



Spettabile redazione di Acquaementa.com,

Bologna, 24 settembre 2014

Oggetto: **“Che ne sai tu di un campo di Kamut®? #cefarinaefarina”**

Con la presente desideriamo fare alcune precisazioni in merito ai contenuti dell’articolo: **“Che ne sai tu di un campo di Kamut®? #cefarinaefarina”**, pubblicato sul suo blog il 10 settembre 2014.

Nel post citato vengono riportate delle informazioni non del tutto precise che rischiano di creare confusione nel lettore su ciò che riguarda il grano khorasan KAMUT® e che quindi desideriamo qui precisare con l’obiettivo di fare chiarezza sull’origine di questo cereale, spiegare le caratteristiche distintive del grano khorasan a marchio KAMUT® ed evitare il proliferare di informazioni errate.

- **GLUTINE:** Il grano khorasan KAMUT®, come giustamente affermato nel post, contiene glutine e **non è quindi adatto all’alimentazione dei celiaci**. E’ importante per l’azienda ribadire questo aspetto onde evitare fraintendimenti che possono causare seri problemi di salute al consumatore.
- **LE ORIGINI** - Kamut International, non sfrutta a fini pubblicitari le sue supposte origini egizie in quanto siamo noi i primi ad affermare che il grano khorasan KAMUT® non è nativo specificatamente dell’Egitto, bensì è ritenuto più in generale originario della vasta area Mezzaluna Fertile, incluso l’Egitto. È giunto per la prima volta nelle nostre mani dall’Egitto, a seguito del ritrovamento da parte di un aviatore, e questa non è una leggenda. La leggenda sosteneva il ritrovamento in una tomba; questa storia ha spinto la nostra stessa azienda ad approfondirne l’origine, visitando direttamente piccoli campi in cui questo grano è ancora coltivato a livello domestico e scoprendone l’infondatezza. In omaggio alla storia popolare abbiamo comunque deciso di includere le piramidi nella grafica del nostro logo.
- **PERCHÉ UN MARCHIO COMMERCIALE** - La ragione per cui la famiglia Quinn ha deciso di depositare il marchio KAMUT® sta nella volontà di **garantire determinate caratteristiche di una qualità di grano khorasan** che viene commercializzata in tutto il mondo. Non ci sono motivazioni legate alla volontà di monopolizzare una determinata produzione, ma al **desiderio di proteggere e preservare le qualità eccezionali dell’antico grano khorasan**, a beneficio di tutti coloro che cercano un alimento sano e di alta qualità. Solo attraverso l’uso di un marchio registrato si può garantire ai clienti che i prodotti a base di grano khorasan KAMUT® contengono la pura e antica varietà di grano khorasan, non geneticamente modificato, **coltivato secondo il metodo dell’agricoltura biologica** e con **elevati standard di qualità**.

Non reclamiamo alcuna proprietà su nessuna delle circa cento linee di grano khorasan oggi note. Chiunque è libero di coltivare qualunque grano antico e venderlo se lo desidera, ma noi controlliamo l’uso del marchio KAMUT® e che il marchio sia usato seguendo il disciplinare che abbiamo messo a punto, e cioè:



- ✓ È grano dell'antica varietà chiamata khorasan
- ✓ Deve essere coltivato rigorosamente secondo il metodo dell'agricoltura certificata biologica
- ✓ Contiene un range di proteine fra il 12 e il 18%
- ✓ È puro al 99% da contaminazioni con varietà di grano moderne
- ✓ È al 98% privo di segni di malattia
- ✓ Contiene tra i 400 e 1000 ppb di selenio
- ✓ Non può essere utilizzato in prodotti il cui nome sia ingannevole o fuorviante sulla percentuale di esso contenuta
- ✓ Non deve essere mescolato a grano moderno nella pasta

Al momento tali caratteristiche si possono rilevare solo nel grano khorasan biologico coltivato dal consorzio di agricoltori biologici aderenti al programma KAMUT® nelle zone del Montana (USA), dell'Alberta e del Saskatchewan (Canada). Nonostante i numerosi tentativi fatti dall'azienda per cercare di identificare un terreno di coltivazione di questo grano anche in Europa, inclusa l'Italia, ad oggi nessuno dei test effettuati ha dato esito positivo di corrispondenza costante con i nostri standard qualitativi, come ci richiedono i nostri consumatori.

