

IL KAMUT NON ESISTE

di Bernardo Iovene

Collaborazione Greta Orsi

Immagini di Cristiano Forti, Giovanni De Faveri, Alfredo Farina e Dario D'India

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Kamut è un marchio che utilizza il grano Khorasan o Turanico. Un grano antico, ma noi in Italia continuiamo a dire "il Kamut". Questo fa capire quanto sia diventato potente questo marchio nell'immaginario del consumatore

BERNARDO IOVENE

Alce Nero azienda biologica cento per cento, prima facevate il Kamut?

MASSIMO MONTI - AMMINISTRATORE DELEGATO ALCE NERO

Per tanti anni.

BERNARDO IOVENE

Si può dire "il Kamut"? Esiste il Kamut?

MASSIMO MONTI - AMMINISTRATORE DELEGATO ALCE NERO

Allora il Kamut è un marchio. È un marchio registrato, quindi si può dire ma è un marchio e non è un grano. Il grano è appunto il Khorasan.

FAUSTO JORI – AMMINISTRATORE DELEGATO ECORNATURASÌ

Kamut non è un nome di un grano, è il nome di un'azienda. In qualche maniera o un nome privato nel senso registrato.

RICCARDO FELICETTI – AMMINISTRATORE DELEGATO PASTIFICIO FELICETTI

Spesso si è confuso Kamut con una specie varietale.

BERNARDO IOVENE

C'è stata intenzione in questo?

RICCARDO FELICETTI – AMMINISTRATORE DELEGATO PASTIFICIO FELICETTI

Ma io credo che ci sia stata superficialità. È come quando prendiamo il nastro adesivo, si dice "passami lo scotch".

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

C'è cascata anche l'Europa: nel 2011, tra i cereali che possono provocare intolleranze - parliamo di glutine- ha inserito, tra grano, segale, orzo, avena, farro, anche Kamut, il nome del marchio commerciale.

TOMMASO CARONE – TITOLARE AZIENDA SANTACANDIDA

Successivamente un regolamento delegato numero 78 del 2014 ha fatto degli errata corrige.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Nel 2014 l'Europa si accorge del grave errore.

BERNARDO IOVENE

Kamut è un marchio registrato di un tipo di grano, noto come grano Khorasan.

TOMMASO CARONE -TITOLARE AZIENDA SANTACANDIDA

Ma intanto nel corso della storia alla massa comune di gente gli è rimasto inculcato.

BERNARDO IOVENE

Il Kamut non è...

TOMMASO CARONE – TITOLARE AZIENDA SANTACANDIDA

Lei continua a metterci l'articolo perché lei pensa che la gente lo conosca così.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Un equivoco che ha contribuito alla fortuna in Italia di Kamut, un prodotto tra i più costosi sugli scaffali tra farina e pasta, derivati da un grano biologico voluto dal fondatore americano Bob Quinn. Oggi l'amministratore delegato è suo nipote Trevor Blyth.

BERNARDO IOVENE

Il regolamento europeo ha messo il kamut addirittura nel 2011 nei cereali. Siete stati furbetti, è vero?

TREVOR BLYTH - PRESIDENTE KAMUT INTERNATIONAL

C'erano informazioni errate nel regolamento e questo ha richiesto diversi anni di lavoro per correggerlo, ma vogliamo che i consumatori sappiano che il grano Kamut Khorasan è un marchio che certifica la produzione biologica, e dà garanzia di non essere mai ibridato, mai modificato e mai OGM.

BERNARDO IOVENE

Dove viene coltivato?

TREVOR BLYTH - PRESIDENTE KAMUT INTERNATIONAL

Il Khorasan Kamut è coltivato nel Montana centro-settentrionale e in Canada. L'idea originale di Bob Quinn, mio zio, era di sostenere gli agricoltori locali aumentando il valore di questa speciale varietà di grano.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

È un grano antichissimo, che è nato nell'area del Mediterraneo, poi ce lo ritroviamo coltivato in nord America, dove ci hanno messo un marchio, e lo hanno fatto diventare un simbolo, Kamut. Solo che sono stati bravi a generare un equivoco, a confondere il consumatore, tra marchio e grano. Un equivoco che è anche finito all'interno del Regolamento europeo, questo grazie alla comunicazione. Sono stati anche molto furbi nel cavalcare una leggenda poco credibile. Quella sull'origine del seme, che sarebbe stato ritrovato secondo la leggenda all'interno di una tomba egiziana. Poi però l'hanno seminato in Montana e in Canada. Oggi l'Italia è il primo paese al mondo per importazione di Kamut. È un grano certificato biologico al 100%, e viene controllata tutta la filiera, dal seme alla coltivazione, alla spedizione, all'esportazione. E in Europa c'è una società, in Belgio, che lo distribuisce in esclusiva in tutta la Comunità Europea. Però, quando entra in Italia, per essere certificato biologico, deve avere determinati requisiti, non devono esserci tracce di diserbanti, il glifosato per esempio non può superare lo 0,01mg/kg. Solo che c'è un particolare, che in Canada ne usano tantissimo di glifosato nell'agricoltura convenzionale, ne spruzzano tanto anche con gli aerei, e forse qualche volta qualcosa scappa. Ed è successo che qualcuno all'improvviso è andato a vedere dentro il Kamut importato qui in Italia. Il nostro Bernardo Iovene

