Che ne sai tu di un campo di Kamut?

kamut-1f4691e5

Non chiamatela farina di Kamut. KAMUT® non è altro che un marchio spacciato per una varietà di grano riscoperta, che ha fatto arricchire la famiglia Quinn proprietaria della società Kamut International Ltd.

Questo è uno di quei casi in cui la realtà supera la fantasia, perché l'azienda in questione ha portato avanti una campagna marketing in cui sosteneva che il kamut fosse il "grano del faraone", risvegliato e ricoltivato.

In realtà l'azienda si è appropriata di questo frumento, conosciuto come frumento orientale o grano grosso o Khorasan, registrandolo con il nome commerciale che ora tutti conosciamo.

Il khorasan è originario della fascia compresa tra l'Anatolia e l'Altopiano iranico (da qui Khorasan nome di una regione dell'Iran).

Nel corso dei secoli si è diffuso sulle sponde del Mediterraneo orientale. Negli anni '90 la società Kamut International ltd registra con la sigla QK-77 questa varietà di frumento cominciandone quindi la commercializzazione in regime di monopolio grazie soprattutto a una campagna marketing 'suggestiva' in cui sosteneva che il kamut fosse il "grano del faraone", risvegliato e ricoltivato.

La storia narra di un aviatore americano di nome Earl Dedman, di stanza in Portogallo, che nel 1949 riceve una manciata di semi giganti, ritrovati, gli dicono, in una tomba faraonica. Incuriosito, manda i semi a casa sua e da quel momento in poi il "grano del faraone" viene coltivato in Montana.

Passano vari anni in cui l'interesse commerciale per questa varietà resta molto scarso fino a quando il marketing non fa il miracolo.

Contemporaneamente vengono pubblicati degli studi in cui si dice che questa varietà è adatta alle persone intolleranti.

IL MARCHIO KAMUT®

Il Kamut si coltiva negli Stati Uniti (Montana) e nel Canada (Alberta e Saskatchewan) sotto il controllo della famiglia Quinn, proprietaria appunto della società in questione.

In Italia è importato solo da aziende autorizzate e può essere macinato da mulini altrettanto autorizzati. Il prodotto piace e conquista il mercato negli anni 2000.

Economicamente il prodotto finito ha un prezzo dall'80 al 200% in più rispetto a una comune pasta di grano duro, coltivato con metodo biologico; dal punto di vista ambientale, pur essendo coltivato biologicamente, ha una pensante impronta perché trasportato per migliaia di chilometri, prima di giungere sulle nostre tavole. In buona sostanza, il khorasan è un grano come altri, ma costa di più per via di un'abile operazione di marketing.

E pensare che questi prodotti a base di Kamut vengono venduti in qualche negozio che propone prodotti a kilometro zero, come se la distanza dal Montana non contasse…

OCCHIO ALLE INTOLLERANZE

Il Kamut è un grano duro che non può entrare nella alimentazione di pazienti celiaci perché contiene glutine. A chi chiede di mangiare una pasta di grano Kamut, è bene spiegare che non sta mangiando il grano dei faraoni, né un grano che non crea problemi ai celiaci: il Khorasan non è adatto per l'alimentazione di chi soffre di questo tipo di intolleranza. Risulta invece maggiormente digeribile dalle persone che soffrono di lievi allergie e intolleranze in quanto non è stato sottoposto a procedimenti di miglioramento genetico. Per chi opera in cucina è bene invece sapere che la farina KAMUT® si presta alla preparazione di cereali per la colazione, pane, pizze, focacce, biscotti e crespelle. Arricchisce l'aroma di piatti a base di farine di cereali.

Può essere utilizzata per la preparazione di pilaf, in aggiunta a insalate e minestre. Inoltre la qualità del glutine contenuto permette di elaborare la pasta di alta qualità senza bisogno delle uova.