Il grano khorasan Kamut conquista 400 pizzerie

logo-b1d445c9

I consumi domestici di prodotti biologici, in Italia, da 12 anni a questa parte continuano a crescere. Si è registrato, infatti, un incremento dell'8,8% dei consumi di referenze a coltivazione biologica, nonostante il calo del 3,7% dei consumi alimentari convenzionali. I prodotti derivati da metodi più rispettosi dell'ambiente continuano, quindi, a incontrare l'interesse degli operatori e soprattutto di consumatori sempre più attenti alla qualità e alla salute dei propri figli. Nel Belpaese, inoltre, si registra uno tra i più alti tassi di presenza di aziende biologiche a livello europeo: dall'analisi dei dati forniti dagli Organismi di Controllo al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali emerge che gli operatori del settore sono oltre 52.000.

[caption id="attachment_74565" align="alignleft" width="300"]Bob Quinn Bob Quinn[/caption]

In questo contesto si è messo in evidenza il grano khorasan a marchio Kamut, sempre coltivato con metodo biologico, mai ibridato con varietà di grano moderne o geneticamente modificate e che, grazie al rispetto di un disciplinare da parte delle aziende licenziatarie, garantisce alta qualità lungo tutta la filiera. La licenza per l'uso del marchio è gratuita, ma per ottenerla è necessario che l'azienda interessata abbia la certificazione biologica, in base alla quale il 95% degli ingredienti di origine agricola deve essere biologico.

Una formula che ha trovato buon accoglimento anche nel nostro Paese: in Italia, infatti, dal 2011 a oggi oltre 70 aziende alimentari hanno deciso di convertirsi al biologico per poter entrare o rimanere all'interno della filiera Kamut. Il marchio si pone dunque come forza positiva e propulsiva nei confronti del settore biologico: attualmente in Italia il grano khorasan Kamut conta 12 importatori e più di 300 aziende licenziatarie del marchio, turte certificate biologiche, che rendono disponibili sul mercato circa 1200 tipologie di prodotti (dal pane alla pasta, dai biscotti al seitan, passando per il latte vegetale, la birra e gli snack). Sono, inoltre, circa 400 le pizzerie autorizzate che propongono nel loro menu la pizza preparata con farina di grano khorasan Kamut.

Il progetto Kamut prende vita alla fine degli anni ’80 dopo che per alcuni anni la famiglia Quinn, agricoltori da generazioni, aveva sperimentato la coltivazione di alcune quantità di semi di grano khorasan riscontrandone la straordinarietà rispetto ad altri tipi di grano moderno. Per proteggere e tutelare le eccezionali qualità dell’antico grano khorasan, nel 1990 Bob Quinn, presidente e fondatore di Kamut International, decise di registrare il termine “Kamut” come marchio e di adottarlo per contraddistinguere un progetto di filiera mirato alla salvaguardia e alla produzione di questo cereale coltivato secondo il sistema dell’agricoltura biologica.

Il controllo qualità sul grano khorasan Kamut inizia sul campo. Si prendono campioni da ciascun terreno per poi controllarli in base ai criteri di qualità. La certificazione biologica aderisce al Regolamento EC 834/2007 e 889/2008, che verifica le idoneità fitosanitarie e microbiologiche. In Italia, così come in Europa, ogni trasformatore di prodotti a base di grano khorasan Kamut firma un contratto di licenza gratuita con Kamut Enterprises of Europe. Ciò garantisce al consumatore finale che il prodotto a marchio contenga al 100% la qualità certificata e controllata da Kamut International e Kamut Enterprises of Europe.

L’azione trainante e positiva di Kamut International nei confronti del settore biologico è esemplificata da alcuni casi di aziende alimentari che partecipano alla filiera Kamut, ma che hanno riscontrato notevoli difficoltà per ottenere la certificazione biologica. «È interessante - commenta Rebecca Rossi, Regional Director- Italy & Spain - Promotion di Kamut Enterprises of Europe - il caso di un’azienda che produce biscotti di grano khorasan Kamut nel range di prodotti per diabetici, utilizzando il dolcificante maltitolo, linea che contraddistingue la produzione di questa azienda. Per non rinunciare al prodotto Kamut, che come richiesto dal disciplinare del marchio deve essere certificato biologico, questo produttore sta cercando di attivare una richiesta per introdurre i dolcificanti nella lista dei prodotti bio autorizzati».

Un’altra evidenza dell’azione positiva di Kamut International nei confronti del biologico emerge dall’esempio di grandi aziende come nel caso di Biscopan. «La maggiore difficoltà nella conversione al biologico - afferma Mattia Bertoncello, responsabile qualità Biscopan - è stata la ricerca di uno degli ingredienti cardine dei nostri tostarelli, l’olio di riso, che non è reperibile in versione biologica, perché il metodo di estrazione impone l’uso di solventi. Alla fine abbiamo scelto l’olio di girasole, ma abbiamo dovuto fare molte prove con olii diversi per individuare quello in grado di legarsi meglio con il grano khorasan Kamut in fatto di gusto e che, al tempo stesso, assicurasse una buona shelf life. Ci sono voluti circa sei mesi di ricerca e questo ci ha imposto una nuova scommessa. Quando il consumatore è abituato al sapore di un prodotto, è rischioso cambiare un ingrediente. Per fortuna, però, abbiamo vinto la sfida e il consumatore ci è rimasto fedele, grazie al marchio Kamut e ai prodotti Biscopan».

Kamut International sarà presente a Expo Milano 2015, all’interno del Parco della Biodiversità, l’area dedicata al biologico, con un’infografica animata che racconterà la storia, la qualità e le garanzie dalla postazione dedicata al marchio Kamut presente nell’area Certificazioni e Servizi del Padiglione del Biologico.