



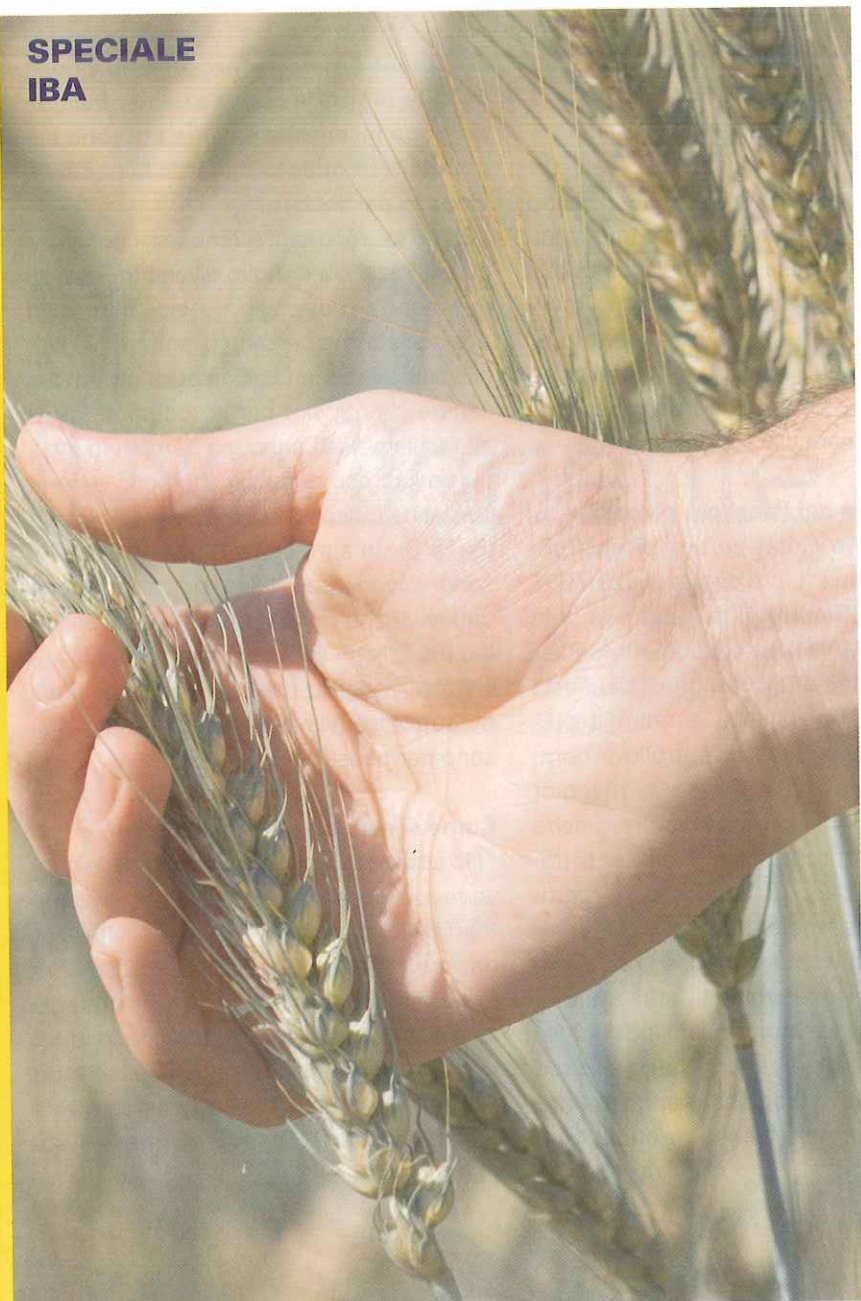
— Testi e foto di Alessandra Sogni
— foto di IFOAM

L'ITALIA È IL MAGGIOR
CONSUMATORE AL MONDO
DI KAMUT® CON IL 70%
SUL TOTALE MONDIALE.
VIENE UTILIZZATO MOLTO
DAI MOLINI E NELLE
LAVORAZIONI D'ARTE
BIANCA, ARTIGIANALI E
INDUSTRIALI.

A tu per tu con "Mister Kamut®"

IL SIGNOR QUINN HA I MODI, LO SGUARDO E LA STRETTA MANO DI UN VERO AGRICOLTORE. UN MESTIERE CHE DICE PIÙ SIMILE ALL'ARTE CHE ALL'IMPIEGO, DOVE LA PASSIONE CONTA PIÙ DEL PROFITTO. EPPURE, I NUMERI PONGONO KAMUT® AL VERTICE DEI FOOD BRAND, IN CRESCITA DEL 17/20% ALL'ANNO; UN MARCHIO COSÌ FAMOSO DA SOSTITUIRE, NELL'IMMAGINARIO COMUNE, IL NOME DEL SUO GRANO, IL KHORASAN

**SPECIALE
IBA**



La doppia anima di Kamut® è stata alimentata, negli ultimi anni, da numerosi dibattiti e resta il dubbio nella mente di molte persone, che si chiedono quale delle due sia quella autentica. Un dubbio che abbiamo portato direttamente al padre fondatore, Robert Bob Quinn, in un'intervista alla Prima Conferenza Internazionale sui Grani Antichi.