- **LUOGHI DI COLTIVAZIONE** - Relativamente alle **coltivazioni di grano khorasan in Italia**, precisiamo che sono state fatte prove sperimentali in tutta Europa, soprattutto nel sud della Spagna e in Italia: purtroppo i risultati non sono stati del tutto soddisfacenti, in quanto la qualità è sempre stata inferiore agli standard garantiti dal marchio KAMUT® per il grano proveniente dal Nord America e dal Canada. **I terreni europei contengono, infatti, una minore quantità di selenio** rispetto alle alte concentrazioni che si rilevano nel suolo nordamericano, terra notevolmente più giovane e quindi molto meno sfruttata rispetto a quelle del Vecchio Continente. **A tutt'oggi, dopo diversi tentativi di coltivazione in Europa, Kamut International non ha potuto individuare una zona al di fuori di quelle esistenti che rappresentasse una buona alternativa per la coltivazione.** Attualmente quindi il grano khorasan KAMUT® è coltivato solo in Nord America e Canada.
- **UN PREZZO CHE GIUSTIFICA LA QUALITÀ** – Il grano khorasan KAMUT® è un cereale di **qualità superiore**, coltivato **esclusivamente con metodo biologico**, mai ibridato né geneticamente modificato, e **ricco di proprietà nutrizionali** benefiche per la salute. Ma le ragioni principali per cui è generalmente più costoso di altri cereali sono due. La prima è dovuta al fatto che l'azienda crede che gli agricoltori debbano ricevere un compenso adeguato e giusto per la loro produzione. La seconda ragione è che oltre al compenso, viene pagato agli agricoltori un premio di produzione per compensarli della bassa resa di un grano antico rispetto ai grani moderni. Inoltre, la filosofia del progetto KAMUT® è sempre stata quella di mantenere i prezzi stabili (per almeno un anno), distaccati dai normali cicli dei prezzi delle materie prime. Gli inevitabili costi di trasporto non incidono in maggior misura e **non è corretto affermare che vi siano anche incidenze legate ad aspetti commerciali** o a *“regimi di monopolio”* che, come detto precedentemente, non sussistono.