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

L'Italia è il maggiore cliente di Kamut in Europa e nel mondo, ma della storia dei contadini del Montana e del Canada sulle nostre etichette non c'è traccia. Ad esempio, fino a qualche mese fa, prima che intervenisse l'Antitrust, la De Cecco metteva Kamut in bella vista poi specificava Metodo De Cecco secondo la ricetta di oltre 130 anni, la bandiera tricolore e *Made in Italy*. Ma dell'origine del grano nessuna traccia. La Coop invece si limita a scrivere -ma ci vuole il microscopio- "agricoltura non Ue". Siamo stati al pastificio che fa la pasta Kamut per Conad.

BERNARDO IOVENE

La provenienza di questo grano qua ve la indica Conad?

MAURO TONELLO - PRESIDENTE PASTIFICIO GHIGI

Non Conad, è Kamut.

BERNARDO IOVENE

Secondo me vi sbagliate...perché Kamut a noi ha detto "siamo orgogliosi che viene dal Canada", ma qua non c'è scritto.

MAURO TONELLO – PRESIDENTE PASTIFICIO GHIGI

C'è scritto, ci dovrebbe essere scritto.

BERNARDO IOVENE

E troviamolo, troviamolo.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Solo dopo attento studio di tutto il laboratorio del pastificio ne veniamo a capo.

BERNARDO IOVENE

È qua: agricoltura non Ue, non Canada, non Ue.

MAURO TONELLO - PRESIDENTE PASTIFICIO GHIGI

Non Ue, sì.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Non si capisce, anche se le norme lo permettono, perché noi consumatori dobbiamo essere trattati in questo modo. Dei maggiori pastifici che producono Kamut khorasan in Italia solo Felicetti scrive in modo accessibile alla vista la provenienza.

BERNARDO IOVENE

Origine del grano Canada.

RICCARDO FELICETTI – AMMINISTRATORE DELEGATO PASTIFICIO FELICETTI

Certo.

BERNARDO IOVENE

Voi lo scrivete proprio in bella vista. Tutto quello che arriva in Italia viene da questa zona qua?

RICCARDO FELICETTI - AMMINISTRATORE DELEGATO PASTIFICIO FELICETTI

Non lo so.

BERNARDO IOVENE

Perché c'è solo un importatore europeo?

RICCARDO FELICETTI - AMMINISTRATORE DELEGATO PASTIFICIO FELICETTI

Certo, sì sì.

BERNARDO IOVENE

In Italia troviamo scritto Kamut, però, facciamo fatica a capire la provenienza. Se io vedo sull'etichetta devo far fatica a trovarlo "Non Ue", non c'è scritto Canada.

TREVOR BLYTH - PRESIDENTE KAMUT INTERNATIONAL

Non controlliamo ciò che menzionano sulla confezione, ma siamo felici quando possiamo parlare di dove è coltivato ormai da 30 anni. I nostri clienti hanno imparato ad apprezzare la costante qualità alta che proviene da questa regione

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Questa regione, il Canada, però da noi non gode di buona fama, grazie al massiccio uso di Glifosate, parliamo chiaramente di agricoltura convenzionale. Il nome commerciale è Round up, noi stessi di Report siamo stati proprio in quella zona qualche anno fa.

DA REPORT 30/10/2017

JAMES HAY – REDFERN FARM SERVICES

Spruzziamo Round up, principalmente Round up, uccide tutto ciò con cui entra in contatto.

PARRY CHAPMAN – AGRICOLTORE

In primavera spruzziamo il glifosato sul terreno prima della semina per uccidere le erbacce. Dopo la semina, quando il grano germoglia, diamo un'altra spruzzata di erbicida, poi il fungicida. Infine, prima del raccolto spruzziamo il glifosato per far maturare in maniera uniforme il grano.