Insieme a noi, oltre cento agricoltori, studiosi e professionisti dell'arte bianca, che hanno inviato da tutto il mondo i loro piccoli grani antichi al Professor Donelli e alla sua équipe dell'Università di Bologna. Loro li hanno analizzati e fatti crescere, poi a giugno li hanno studiati tutti insieme, tra i morbidi campi della pianura emiliana. Qui abbiamo trovato alcune risposte e un grande sogno condiviso – qualcuno dirà naïf – che sta germogliando. Di Kamut® abbiamo invece imparato che la leggenda è probabilmente meno interessante della realtà.

Come è nata l'idea di Kamut®?

Frequentavo la High School, era l'inizio degli Anni '60 e andammo ad una fiera: lì c'era un uomo che allora mi sembrò molto anziano, ma che forse è meno anziano di quanto lo sia io oggi! Mi mise in mano dei chicchi di grano giganti: io sapevo com'era fatto il grano e quelli erano davvero molto grandi. Mi disse che venivano dal Portogallo, ma originariamente erano dell'Egitto, portati da un soldato: chissà quanta verità c'è in questa storia, ma lui mi disse proprio così. Quindici anni dopo, mi tornò in mente quell'episodio e dissi a mio padre – un coltivatore – di cercare quel tipo di grano e di piantarlo; ne trovò l'equivalente di un paio di tazze e quando fu pronto, chi lo assaggiò ne voleva in quantità. Fu così che iniziò la produzione di Khorasan e quando, nel 1986, con mio padre andammo alla fiera Natural Products Expo West di Anaheim, in California, il nostro grano piacque così tanto che piantammo tutti



i nostri chicchi – 60 libbre – su un acro e mezzo di terreno. Negli anni successivi continuammo a crescere e ad avere successo, coinvolgendo altri coltivatori che credevano nel nostro approccio e nella nostra filosofia. Oggi lavoriamo con oltre 150 agricoltori del settore biologico e moltissimi professionisti dell'arte bianca, in tutto il mondo.

Cos'è Kamut®?

Innanzitutto va fatta una precisazione: il khorasan è un grano antico, mentre Kamut® è il marchio che ne garantisce il disciplinare. Il grano khorasan Kamut® non è dunque una varietà, bensì la tutela di una varietà: è sempre coltivato secondo il metodo biologico, in aziende certificate, non è mai ibridato o geneticamente modificato. Cresce principalmente in Montana, Alberta e Saskatchewan, nel Nord America, dove si ottiene continuamente la qualità migliore.

Che caratteristiche ha, rispetto agli altri grani?

Visivamente, il grano khorasan si riconosce bene. È circa tre volte più grosso della maggior parte del grano moderno, è allungato con una "gobba" pronunciata ed è particolarmente vitreo, con un fulgido colore dorato.

È stato dipinto come una panacea per tutti i mali o un grande piano di marketing...

Non è né l'uno né l'altro: è un'idea di un ragazzo, una buona intuizione e una bella storia, ma



Il professor Donelli e Robert Bob Quinn

Tra i campi:
alla prima
Conferenza
Internazionale
sui Grani Antichi
l'agricoltura
mondiale è
stata la vera
protagonista

è soprattutto un modello di agricoltura in un senso positivo, come dovrebbe essere. Per quanto riguarda l'aspetto della salute, Kamut® continua da un decennio a sponsorizzare ricerche indipendenti per scoprire sempre di più il suo grano khorasan e le caratteristiche. Ad oggi, questi studi hanno evidenziato una facile digeribilità, più proteine, aminoacidi, vitamine e molti minerali, soprattutto selenio, fosforo e magnesio. In questo è un aiuto in diverse patologie: proprio in questo periodo, stiamo studiando gli effetti sulla fibromialgia, una malattia in cui la dieta conta molto. In generale, possiamo dire che il grano antico khorasan Kamut® aiuta a tenere basso il livello di infiammazione e questa non è certamente una cura, ma una protezione. Io non parlerei di miracolo, ma di un passo nella giusta direzione.

Il khorasan è una varietà di grano e quindi contiene glutine...

In realtà molte persone con sensibilità al grano moderno dicono di mangiare grano khorasan Kamut® senza alcun disagio. Ovviamente il glutine c'è, ma dipende dalla qualità di questo glutine: è un punto molto importante.



ENGLISH TEXT

Mr. Quinn has the ways, the look and the handshake of a true farmer. A profession, he says, that is more like art than employment, where passion counts more than profit.

Yet the numbers put Kamut® at the top of international food brands, up 17/20% per year; a brand so famous to replace, for many people, the name of its wheat, khorasan. The double soul of Kamut® has been fed, in recent years, by numerous debates and many don't understand which one is the authentic one. A doubt that we brought directly to the founding father,

Robert Bob Quinn, in an interview at the First International Conference on Ancient Grains.

Quali saranno gli sviluppi futuri di Kamut®?

Non stiamo parlando solo di Kamut® ma di uno studio generale su cibo ad alto valore nutrizionale e un prezzo sostenibile: non è questione di spingere uno o più prodotti, ma un sistema. Kamut® è un modello, che può essere copiato in tutto il mondo, potenzialmente all'infinito. Credo che sia un buon modello, positivo e di sviluppo: per questo voglio condividerlo con più persone possibile, focalizzandoci sul valore nutrizionale e non sull'aspetto puramente economico. Comprare cibo scadente, tra l'altro è molto più caro, se consideriamo gli impatti sulla salute e i relativi costi. Con un modello sostenibile si può sfamare il mondo, coinvolgendo i produttori locali a sviluppare coltivazioni di grani antichi adatti al proprio territorio, che stiamo studiando anche qui, proprio in questi giorni. Il cibo salutare è e sarà la risposta a molte domande. •