kamut

Il Senatore Cappelli è il nome della varietà che la Sis-Società italiana sementi si è aggiudicata in esclusiva di riproduzione e certificazione per 15 anni. Questa varietà è geneticamente diversa dal Khorasan a marchio Kamut: il primo appartiene alla sottospecie del *Triticum turgidum* spp. *durum*, detto comunemente "grano duro", mentre il

È UN CEREALE RICCO DI PROTEINE E CONTIENE GLUTINE

Khorasan è *Triticum turgidum* spp. *turanicum*. Inoltre, il Senatore Cappelli nasce grazie alla ricerca e alle sperimentazioni in campo di Nazareno Strampelli all'inizio del Novecento, mentre il Khorasan Kamut, coltivato secondo il metodo dell'agricoltura biologica, non ha mai subito processi di ibridazione.

Francesca Raffaelli

HAPPY NEW YEAR

LA NUOVA LAMPA_{snc}
MACCHINE E IMPIANTI PER PASTIFICI

Via Cagnona, 1819 • 47039 Savignano sul Rubicone (FC)
 Tel. 0541 938120 • Fax 0541 938160
www.nuovalampa.com • nlampa@nuovalampa.com