



EXPO MILANO 2015: IL GRANO KHORASAN KAMUT® NON POTEVA MANCARE!

*Coerenza assoluta dell'agricoltura biologica con il tema centrale dell'Esposizione Universale
"Nutrire il Pianeta. Energia per la Vita"*

Bologna, giugno 2015 – Il marchio KAMUT®, a EXPO Milano 2015, è presente **all'interno dell'area Certificazioni e Servizi del Padiglione del Biologico nel Biodiversity Park**, con un'infografica animata che ne racconta la storia, l'origine, la qualità e le garanzie.

Il marchio KAMUT® contraddistingue **un progetto di filiera tracciabile per il consumatore finale ed è finalizzato alla salvaguardia e alla produzione del grano khorasan KAMUT®: un alimento sano, gustoso e coltivato esclusivamente secondo il metodo dell'agricoltura biologica**. Sono questi i valori che ricollegano direttamente il grano khorasan KAMUT® al tema centrale di **EXPO Milano 2015 "Nutrire il Pianeta. Energia per la Vita"** e rappresentano essi stessi il fil rouge che motiva la presenza del brand all'evento cruciale dell'anno in tema di food, innovazione e sostenibilità.

Bob Quinn¹, Presidente e fondatore di Kamut International, dichiara: *"Credo nel futuro dell'agricoltura biologica. Ma soprattutto, credo che l'agricoltura biologica non sia solo un metodo per alimentare il mondo, ma che rappresenti IL METODO per sfamarlo. Questo tipo di agricoltura ha il potenziale di aumentare le rese nei Paesi in via di sviluppo da 2 a 2,5 volte, e detiene il maggiore potenziale per la produzione di cibo sufficiente per le persone che vivono in questi Paesi. Inoltre, generando materie prime più sane e nutrienti rispetto all'agricoltura moderna, il metodo bio è davvero la soluzione migliore per i Paesi in via di sviluppo per migliorare la salute delle popolazioni locali e per far decrescere il numero di malattie croniche e le spese necessarie per l'assistenza sanitaria. Nei miei 30 anni di esperienza come agricoltore biologico, ho provato sul campo che è scientificamente valida, redditizia, appagante, divertente e interessante. Sono quindi molto orgoglioso e felice che Kamut International sia all'interno del Biodiversity Park di EXPO Milano 2015, l'unica area dedicata al biologico, e speriamo di contribuire a promuovere il trend del biologico, sempre più in crescita anche in Italia".*

All'interno di Expo Milano 2015, è, inoltre, possibile trovare in esposizione o in vendita, prodotti a base di grano khorasan KAMUT® di diverse aziende licenziatricie nel Biomarket all'interno del Biodiversity Park, nel Cluster Cereali e Tuberi, nel supermercato del futuro di Coop e nel padiglione "Cibus è l'Italia".

I LABORATORI DI CUCINA

Per i visitatori dell'Expo, il marchio KAMUT® dal 23 al 26 luglio organizza una serie di **laboratori di cucina gratuiti nel Biodiversity Park** con cui si possono **"mettere le mani in pasta"** e **approfondire le proprie conoscenze, scoprendo i benefici nutrizionali** del grano khorasan KAMUT® e la facilità del suo utilizzo in cucina, alla presenza dello staff di Kamut Enterprises of Europe e **in collaborazione con Gruppo Ethos Ristoranti Italiani di Milano**.

Ogni giorno, in tre turni da un'ora (alle h. 11.00; alle h. 13.00 e alle h. 15.00) per un numero massimo di 15 persone ciascuno, lo chef **Massimo Rovagnati²** guida la preparazione della **ricetta del giorno e dell'impasto per la pizza, tutto a base di farina di grano khorasan KAMUT®**:

- **giovedì, 23 luglio:** *Fagottini di grano khorasan KAMUT® ripieni di topinambur formaggio di pecora e menta*

¹ Bob Quinn, vulcanico e multitasking vincitore del premio OTA nel 2010 e del Rodale Institute nel 2013, è uno dei più attivi pionieri dell'agricoltura biologica e sostenibile, anche al di là dello stato americano del Montana, sempre attento alle tematiche ambientali, a scegliere il terreno più consono per la produzione e a far crescere un grano di alta qualità. La storia del grano khorasan KAMUT® rappresenta, anche grazie alla figura sempre presente di Bob Quinn, uno dei risultati più interessanti nel campo dell'agricoltura biologica: una storia iniziata circa 60 anni fa in Portogallo per svilupparsi poi in una fattoria del Montana e giungere a un prodotto diventato di successo in tutto il mondo. Dagli inizi del 2000, infatti, il prodotto è giunto anche in Italia, dove ha riscontrato da subito un enorme successo tra i consumatori.

