

ANTICHI CEREALI RITROVATI: “KAMUT”, UN GRANO DA LEGGENDA



La prima puntata della nostra nuova rubrica sugli antichi cereali ritrovati inizia dal Kamut, un grano molto conosciuto nel passato che dopo essere scomparso per decenni è stato riscoperto dal mercato, creando un giro d'affari da milioni di dollari.

Iniziare questa piccola rubrica sugli antichi cereali ritrovati, proprio a partire dal Kamut, è un po' come darsi una zappata sui piedi; la maggior parte dei lettori non avrà critiche in merito, ma i più informati sanno bene quanto, attorno a questo cereale, sia stato costruito un mondo e una storia da decine di milioni di dollari.



Italia al primo posto tra i consumatori di kamut

Ma facciamo un passo indietro: la varietà di grano, registrata presso la USDA come QK-77 (sigla decisamente poco affascinante rispetto al nome esotico con cui la conosciamo), ha ottenuto molto consenso, e di conseguenza ampia diffusione nel nostro mercato, in tempi recenti, tanto da rendere l'Italia il primo consumatore mondiale di questo cereale, con oltre il 50% del Kamut mondiale commercializzato.



Ma come mai? Molti, sulla scia della disinformazione, ne vantano le caratteristiche nutrizionali, altri, più onesti con se stessi, lo apprezzano semplicemente per il gusto più deciso...e comunque tutti lo conosciamo, in tanti lo mangiamo e lo possiamo acquistare sotto forma di mille diverse preparazioni, praticamente ovunque: quale è dunque il segreto del successo di questo misterioso cereale?

La leggenda del kamut

Sicuramente, la famiglia Quinn, che circa 30 anni fa lo ha “lanciato” sul mercato, sapeva il fatto suo, ed è stata capace di esportare dal lontano [Montana](#), stato federale degli Stati Uniti, zona di produzione di questo chicco d’oro, non solo un prodotto ed il suo sapore, ma un’intera storia che ha affascinato e conquistato milioni di consumatori ignari.



Si racconta infatti che alcuni chicchi di questo suggestivo cereale furono originariamente ritrovati dopo la seconda guerra mondiale in una piramide egizia, da lì, dopo varie iperboliche vicissitudini e tentativi più o meno fallimentari di coltivazione e diffusione, abbiano finalmente conquistato il mercato grazie alle portentose caratteristiche di un grano vecchio circa quattromila anni arrivato a noi direttamente dai faraoni.

Il vero segreto del successo del kamut



In realtà la storia del Kamut più che “archeologica” è commerciale, ed il merito della famiglia Quinn, anziché essere quello di aver creduto in modo quasi “mistico” nella riproduzione di un antichissimo cereale, è stata quella di aver deciso di investire e migliorare un ibrido del genere Triticum già diffuso da secoli in numerose regioni dell’Asia e del Nord Africa, noto col nome di “grano Khorasan” e in tempi recenti “grano del faraone”.

E così, con un nome tutto egiziano, questa varietà registrata con una sigla a 4 caratteri, QK-77 appunto, è diventata la protagonista del marchio Kamut International, tanto che chiunque voglia fregiare i propri prodotti di questo nome deve necessariamente acquistare le farine della suddetta compagnia, pagare delle *royalties*, e non ultimo, attenersi a rigidissimi disciplinari che includono, fra le mille cose, anche l’obbligatorietà della coltivazione biologica (ecco perchè più o meno consapevolmente associamo sempre la parola “Kamut” a qualcosa di più sano e più buono!).



Come al solito quindi, meglio essere un po' critici, senza per questo demonizzare un cereale che comunque molti prediligono, al di là dei racconti, per il sapore caratteristico che conferisce a pane, pasta e crackers di ogni sorta.

La verità su QK-77

Se tuttavia le ragioni che vi spingono alla sua scelta sullo scaffale (e conseguentemente a spendere circa il triplo di quanto paghereste qualcosa di più "tradizionale" nella medesima categoria di prodotto), sono ragioni salutistiche, mi dispiace deludervi, ma si tratta di informazioni sbagliate.

Il Kamut presenta caratteristiche molto simili agli altri grani (il tenero e il duro), in termini di contenuto di glutine e proteine, inoltre la sua produzione è relegata quasi esclusivamente al Montana, data la sua scarsa adattabilità a condizioni pedoclimatiche differenti, pertanto si tratta di una farina che, per quanto biologica, ha viaggiato per mezzo mondo prima di arrivare da noi in Italia, un paese per ironia, storicamente votato alla cerealicoltura.



Un'ultima riflessione quindi: non sarebbe forse meglio riconoscere ai tanti agricoltori nazionali, che lottano con prezzi dei cereali in costante ribasso, quel *quid* in più che attualmente spendiamo per questo “cereale a stelle e strisce”, rendendo più remunerativo coltivare localmente cereali (“giovani” o “antichi” che siano), consentendo di sostenere l'agricoltura, con tutto il bene che questo comporta, oltre che un commercio più equo e locale?

A voi l'ultima parola...

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople