

# Maquinaria Hostelería Málaga

Las últimas tendencias en hostelería

## Trigo khorasan Kamut, un cereal milenario con beneficios muy actuales

12 febrero, 2016



Ahora, y bajo la marca **Kamut**, utilizada para diferenciar esta específica y antigua variedad de trigo, de nombre genérico trigo khorasan, se comercializa este trigo puro, cultivado según el método de la agricultura biológica, sin ningún tipo de hibridación ni mezclas y con altos estándares de calidad.

Este cereal milenario tiene grandes beneficios nutricionales y funcionales para el bienestar de las personas, gracias a las características del trigo y las características de los terrenos donde se cultiva con el método de agricultura biológica que Kamut Internacional utiliza.

### Beneficios nutricionales

El antiguo trigo khorasan Kamut, cultivado mediante agricultura biológica tiene numerosos beneficios nutricionales y funcionales. En comparación con el trigo moderno, tiene un mayor contenido de proteínas y minerales, especialmente selenio, zinc y magnesio. Selenio en abundancia, un mineral con notables propiedades antioxidantes y alto contenido en

lípidos, que producen más energía para el cuerpo que los carbohidratos, de modo que resulta un cereal con mucha energía muy recomendado para los deportistas.

El cereal contiene gluten y no es indicado para los celíacos, pero ofrece una mayor tolerabilidad y digestibilidad y una menor irritabilidad de los intestinos durante la digestión.

Este tipo de trigo se puede encontrar en una gran variedad de productos: harina, pan, pasta, cereales, pizza, galletas, tortitas, bebidas... además de un sinfín de recetas para hacer desde barritas energéticas, panes y platos como pasta, hamburguesas, ensaladas, sopas y unos deliciosos postres.

## Una larga historia

Bob Quinn, presidente de Kamut International y Kamut Enterprises of Europe, uno de los pioneros más activos de la agricultura biológica y sostenible, vio por primera vez este tipo de trigo en 1964. En 1977 le pidió a su padre Mack Quinn que le consiguiera una muestra. Juntos empezaron a cultivarlo en su granja biológica en Estados Unidos y en 1988 eligieron el término 'Kamut', cuyo antiguo significado, según los egiptólogos, era 'trigo'.

Cultivado exclusivamente de manera biológica, ni hibridado ni genéticamente modificado, el trigo khorasan Kamut es apreciado por su gran versatilidad y por su inconfundible sabor dulce y cremoso. Es una óptima alternativa al trigo común con altos valores nutricionales, que se cultiva y comercializa de manera ética y de acuerdo con elevados estándares de calidad.

Actualmente se cultiva en grandes planicies de América del Norte. Esta variedad prefiere los terrenos secos y es sensible a la humedad. El trigo antiguo requiere pocos nutrientes y en particular, la agricultura biológica proporciona suficiente nitrógeno, fósforo y potasio, ya que se pueden utilizar fuentes naturales de nutrientes tales como los fertilizantes de origen animal y vegetal.

Hasta la fecha, después de varios intentos de cultivo en Europa, Kamut Internacional no ha sido capaz de identificar un área fuera de las ya existentes que pudiera representar una buena alternativa para el cultivo, de modo que se cultiva únicamente en América del Norte y Canadá.

La entrada [Trigo khorasan Kamut, un cereal milenario con beneficios muy actuales](#) aparece primero en [Diario de Gastronomía: Cocina, vino, gastronomía y recetas gourmet](#).

---

### Compártelo:



### Relacionado

[12 supercultivos increíbles por sus propiedades nutritivas](#)

6 enero, 2016

En "Comer sano"

[Tres recetas con tres supercultivos](#)

9 enero, 2016

En "Portada"

[Los precios de los alimentos bajaron por cuarto año consecutivo en 2015, según la FAO](#)

10 enero, 2016

En "Internacional"