GERAL H. WIEBE - AGRONOMO

Il glifosato viene assorbito dalla pianta e finisce dentro i semi, e finisce nei prodotti come la farina, la pasta.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Il grano prodotto a marchio Kamut viene presentato come assolutamente biologico. E per essere certificato come tale in Italia i residui di glifosate non devono superare lo 0,01 parti per milione. In maniera esclusiva siamo venuti a conoscenza di un'allerta Glifosate lanciata dalla federazione biologica italiana nel 2017 all'interno del settore e mai uscita all'esterno. FederBio accetta di parlarne.

BERNARDO IOVENE

Allora, voi fate l'allarme, no: allerta glifosate su Kamut. Qua io leggo: "Su una spedizione, ben quattro container su cinque sono risultati contaminati". Quattro container su cinque, contaminazione da glifosate.

PAOLO CARNEMOLLA – SEGRETARIO GENERALE FEDERBIO

S. La lamentela sostanzialmente era: ci viene dichiarato conforme e quando arriva in Italia non sempre è conforme.

BERNARDO IOVENE

Vuol dire che erano superiori ai limiti consentiti?

PAOLO CARNEMOLLA - SEGRETARIO GENERALE FEDERBIO

Allora, il limite in Italia è un limite che è molto basso. 0,01 parti per milione significa... che c'è, punto.

BERNARDO IOVENE

Qua si parla anche di frequenti contaminazioni. Questa cosa qua non è solamente quei 4 container?

PAOLO CARNEMOLLA - SEGRETARIO GENERALE FEDERBIO

Ma no.

BERNARDO IOVENE

No?

PAOLO CARNEMOLLA - SEGRETARIO GENERALE FEDERBIO

Allora, parte questa nostra allerta, che dice semplicemente: attenzione, fate più analisi, in sintesi. Questa nostra comunicazione evidentemente è stata mandata da qualcuno di questo indirizzo a Kamut. I quali ci mandano una bella letterina in cui sostanzialmente ci accusano di millantato allarme. Ma nel fare questo dicono: di cosa vi stupite, il glifosate è ampiamente utilizzato non solo in Nord America, ma anche in Europa (inclusa l'Italia). Ricerche lo hanno trovato nel latte materno e nelle urine, ecc ecc, e quindi c'è una presenza diffusa: hanno ammesso che il problema c'era sostanzialmente.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

La lettera di Kamut è firmata proprio da Trevor Blyth.

BERNARDO IOVENE

In Italia siamo venuti a conoscenza che c'è stata una allerta glifosate su Kamut.

TREVOR BLYTH - PRESIDENTE KAMUT INTERNATIONAL

Questa è un'affermazione abbastanza forte, ne sono sorpreso, perché tutto il grano khorasan Kamut è coltivato biologicamente. Abbiamo un ampio sistema per garantire la correttezza del prodotto e da anni facciamo studi, perché questo non è un problema solo per una regione. Il mondo intero è effettivamente inquinato dal glifosate.

BERNARDO IOVENE

Quindi c'è stata questa contaminazione?

TREVOR BLYTH - PRESIDENTE KAMUT INTERNATIONAL

C'è glifosate ovunque ci sia l'agricoltura convenzionale. Abbiamo controlli nel nostro sistema e in passato abbiamo trovato pochissimi casi di tracce limitate, le abbiamo trovate e bloccate.

BERNARDO IOVENE

Noi abbiamo notizie, periodo 2017, quattro container su cinque sarebbero stati contaminati, che c'erano frequenti contaminazioni.

TREVOR BLYTH - PRESIDENTE KAMUT INTERNATIONAL

Non ne sono a conoscenza, e sono molto sorpreso dei numeri di cui parla. Sono sorpreso e penso che non sia corretto. Il grano Kamut Khorasan viene sempre fornito come biologico certificato, e lo prendiamo molto sul serio.

BERNARDO IOVENE

Queste certificazioni avvengono in Canada? Ci può dire quali sono i limiti in Canada?

TREVOR BLYTH - PRESIDENTE KAMUT INTERNATIONAL

I limiti per la certificazione in Canada non sono importanti per noi. Ciò che conta per noi sono i requisiti in Italia.

BERNARDO IOVENE

Ho capito, però Possiamo sapere che tipo di limite c'è in Canada sul glifosate?

TREVOR BLYTH - PRESIDENTE KAMUT INTERNATIONAL

È più alto ma in realtà non posso dirti quel numero perché non ci faccio caso, perché ci stiamo concentrando sui limiti per l'Italia.

BERNARDO IOVENE

È impossibile! Conosce quelli italiani e non conosce quelli in Canada?

TREVOR BLYTH - PRESIDENTE KAMUT INTERNATIONAL

In Canada l'agricoltura convenzionale utilizza il glifosate. Affinché un prodotto possa essere venduto in Canada come biologico, il limite è più alto.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

In Europa invece non è ammessa la presenza di glifosate nel biologico e il regolamento dice che nel caso ci fosse un sospetto va fatta un'indagine per eliminare ogni dubbio e capire se è una presenza accidentale oppure una frode. Ed è quello che ha chiesto FederBio, agli importatori, ai molini, all'ente italiano di certificazione, ma dopo l'intervento di Kamut si è fermato tutto.

