

# Luci e ombre del Kamut, il grano col marchio registrato



Il frumento orientale o grano grosso o **Khorasan**, meglio conosciuto come **Kamut**, è una specie (*Triticum Turanicum*) appartenente allo stesso gruppo genetico del frumento duro: presenta un culmo (fusto) alto anche 180 cm; ha la cariosside (chicco) nuda e molto lunga, più di quella di qualunque altro frumento.

Il Khorasan è **originario della fascia compresa tra l'Anatolia e l'Altopiano iranico** (Khorasan è infatti il nome di una regione dell'Iran). Nel corso dei secoli si è diffuso sulle sponde del Mediterraneo orientale, dove in aziende di piccola scala è sopravvissuto all'espansione del frumento duro e tenero. Dopo che **esperimenti di agricoltura intensiva effettuati in Egitto e Iran hanno dato rese troppo basse, che non ripagano le spese di irrigazione e le assidue cure richieste**, dai primi anni Ottanta ha trovato terreno, clima e produttività ottimali solo in **Canada** (Alberta e Saskatchewan) e **Stati Uniti** (Montana), dove viene coltivato con **agricoltura industriale e metodo biologico**.

Non molti sanno però che Kamut non è il nome di un grano, ma il **marchio commerciale** (come "Mulino Bianco" o "McDonald's") che la società **Kamut International Ltd** ha posto su una varietà

di frumento registrata negli Stati Uniti con la sigla **QK-77**, **coltivata e venduta in regime di monopolio**. Il frumento prodotto e venduto con il marchio Kamut è coltivato sotto lo stretto controllo della **famiglia Quinn**, proprietaria della società K.Int. **In Italia è importato solo da aziende autorizzate e può essere macinato solo da mulini autorizzati**. Tutti i prodotti che portano il marchio sono preparati e venduti sotto licenza della Kamut International e sotto il controllo della **Kamut Enterprises of Europe**.

Il **marketing** decisamente efficace che è alla base del successo del Kamut ha fatto leva su tre aspetti: la suggestiva **leggenda del suo ritrovamento**, l'attribuzione di eccezionali **qualità nutrizionali** ed una presunta **compatibilità per gli intolleranti al glutine**. Restano, di contro, tre aspetti che gettano un'ombra sul prodotto a marchio Kamut (non sul Khorasan): il **monopolio commerciale** imposto dalla K.Int. su un frumento tradizionale che, come tale, dovrebbe invece essere patrimonio di tutti, e più di chiunque altro delle comunità che nel tempo lo hanno conservato e tramandato; il **costo eccessivo** del prodotto finito (**dall'80 al 200% in più di una pasta di comune grano duro biologico**), poco giustificabile a **sostanziale parità di valori qualitativi e nutrizionali**; la **pesante impronta ecologica** legata allo spostamento di un prodotto perlopiù coltivato dall'altra parte del Mondo che arriva sulle nostre tavole attraverso una filiera molto lunga (migliaia di chilometri), e che **non è compatibile con l'attenzione al consumo locale**, fatto se possibile a "chilometro zero".

La presenza della "novità" rappresentata dai prodotti a base di Kamut® sugli scaffali del supermercato potrebbe aver indotto i **consumatori a credere di trovarsi in presenza di un cereale antico, oltre che più salutare rispetto ad altri**, e a ricercare prodotti di Kamut® piuttosto che prodotti di grano Khorasan o grano orientale. In pratica, oggi **in Italia qualsiasi agricoltore può coltivare grano orientale, ma non può chiamarlo Kamut®**, accade così che il consumatore accorto acquisti al supermercato confezioni di farina di grano

orientale prodotta a due passi da casa, mentre chi è ignaro di questi argomenti compri la stessa farina, ma “firmata” Kamut®, a un prezzo decisamente più alto.

Sarebbe opportuno, come alcuni **Gruppi d'Acquisto** hanno già cominciato a fare, cercare di **valorizzare la produzione di cereali antichi sul territorio italiano**, dove vengono coltivate tipologie di grano piuttosto rare. Alcune varietà di cui disponiamo ma che restano ancora poco conosciute sono: la **Saragolla**, un tipo di grano *Khorasan Triticum Polonicum* coltivato tra **Lucania, Sannio e Abruzzo**, il grano duro **Senatore Cappelli**, ritenuto simile al Khorasan e coltivato nell'entroterra di **Puglia e Basilicata**, il grano **Verna**, una varietà di grano adatta ad essere coltivata ad altitudini superiori alla norma, tipica del casentino. Ne esistono poi molti altri a seconda della regione di produzione, ad esempio la **Tumminia**, il **Grano Monococco**, il **Gentil Rosso**, il **Rieti**, ecc.

I **grani antichi altro non sono che varietà del passato rimaste autentiche e originali**, ovvero che non hanno subito alcuna modificazione da parte dell'uomo per aumentarne la resa. Tanti i motivi per cui bisognerebbe consumarli più spesso: **non hanno subito alterazioni**, ovvero non sono stati rimaneggiati geneticamente dall'uomo; sono **meno raffinati**, vengono **generalmente lavorati con la macinazione a pietra**, quindi mantengono molto di più le proprietà nutrizionali presenti nel chicco; hanno **meno glutine**, mentre la modificazione del grano moderno ha fatto sì che esso diventasse molto più ricco di glutine, con tutti gli svantaggi che ciò comporta per il nostro organismo; sono **più leggeri e digeribili**, proprio per la minore presenza di glutine che rende la farina da loro prodotta e di conseguenza tutti i prodotti che vi si possono ricavare, molto più leggeri, digeribili e assimilabili di quelli realizzati con il grano moderno; sono **adatti a tutti i tipi di preparazione** e sono ottimi anche da integrare nell'alimentazione dei bambini.

I **dati epidemiologici** hanno dimostrato che le **qualità protettive e antiossidanti** valgono per tutti i **cereali**

**integrali**, più economici e diffusi del Kamut, come grano duro, grano tenero, farro, farricello, spelta, avena, orzo, segale, riso, ecc. di cui disponiamo sul nostro ricco territorio. Antichi o moderni che siano, è bene ribadire che **l'attività biologica, protettiva, farmacologica, dei cereali non dipende dalla loro antichità o purezza genetica, ma dal fatto che sono integrali, cioè dotati di tutte le loro parti e di tutti i loro composti**, nutrienti e non nutrienti, come germe, vitamine, sali minerali, fibre, polifenoli ecc.

La **biodiversità** e la **libertà di scelta** sono sempre vantaggi, mai svantaggi: grazie a una corretta informazione e un rapporto diretto tra consumatore e produttore, diventa possibile orientare gli acquisti e non lasciare che sia il mercato (del profitto) a decidere quale grano portare in tavola.