- Per quanto riguarda il tema del **“monopolio”** le precisiamo quanto segue: la filosofia del progetto KAMUT® è sempre stata quella di mantenere i prezzi stabili (per almeno un anno), distaccati dai normali cicli dei prezzi delle materie prime. Gli inevitabili costi di trasporto non incidono in maggior misura e **non è pertanto corretto affermare che vi siano anche incidenze legate ad aspetti commerciali** o a *“regimi di monopolio”* che non sussistono.
- **IMPRONTA ECOLOGICA:** ci teniamo a precisare che la nostra azienda prima di tutto incoraggia il consumo di cibo biologico e biodinamico coltivato localmente. Non riteniamo, infatti, che una società debba basare la maggior parte della propria dieta su un cibo prodotto a migliaia di chilometri di distanza. Qualora però, i consumatori stessi desiderano un tipo o una qualità di grano non reperibile nel mercato locale, ma che noi possiamo fornire, allora siamo felici di soddisfare questa richiesta. Ci teniamo a sottolineare che richiediamo alle aziende europee di certificarsi biologiche al 100%, per poter fabbricare prodotti a marchio KAMUT®. Ciò ha determinato la conversione al biologico di numerosi prodotti italiani convenzionali. Questa *“iniziazione”* al biologico apporterà benefici a tutta la produzione biologica italiana, aumentando la quantità dei prodotti bio e permettendo agli agricoltori biologici in Italia di affacciarsi a nuovi mercati per la commercializzazione degli altri ingredienti presenti nelle ricette dei prodotti contenenti grano khorasan KAMUT®. In questo modo promuoviamo e favoriamo l'agricoltura biologica in Nord America, ma anche in Europa.
- Per quanto riguarda l'accusa di utilizzare **strategie di marketing**, ci teniamo a precisare che: l'obiettivo del progetto KAMUT® fin dall'inizio non è stato determinato da strategie di marketing, ma dalla necessità di assicurare un raccolto proficuo per gli agricoltori, la promozione dell'agricoltura e dell'alimentazione biologica e la salvaguardia di un'antica varietà commercializzata ad alti standard qualitativi, affinché la gente abbia la garanzia di trovare ciò che acquista e che si aspetta. Tutto ciò è molto importante per chi consuma questo prodotto per ragione di salute.
- **IL GRANO SARAGOLLA E IL GRANO SENATORE CAPPELLI IN RELAZIONE AL GRANO KHORASAN KAMUT®** – Nell'articolo si dichiara che il grano khorasan KAMUT® viene coltivato anche in Italia, l'informazione non è corretta in quanto in Italia non viene coltivato il grano khorasan KAMUT®, ma il Grano Saragolla e il Senatore Cappelli.
  - Saragolla e Senatore Cappelli appartengono alla varietà del Triticum Turgidum Durum, mentre il khorasan è Triticum Turgidum Turanicum. Ciò significa che sono tutti tipi di grano, ma si tratta di grani di varietà diverse. Pertanto, è vero che sia il grano Saragolla sia il Senatore Cappelli possono rappresentare delle valide alternative, ma non al grano khorasan a marchio KAMUT®, bensì alla più generica varietà di grano khorasan.
  - Riguardo al grano Saragolla, poi, la questione è ancora più complessa. La varietà antica di Saragolla, infatti, era coltivata nelle Murge e in Abruzzo, ma è rarissima da



**KAMUT®**  
BRAND KHORASAN WHEAT



trovare. In pochissimi la coltivano e si tratta di una varietà a taglia alta, ovvero che la pianta è alta, così come è alta quella del khorasan. Negli anni '60, però, la Società Produttori Sementi di Bologna ha brevettato un seme di grano duro dandogli il nome Saragolla, innescando moltissima confusione, poiché questo non è l'antico Saragolla, bensì una versione nanizzata di esso. Inoltre, oggi, la maggior parte di Saragolla in circolazione non è quello originario, ma quello derivante dal seme brevettato, facilmente riconoscibile in quanto è una varietà a taglia bassa, la pianta è molto più bassa e non ha nulla a che fare col saragolla antico, né tantomeno con il khorasan. Ribadiamo infine che Senatore Cappelli e Saragolla (sia nella versione alta antica, sia nella moderna nanizzata) sono grano duro, il khorasan è turanicum.

Per questo argomento rimandiamo al sito <http://www.prosementi.com/prodotti/grano-duro/saragolla>.

Restiamo a disposizione per fornirle tutti i chiarimenti, approfondimenti e dettagli che possano supportarla nell'elaborazione di eventuali futuri articoli sul grano khorasan KAMUT® e che possano facilitare il lettore a comprendere, senza fraintendimenti di alcun tipo, le caratteristiche e qualità di un prodotto sempre più diffuso sulle nostre tavole.

Cogliamo l'occasione per porgerle cordiali saluti.

**Per ulteriori informazioni:**

Ufficio stampa Kamut Enterprises of Europe

Ketchum

Sonia Silvani – Tel. 02 624119.77 [sonia.silvani@ketchum.com](mailto:sonia.silvani@ketchum.com)

Sara Pecchiolan – Tel 02 624119.22 [sara.pecchiolan@ketchum.com](mailto:sara.pecchiolan@ketchum.com)

Federica Villa – Tel. 02 624119.31 [federica.villa@ketchum.com](mailto:federica.villa@ketchum.com)