BERNARDO IOVENE

Non si è fatto più nulla?

PAOLO CARNEMOLLA – SEGRETARIO GENERALE FEDERBIO

Non si è fatto assolutamente più nulla ed è improvvisamente comparso il Kamut convenzionale sul mercato italiano. La domanda è: perché?

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Già. Perché? È l'altra faccia sorprendente di questa storia: in sordina De Cecco, il pastificio più importante d'Italia sulle confezioni di pasta Kamut passa da "grano khorasan da agricoltura biologica" a marchio di grano khorasan non biologico.

BERNARDO IOVENE

Come mai non è più biologico il Kamut di De Cecco? Non è biologico, non se ne è accorto nessuno in Italia, però non è biologico.

TREVOR BLYTH - PRESIDENTE KAMUT INTERNATIONAL

Quando ci sono state sempre più discussioni sul glifosato che forse erano infondate, abbiamo semplicemente preso la decisione di consentire ai nostri clienti di decidere cosa mettere sulle loro confezioni. Quindi preferiremmo che dicesse "biologico" sulla confezione, ma questa è una loro scelta.

BERNARDO IOVENE

Forse c'è stato qualche problema, no? Non penso che De Cecco avrebbe omissis di scrivere biologico se questo è grano biologico.

TREVOR BLYTH - PRESIDENTE KAMUT INTERNATIONAL

Penso che questa sia una discussione da avere con De Cecco. Poiché forniamo grano Kamut khorasan sempre come biologico, questo è il nostro lavoro.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Il grano khorasan a marchio Kamut certificato in Canada, arriva in Europa ad un unico importatore, Ostara in Belgio. In Italia negli stessi container arriva già certificato ai vari Molini che trasformano il grano in semola: qui siamo da Grassi a Parma, è uno dei più importanti, ed è il fornitore di De Cecco. Un ex dirigente del pastificio ci mostra una email che comunica la decisione presa dal Cavalier De Cecco in persona.

EX DIRIGENTE DE CECCO

Di seguito riporto quanto discusso questa mattina con il presidente, che è il Cavaliere Filippo Antonio De Cecco, per la questione Kamut: è stato deciso che proseguiremo la produzione delle linee pasta di kamut e dei prodotti Bakery a base Kamut in modo convenzionale - tra virgolette- ossia non dichiarandoli bio.

BERNARDO IOVENE

Perché non era biologico?

EX DIRIGENTE DE CECCO

E certo.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Nella stessa email chiede di autorizzare il Molino Grassi, di trasformare le 327 tonnellate di grano che gli avevano bloccato. Inoltre ordina a Ostara, unico importatore europeo di Kamut, i quantitativi di grano Kamut necessari al fabbisogno e che erano stati sospesi.

EX DIRIGENTE DE CECCO

Evidentemente dalle analisi questo risultava: non riuscivano a mantenere la qualifica di "bio". C'è un'altra mail dell'ex amministratore delegato del 10 ottobre...

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Da dove si evince che non solo la decisione del presidente di andare sul "no bio" è dovuta al fatto che le semole non garantiscono la qualità bio, ma la scelta non biologica porterà nelle casse di De Cecco un risparmio complessivo di 500mila euro l'anno.

EX DIRIGENTE DE CECCO

Quindi il passaggio da Kamut a Khorasan per la De Cecco, porta un vantaggio di mezzo milione di euro.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Ora, De Cecco con noi non ha voluto parlare, ma è un dato di fatto che dalle sue confezioni di pasta ha tolto la parola "bio", ha lasciato solo il marchio Kamut. Gli va dato atto che nella sua strategia di non correre rischi è stata però trasparente nei confronti dei consumatori. Gli viene facile però, lo dobbiamo dire, perché quando punti su un marchio così forte come quello di Kamut anche se togli la parola "bio", insomma, la

gente, i consumatori che lo acquistano hanno la sensazione di comprare qualcosa di biologico a prescindere. Però, insomma, che cosa è successo? È successo che all'improvviso, su cinque container, quattro che importavano grano Kamut avevano delle tracce di glifosate. Ora non è ovviamente un problema di salute, lo diciamo chiaramente, ma di certificazione biologica sì. Perché in Italia non sono consentite, tollerate presenze di glifosato superiori allo 0,01 milligrammi per chilogrammo. Ora, in base al sistema delle certificazioni europee, se uno importa grano non europeo, quindi non Ue, deve in qualche modo accettare la certificazione del Paese che importa questo grano, in particolare è la ditta del Belgio. Poi le ditte italiane, che a loro volta lo importano e lo lavorano, se vogliono, possono fare della analisi indipendenti. De Cecco l'ha fatta e ha tolto la parola "bio". La Coop, che abbiamo consultato, invece, pare non sia interessata. La Conad con noi non parla per principio, però il nostro Bernardo Iovene ha rintracciato i pastai che per Conad preparano la pasta col Kamut. Come si sono comportati?

