

PANE NOSTRUM

IL CIBO E' CULTURA. E MOLTO ALTRO...



di ElleGi

24 MAR 2013

Kamut, il gigante del grano



Il potere della parola. Kamut, per esempio. Odore di spezie e paesi lontani, civiltà antiche e saperi ritrovati, la Mezzaluna Fertile, culla della civiltà agricola, e i primissimi semi trasformati in cibo. Non potevano scegliere nome migliore, i membri della famiglia Quinn, quando nel 1990 depositarono il marchio di un cereale, il khorasan – *Triticum Turgidum* sottospecie *Turanicum*, in linguaggio botanico – coltivato nell'America del nord. Quasi un quarto di secolo più tardi, il vero nome del grano khorasan è sconosciuto ai più, sostituito dal marchio (con tanto di R, registrato), che identifica il cereale più acclamato e modaiolo di inizio millennio, d'obbligo nei menù piegati alle esigenze della remise en forme primaverile.

La storia dell'alimentazione è una successione ondivaga di improvvise accelerazioni e frenate repentine, innamoramenti fulminanti e oblii inspiegabili. Nel coUno status di rustico incontaminato che facilita la coltivazione organica (obbligatoria, nel disciplinare di produzione), senza pesticidi né forzature. Alcuni virtuosi mulini piemontesi lo impreziosiscono ulteriormente, macinandolo a pietra. Il guaio è che il Kamut

sembra amare solo i campi di Alberta e Montana. In più solo quello nordamericano può essere chiamato Kamut, fattori che stridono pesantemente con il concetto di km 0 ipotizzato per il domani dell'agricoltura a basso impatto economico ed ecologico.

rso dei secoli, patate e carni arrosto, zucchero e tartufi, vino e caffè sono passati dalla polvere all'altare e viceversa a seconda di luoghi, costi, ceti sociali. Il grano khorasan non si è sottratto alla maledizione dei cibi misconosciuti, se è vero che dopo essere arrivato in America nel dopoguerra grazie al regalo di un viaggiatore di ritorno dall'Egitto, il progetto della sua coltivazione è fallito miseramente per ben due volte. Solo alla fine degli anni '80 la diffidenza nei confronti dei chicchi rustici e giganti arrivati dall'antico Egitto – ma in realtà, il Khorasan è una regione dell'Iran – ha lasciato posto al primo serio tentativo di produzione.

Le rese si sono rivelate buone, la pianta robusta, il gusto – una volta ottenuta la farina e impastati i primi pani – piacevole. Da quel momento, la popolarità del khorasan ribattezzato Kamut ha avuto un incremento esponenziale, tra qualità accertate e leggende metropolitane, dal ritrovamento all'interno delle piramidi all'assenza di glutine (che invece è ben presente). In compenso, l'analisi nutrizionale evidenzia ricchezza in minerali – magnesio, zinco e selenio su tutti – e un'eccellente quota di proteine, lipidi e acidi grassi insaturi (buoni). In più, il khorasan Kamut è in tutto simile a quello di migliaia di anni fa: nessun miglioramento genetico, nessuna manipolazione, nessuna coltivazione intensiva a indebolirne la tempra. Uno status di rustico incontaminato che facilita la coltivazione organica (obbligatoria, nel disciplinare di produzione), senza pesticidi né forzature. Alcuni virtuosi mulini piemontesi lo impreziosiscono ulteriormente, macinandolo a pietra. Il guaio è che il Kamut sembra amare solo i campi di Alberta e Montana. In più solo quello nordamericano può essere chiamato Kamut, fattori che stridono pesantemente con il concetto di km 0 ipotizzato per il domani dell'agricoltura a basso impatto economico ed ecologico. Comunque, se la fascinazione del grano dei Faraoni ha colpito anche voi, il libro di Antonella Scialdone – Kamut, 60 ricette per conoscerlo e utilizzarlo al meglio, Calderini Edizioni – soddisferà tutti i vostri quesiti cerealicoli. Altrimenti, comprate un pacco di farina integrale made in Italy macinata a pietra e dedicatevi alla panificazione d'antàn. Con buona pace dei Faraoni.

Condividi:

Scritto in *Domenicale* | *Nessun Commento* »

LASCIA UN COMMENTO

Devi essere [registrato](#) per postare un commento.

Fai di Repubblica la tua homepage | Mappa del sito | Redazione | Scriveteci | Per inviare foto e video | Servizio Clienti | Aiuto | Pubblicità | Parole più cercate

Divisione Stampa Nazionale — Gruppo Editoriale L'Espresso Spa - P.Iva 00906801006
Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di CIR SpA