Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Cosa c'è di speciale nel Kamut?

Lun 23/10/2017 - 10:03

Mangiare, bere ed altre delizie – lo sapevate che ...?

Il khorasan, detto anche Kamut, è un'antica varietà di grano. Nato probabilmente da un incrocio naturale tra il grano duro e una forma selvatica di grano nella regione iraniana del Khorasan, veniva coltivato già circa 6.000 anni fa ed è pertanto uno dei più antichi tra i cereali da coltivazione. Rispetto alle varietà più moderne, questo tipo di grano è più facile da trattare e più resistente a malattie e parassiti, i raccolti sono decisamente più contenuti e non aumentano in maniera significativa nemmeno con l'uso di fertilizzanti sintetici.

Nel 1949 un pilota americano di stanza in Portogallo ne trasportò una piccola quantità di chicchi dall'Egitto al Montana, dove inizialmente il khorasan venne coltivato e fatto riprodurre solo in piccola misura. Il cereale è in commercio dagli anni '80 e dal 1990 è registrato e tutelato presso l'ufficio brevetti statunitense con il nome di KAMUT® (che in antico egiziano significa 'anima della terra'). La coltivazione e la vendita avvengono esclusivamente per licenza dell'azienda Kamut International. Oggi le principali aree di coltivazione sono l'America settentrionale e l'Europa meridionale; il cereale viene coltivato esclusivamente secondo il metodo biologico.

Il Kamut contiene più proteine, aminoacidi essenziali, vitamine, sali minerali – in particolare selenio – e acidi grassi insaturi delle varietà di grano tradizionali. Viene utilizzato come il grano o il farro e grazie alle sue buone proprietà collanti è particolarmente indicato per la preparazione di impasti elastici, come quello per il pane, i prodotti da forno o la pizza.

Tuttavia, i prodotti a base di farina di kamut che si trovano in commercio sono notevolmente più cari di quelli a base di grano tradizionale, rispetto ai quali arrivano a costare anche il doppio. La differenza di prezzo è da ricondurre sia alla coltivazione biologica, sia alle dimensioni più ridotte dei raccolti, sia ai diritti di licenza.