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Qui siamo al pastificio Ghigi dove fanno pasta con proprio marchio e per conto terzi e anche pasta kamut per Conad, ci sono pervenute in forma anonima le analisi su un lotto di semola Kamut che il pastificio acquista dal Molino Grassi, con la presenza di glifosate oltre i limiti consentiti nel biologico 0,023.

MAURO TONELLO - PRESIDENTE PASTIFICIO GHIGI

Rientrano alla fine nei limiti biologici della contaminazione.

BERNARDO IOVENE

Quello che ho io è 0,023. Dovrebbe essere 0,01, siamo molto oltre diciamo.

MAURO TONELLO - PRESIDENTE PASTIFICIO GHIGI

Sì.

BERNARDO IOVENE

E quindi se si trova lì deve essere declassificata. Però, avete chiamato Kamut, avete chiamato qualcuno quando l'avete trovata?

MAURO TONELLO - PRESIDENTE PASTIFICIO GHIGI

Certo, l'abbiamo trovata e abbiamo segnalato il problema a Kamut, che però ci diceva che a lui non risultava e quindi ci invitava a fare contro analisi.

BERNARDO IOVENE

Contro analisi nello stesso laboratorio?

MAURO TONELLO - PRESIDENTE PASTIFICIO GHIGI

No, un altro laboratorio.

BERNARDO IOVENE

Scelto da voi o indicato da loro?

MAURO TONELLO - PRESIDENTE PASTIFICIO GHIGI

È un laboratorio riconosciuto...

BERNARDO IOVENE

Ma indicato da loro o scelto da voi?

MAURO TONELLO - PRESIDENTE PASTIFICIO GHIGI

No, abbiamo scelto noi. È un nostro laboratorio con cui lavoriamo.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

La nostra fonte ci dice invece che il laboratorio sarebbe stato indicato da Kamut, e non ha riscontrato tracce di glifosate eccedenti per il biologico. A questo punto uno dei due laboratori si è sbagliato. Il Molino Grassi che trasforma il grano Kamut in semola ci scrive che non risultano segnalazioni da parte dei clienti in merito alla presenza di glifosate. NaturaSì è la catena di distribuzione simbolo del biologico, fanno contro analisi di tutti prodotti che vendono, in periodo di allerta hanno trovato tracce sulla pasta.

FAUSTO JORI - AMMINISTRATORE DELEGATO ECORNATURASÌ

Abbiamo trovato sul grano direttamente un risultato di 0,013. Quindi che essere 0.01, è 13. E abbiamo rifiutato. Questo qui sostanzialmente abbiamo respinto la partita.

BERNARDO IOVENE

Sempre di Kamut?

FAUSTO JORI - AMMINISTRATORE DELEGATO ECORNATURASÌ

Sempre di Kamut

BERNARDO IOVENE

Però mi parli chiaro: voi lo state dismettendo proprio perché avete trovato delle tracce anche se al di sotto della legge?

FAUSTO JORI - AMMINISTRATORE DELEGATO ECORNATURASÌ

Allora, direi: noi cerchiamo di spostare tutti i nostri prodotti nel nostro ecosistema.

BERNARDO IOVENE

Quindi voi tra poco non lo vendete più il Kamut

FAUSTO JORI - AMMINISTRATORE DELEGATO ECORNATURASÌ

Noi stiamo spingendo molto sul triticolturanico. Visto che il triticolturanico è esattamente della stessa sottospecie.

BERNARDO IOVENE

Quindi state spingendo il grano italiano e un po' alla volta il Kamut non lo venderete più?

FAUSTO JORI - AMMINISTRATORE DELEGATO ECORNATURASÌ

Tendenzialmente è una strada che stiamo percorrendo.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Una strada percorsa già da Alce nero. Alcuni dei prodotti Kamut erano in assoluto quelli più venduti, ma da qualche anno, sarà un caso, proprio in coincidenza dell'allerta glifosate ci hanno rinunciato.