² Massimo Rovagnati è da 13 anni l'Executive Chef del Gruppo Ethos, a capo delle sei brigate di cucina dei ristoranti del Gruppo. Inizia la sua carriera di chef nel 1984 alla scuola alberghiera di Clusone, lavora per nove anni allo Sporting Club di Monza, collaborando anche con il Banketing Studio di Monza, prima di approdare al Gruppo Ethos. Le sue cucine hanno ottenuto l'Oscar Legambiente per la sostenibilità, grazie all'impegno nella proposta di piatti genuini preparati con materie prime biologiche e integrali, rispettose delle esigenze dei clienti e dell'educazione alimentare.



KAMUT®
BRAND KHORASAN WHEAT



- **venerdì, 24 luglio:** Gnocchi di grano khorasan KAMUT® e patate al burro aromatizzato all'acciuga e zenzero
- **sabato, 25 luglio:** Maltagliati di grano khorasan KAMUT® con burrata di bufala e pomodoro fresco basilico
- **domenica, 26 luglio:** Spätzle di grano khorasan KAMUT® saltati allo speck tirolese e salvia

KAMUT® FEST SPECIALE EXPO

Dal 20 al 26 luglio, in sinergia con i laboratori in corso a Expo, in tutti i sei ristoranti del Gruppo Ethos (www.gruppoethos.it) ha luogo il **KAMUT® Fest Speciale Expo** con un menù speciale a base di grano khorasan KAMUT®. Gli chef del Gruppo Ethos celebrano l'antico cereale usandolo nella preparazione dei primi piatti e di alcuni dessert. In tutti i ristoranti è possibile assaggiare anche la KAMUT®pizza, impasto preparato usando 100% farina di grano khorasan KAMUT®, senza aggiunta di lieviti, da assaggiare in abbinamento ai 96 gusti.

“Questo è il posto più bello e più importante di Expo. Biologico significa biodiversità delle colture e dei semi un forziere di opportunità per fare fronte al cambiamento climatico globale. Biologico significa lavoro nelle campagne e lavoro creativo per i giovani, in antitesi all'agricoltura industriale, e significa agricoltura familiare, valorizzazione dei territori, riconoscimento del ruolo delle donne nella produzione e nella preparazione del cibo”

Vandana Shiva, all'inaugurazione del Parco della Biodiversità

Il grano khorasan a marchio KAMUT®

La mission di Kamut International è quella di promuovere l'agricoltura biologica e sostenere gli agricoltori biologici, per incrementare la diversità nelle colture e nelle diete e per proteggere l'eredità di un antico e squisito grano di alta qualità a beneficio di questa e delle future generazioni. KAMUT® è un marchio registrato di Kamut International e Kamut Enterprises of Europe che garantisce sempre in biologico elevati standard di qualità che sono verificati da test in ogni campo. La ragione per cui la famiglia Quinn ha deciso di depositare il marchio KAMUT® sta nella volontà di garantire determinate caratteristiche di una qualità di grano khorasan che viene commercializzata in tutto il mondo. L'obiettivo è quello di proteggere e preservare le qualità dell'antico grano khorasan, a beneficio di tutti coloro che cercano un alimento sano e di alta qualità.

www.kamut.com

Il Gruppo Ethos

Il Gruppo Ethos (www.gruppoethos.it) vanta un'esperienza trentennale nel settore della ristorazione e conta oggi sei ristoranti di successo: Grani&Braci (www.graniebraci.it) e Tondo (www.ristorantetondo.it) a Milano, Sanmauro a Casatenovo, Lecco (www.sanmauroweb.it), Acqua e Farina ad Agrate Brianza, Monza e Brianza (www.acquaefarina.it) e Risoamaro a Mariano Comense, Como (www.risoamaro.it), il birrificio Fabbrica Libera sempre a Castenovo (www.fabbricalibera.it). Nel luglio 2015, con l'apertura di Eataly Roma in Piazza della Repubblica, i ristoranti attivi saranno sette.

I ristoranti del Gruppo Ethos si propongono come un innovativo punto di ritrovo per gustare piatti raffinati, specialità alla griglia, pietanze realizzate con prodotti biologici, gustose pizze disponibili anche con farina integrale e KAMUT® e sfiziosi dessert in un ambiente elegante e cordiale. Attenzione alla qualità, disponibilità verso il cliente, versatilità dell'offerta, etica e passione sono i tratti distintivi di tutti i locali del Gruppo.

Per ulteriori informazioni:

Ufficio stampa Kamut Enterprises of Europe

Rebecca Rossi | cell. 393 4417627 | rebecca.rossi@kamut.com