MASSIMO MONTI - AMMINISTRATORE DELEGATO ALCE NERO

A noi è capitato di trovare delle tracce, assolutamente nei limiti di legge, poi credo che ci sia stato chi ha avuto dei problemi più grossi dei nostri, non soltanto tracce. Chiaro che un prodotto biologico il glifosate non ce lo deve avere. La nostra decisione è stata quella di lasciare il Kamut e di passare al Khorasan, fatto in Italia. Il nostro obiettivo era fare una filiera in Italia.

BERNARDO IOVENE

E quindi adesso abbiamo questo qua: questo qui è Khorasan, quindi vuol dire che ce l'abbiamo italiano?

MASSIMO MONTI - AMMINISTRATORE DELEGATO ALCE NERO

Sì, anche se per noi oggi è un prodotto decisamente marginale rispetto a quello che era il Kamut

BERNARDO IOVENE

Ci avete perso?

MASSIMO MONTI - AMMINISTRATORE DELEGATO ALCE NERO

Dal punto di vista del fatturato molto.

BERNARDO IOVENE

Masochisti proprio siete?

MASSIMO MONTI - AMMINISTRATORE DELEGATO ALCE NERO

Abbiamo un po' sottovalutato la forza della notorietà del marchio.

BERNARDO IOVENE

Del marchio canadese...

MASSIMO MONTI - AMMINISTRATORE DELEGATO ALCE NERO

Certo. Però l'avevamo messo in conto.

BERNARDO IOVENE

Secondo lei perché Alce Nero ha lasciato Kamut?

TREVOR BLYTH - PRESIDENTE KAMUT INTERNATIONAL

Ci è dispiaciuto che Alce Nero abbia lasciato il nostro progetto. Non conosco le ragioni della loro decisione. Siamo anche rimasti delusi dal fatto che NaturaSì stia lasciando Kamut. Anche loro si stanno concentrando sul sostegno agli agricoltori locali, allo stesso modo è iniziato il nostro progetto.

BERNARDO IOVENE

È chiaro che ha influito aver trovato, attraverso analisi che noi abbiamo anche visto, questi residui di glifosate, che ci sono stati.

TREVOR BLYTH - PRESIDENTE KAMUT INTERNATIONAL

Il grano Kamut khorasan viene sempre fornito come biologico certificato ed è una cosa che prendiamo molto seriamente.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Sicuramente. Ma se poi vuoi essere certificato "bio" anche qui in Italia, le tracce di glifosate sul grano non possono superare lo 0,01 mg per kg. Qui invece siamo arrivati allo a 0,013. Non è un problema di salute, lo ribadiamo, è solo un problema di certificazione bio e NaturaSì, che punta tutto sul bio, si è fatta le analisi in maniera indipendente e ha deciso di sostituire i fornitori canadesi e puntare tutto sui coltivatori locali di grano Khorasan, insomma pensa anche di poter controllare meglio tutta la filiera; stessa strategia la ha adottata anche Alce Nero che, però, abbiamo sentito, ha pagato caro il fatto di aver abbandonato un marchio consolidato come quello del Kamut.

Ma perché questo grano è tanto ricercato, chi mangia un piatto di pasta fatta con grano Khorasan o Kamut, a marchio Kamut, cosa mangia?

BERNARDO IOVENE

Questo è khorasan.

MARIO FERRARA

Questo è khorasan.

PUBBLICITÀ

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Bentornati, stiamo parlando di un marchio di grano noto in tutto il mondo, il Kamut, e noi in Italia siamo i primi importatori al mondo di questo tipo di marchio. Solo che ci siamo accorti che è in realtà una varietà di grano, il khorasan, che produciamo pure noi, ce lo abbiamo anche noi, ce ne siamo accorti dopo tanto tempo, e abbiamo cominciato a coltivare una filiera, ed è un bene, perché da quello che sembra, in base ad alcune ricerche, si tratta di un grano che ha delle grandi qualità e proprietà. Anche gli americani, che hanno creato il marchio Kamut, hanno coinvolto le università italiane per studiarne le proprietà, vediamo come.

BERNARDO IOVENE

Questo è khorasan.

MARIO FERRARA

Questo è khorasan.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Provare per credere, siamo stati prima da Mario Ferrara, cuoco di origine lucana. Ci ha cucinato un khorasan Kamut, aglio, olio, pomodoro e basilico.

MARIO FERRARA - CHEF

Un grano molto profumato, personalmente mi porta un po' indietro nel passato. Bambino, figlio di contadino, scorrazzavo nei campi di senatore Cappelli, per esempio, no ecco, mi porta un po' a quei tipi di grani lì.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Poi siamo stati da Fabio Fiore, qui si mangiano rigatoni all'amatriciana e tonnarelli cacio e pepe, sottoponiamo un Khorasan Kamut, alla dura prova del fusillo. Prima l'assaggio in bianco.

FABIO FIORE - CHEF

Unita, compatta e pure la cottura è uniforme, mi rimane una dolcezza, mi ricorda qualche frutto secco.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Il fusillo tiene e allora lo ammazziamo definitivamente con cacio e pepe. Simone Salvini, invece, cucina un khorasan italiano.

SIMONE SALVINI - CHEF

Questo è un grande omaggio alla terra siciliana, proprio per gli ingredienti che stiamo utilizzando, dal grano, alle mandorle, ai fagioli e ai pomodori. È come se fosse un

archetipo del grano. Davvero straordinario questo khorasan, io magari me la mangio tutta questa.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Bisogna specificare che il khorasan è un grano antico con caratteristiche di alta digeribilità, antiossidante e antinfiammatorio. Kamut, in convezione con l'università di Bologna, ha testato il suo grano khorasan in vitro su cellule in coltura e su animali da laboratorio.

ALESSANDRA BORDONI - PROFESSORESSA SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI UNIBO

Il grano khorasan, cresciuto negli Stati Uniti, ha un contenuto di antiossidante che era decisamente più alto. E abbiamo visto che la risposta era migliore negli animali che erano stati alimentati con il pane o con la pasta a base di farine Kamut khorasan. Migliore nel senso che l'effetto infiammatorio si vedeva di meno.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Sull'uomo invece Kamut si è affidata all'Università di Firenze che ha sperimentato i suoi prodotti su venti pazienti che avevano problemi e intolleranze con i cereali.

BERNARDO IOVENE

Per due mesi voi gli avete dato tutti questi prodotti?

FRANCESCO SOFI - PROFESSORE SCIENZE E TECNOLOGIE DIETETICHE APPLICATE UNIFI

In questo caso solo Kamut, e avevano subito dei miglioramenti in termini di gonfiore e di dolore addominale sin dalla prima settimana, con un miglioramento della qualità della vita nel giro di un mesetto che era abbastanza importante. Cosa molto importante è che noi abbiamo trovato gli stessi risultati anche su grani che non sono a marchio Kamut, e che hanno le stesse tipologie di cose.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

I grani antichi e in particolare il khorasan hanno quindi funzione antiossidante, sono più digeribili. Questo è un campo italiano tra Basilicata e Puglia. La spiga del khorasan è alta, da cui si ricava un chicco più lungo, un po' curvo a forma di banana, ed è il grano che ha utilizzato il professor Bonucci, oncologo, lo ha sperimentato a base della nutrizione su 56 malati di tumore al polmone per 3 anni.

MASSIMO BONUCCI - PRESIDENTE ARTOI - RICERCHE TERAPIE ONCOLOGICHE INTEGRATE

Abbiamo avuto un miglioramento della nutrizione, un miglioramento di qualità della vita, un miglioramento del sistema immunitario, e poi abbiamo visto che questi pazienti avevano una sopravvivenza migliore. Mangiando pasta, pane, cracker, biscotti, fette biscottate di khorasan. Tre anni.

BERNARDO IOVENE

Lei per tre anni a 56 pazienti ha dato questo tipo di dieta?

MASSIMO BONUCCI - PRESIDENTE ARTOI - RICERCHE TERAPIE ONCOLOGICHE INTEGRATE

Certo. È una nutrizione, perché non è una dieta. È una nutrizione a base di pesce, vegetali, cereali, e in questo caso grani antichi khorasan. Il khorasan in Italia c'è, ed è anche qualitativamente buono.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Insomma, dopo il Cappelli, il khorasan, questo grano che dà risultati sorprendenti, è differente da un grano duro normale nella forma e nel colore.

BERNARDO IOVENE

Questo è khorasan e questo...

TOMMASO CARONE – TITOLARE AZIENDA SANTACANDIDA

Questo è un grano khorasan e questo invece è un grano normale.

BERNARDO IOVENE

La differenza è enorme.

TOMMASO CARONE – TITOLARE AZIENDA SANTACANDIDA

Allora, allora, può vedere anche la differenza netta di colore. Sa perché? Perché questo grano è ricco di polifenoli.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Scopriamo ad esempio che sulle colline di Montebello nelle marche gli agricoltori della cooperativa Girolomoni lo coltivano da trent'anni. Ne fanno solo pasta con il nome Khorasan Graziella Ra.

GIOVANNI BATTISTA GIROLOMONI - PRESIDENTE COOPERATIVA GINO GIROLOMONI

Qua è già spigato, si vede la spiga molto grande, chi lo riportò, questo grano, prima che arrivò nelle mani di mio padre, disse: "Se un giorno coltivate a questo grano sarei contento che venisse chiamato come la figlia Graziella". Uccisa a diciassette anni dai nazisti, aveva un cesto di panni da lontano pensava che nascondesse del cibo per i partigiani e allora gli ha sparato. Per noi è il fiore all'occhiello della nostra produzione.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

In Toscana il Khorasan è sempre esistito e lo chiamano Etrusco siamo all'azienda agricola il Cerreto.

CARLO BONI BRIVIO – TITOLARE AZIENDA AGRICOLA IL CERRETO

Si vede chiaramente, il chicco è diverso...

BERNARDO IOVENE

Si vede. Questo è il turanicum khorasan, è l'etrusco.

CARLO BONI BRIVIO - TITOLARE AZIENDA AGRICOLA IL CERRETO

Per noi è l'etrusco, poi ogni regione le sue denominazioni.

BERNARDO IOVENE

Da quanti anni lo fate?

CARLO BONI BRIVIO – TITOLARE AZIENDA AGRICOLA IL CERRETO

Noi è circa 22 anni.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Anche loro ne fanno pasta che entra nel circuito di NaturaSì, tutto biologico.

CARLO BONI BRIVIO – TITOLARE AZIENDA AGRICOLA IL CERRETO

Ogni zona ha le sue tradizioni su come viene chiamato, questo è per noi un grano originario che c'è sempre stato.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Il fiore all'occhiello di cui dovremmo andar fieri è il khorasan siciliano, qui lo chiamano "Perciasacchi".

FILIPPO DRAGO - TITOLARE MOLINI DEL PONTE

La caratteristica di questa varietà è che i chicchi sono allungati per dargli il nome "Perciasacchi". Che "perciare" in siciliano vuol dire bucare, quindi "Perciasacchi" in siciliano vuol dire "buca sacchi".

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

A Castel Vetrano Filippo Drago ha quattro mulini a pietra, dalle sue farine e semole esce pasta proprio col nome "Perciasacchi", e poi il pane e tutti i prodotti da forno...

FILIPPO DRAGO - TITOLARE MOLINI DEL PONTE

Questi grani hanno dei profumi e dei sapori che sono distinguibilissimi, profumi di aneto, meriloto, camomilla, finocchietto selvatico, che dal campo arrivano fino alla tavola.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Per mantenere la purezza della varietà del seme in tutta la regione ci sono, già registrati, 56 custodi per 19 varietà, riconosciuti dal ministero dell'agricoltura come Giuseppe Li Rosi.

GIUSEPPE LI ROSI – PRESIDENTE SIMENZA

Da noi si chiama "Perciasacchi"... "strazzapisazzi", "gnolu", "vinciatutti", ma anche "700 anni", probabilmente perché è una delle varietà più antiche arrivate qua in Sicilia. Non ha bisogno di erbicidi, perché le piante infestanti non riescono a sovrastarlo. Diventare custode significa tenere in purezza questo frumento.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Sulla Banca del seme khorasan la Sicilia è avanti a tutti, è un grano antico che ha origini mediterranee, e molti pastifici lo hanno recuperato anche in Toscana, Puglia, Basilicata. Nelle Marche Oriana Porfiri sta tentando di recuperarlo con Arcoiris e altre aziende biologiche. Seleziona i semi per ottenere più varietà di turanico-khorasan, l'obiettivo è avviare una filiera che ruota intorno a questa specie di grano.

ORIANA PORFIRI - AGRONOMA

Ed è questo.

BERNARDO IOVENE

Questo è khorasan?

ORIANA PORFIRI - AGRONOMA

Questo è un khorasan. Questo è già un campo tra virgolette puro di una varietà, che è tra l'altro presentata in iscrizione al registro.

BERNARDO IOVENE

Quello che voi state cercando di fare è un seme in purezza?

ORIANA PORFIRI - AGRONOMA

Non solo in purezza: un seme che abbia un nome, un cognome e una sua carta d'identità. Che si chiamerà, come ti chiami tu? Bernardo. Si chiamerà Bernardo. Bernardo nasce il giorno x, registrato al ministero dell'Agricoltura.

BERNARDO IOVENE

Specie khorasan.

ORIANA PORFIRI - AGRONOMA

Specie khorasan o grano Turanico.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Ci mancava solo la varietà del grano "Bernardo", però lui è una garanzia. Comunque, la bella notizia è che, dopo decenni di importazione di grano a marchio Kamut ci siamo resi conto che quella varietà, quel grano ce la abbiamo anche noi, abbiamo creato una filiera che può coltivare una qualità di grano antichissimo, che ha delle proprietà terapeutiche importanti, perché ricco di antiossidanti. E questo grazie a dei produttori, coltivatori, trasformatori e commercianti, che hanno avuto la visione di pensare al futuro guardando al passato, e i custodi dei semi siciliani sono sicuramente un esempio da imitare e ampliare.