

IL GRANO KHORASAN KAMUT® PROTAGONISTA CON IL PASTIFICIO FELICETTI AL SANA 2019

*Kamut Enterprises of Europe è presente al 31° salone internazionale del biologico e del naturale con uno stand personalizzato e attività di degustazione per promuovere la filiera biologica e i benefici salutari del grano khorasan KAMUT®
6-9 Settembre 2019, Pad. 29 Stand D/47*

Milano, 2 settembre 2019 – Coltivazione biologica e cibo sano sono un binomio sempre più indissolubile. Il grano khorasan KAMUT®, reintrodotto nel mercato e nelle abitudini alimentari da **Kamut Enterprises of Europe** – proprietaria con Kamut International del marchio KAMUT® – da più di 30 anni garanzia di alta qualità in biologico dell'antico grano khorasan, è protagonista al **Sana di Bologna** in programma dal 6 al 9 settembre 2019: Pad. 29 Stand D/47

Bob Quinn, uno dei più attivi pionieri dell'agricoltura biologica e sostenibile, fondatore e proprietario di Kamut International e Kamut Enterprises of Europe, sarà presente all'evento di riferimento per la business community e gli operatori del mercato della prima vetrina italiana dedicata al biologico e ai prodotti naturali. Un appuntamento ormai imperdibile per gli addetti ai lavori, con una sezione Food dedicata alla filiera alimentare biologica.

«Con un modello di agricoltura sostenibile si può sfamare il mondo e rispettare il pianeta, coinvolgendo i produttori locali a sviluppare coltivazioni di grani antichi adatti al proprio territorio. Il punto non è spingere uno o più prodotti, ma un sistema. Il progetto KAMUT® è un modello positivo e di sviluppo, potenzialmente replicabile in altri contesti», afferma Bob Quinn: "Il cibo sano è e sarà la risposta a molte domande.»

Kamut Enterprises of Europe promuove la filiera biologica e le caratteristiche salutari del grano khorasan KAMUT® con uno stand personalizzato e imperdibili momenti di degustazione inseriti nel palinsesto delle attività del Sana. Durante ogni giorno della manifestazione sono infatti in programma **tre momenti speciali, dolci e salati**: un primo appuntamento a metà mattina, per pranzo un piatto di pasta in collaborazione con Pastificio Felicetti, storico licenziatario KAMUT®, e una merenda nel pomeriggio. Le **ricette proposte** sono tutte **vegetariane**, a cura della Dott.ssa Elena Spolaore, Direttore Protezione di Kamut Enterprises of Europe, diplomata in Nutrizione Culinaria e Cucina AntiAging, che è responsabile anche della preparazione dei sughi con i quali sarà servita ai visitatori anche la pasta Felicetti. *"Spinta dalla mia professione, dalla passione per la cucina e dall'attenzione per la mia salute, vorrei mostrare come si possano **mantenere le caratteristiche di un ingrediente di alta qualità, quale è il grano khorasan KAMUT®, durante la cottura, esaltandole con i vari abbinamenti e condimenti"**, spiega Elena Spolaore.*

Lo stand Felicetti, storico pastificio italiano tra i protagonisti della filiera nazionale del grano khorasan KAMUT®, è infatti posizionato a fianco dello stand di Kamut Enterprises of Europe (Pad.29 Stand C/48) e propone ogni giorno ai visitatori esclusivamente degustazione della sua linea pasta di khorasan KAMUT®, in linea con il suo claim: *"La nostra interpretazione del khorasan parte da KAMUT®"*.

Grazie alle sue caratteristiche nutrizionali, infatti, il **grano khorasan KAMUT® è un alleato strategico per una sana alimentazione**. Evidenze scientifiche hanno infatti dimostrato che è una fonte



eccellente di proteine, fibre, zinco, fosforo, magnesio, vitamina B1 e vitamina B3. Ha un alto contenuto di molti minerali quali il **selenio, il rame, il manganese e il molibdeno.** Queste sostanze nutritive hanno diverse proprietà benefiche, contribuendo alle normali funzioni cognitive, al metabolismo regolare, mantenendo una normale pressione sanguigna e fornendo una protezione contro lo stress ossidativo. Il grano khorasan KAMUT® ha inoltre ha un **profilo di polifenoli molto vario e un elevato contenuto di carotenoidi.** I polifenoli sono una famiglia di molecole che riscuotono molta attenzione in quanto hanno elevate proprietà antiossidanti e anti-infiammatorie e possono fornire una protezione contro molte malattie umane cronico-degenerative. I carotenoidi costituiscono un'altra famiglia di potenti antiossidanti e che sono probabilmente i responsabili dell'intenso colore dorato del grano e della farina.

Il grano khorasan KAMUT®

KAMUT® è un marchio registrato di Kamut International e Kamut Enterprises of Europe, che contraddistingue e commercializza una specifica e antica varietà di grano: il grano khorasan KAMUT®. Da più di 30 anni, il marchio KAMUT® è garanzia di alta qualità dell'antico grano khorasan, mai ibridato, né modificato e non-OGM, che soddisfa elevati standard qualitativi e nutrizionali, sempre coltivato secondo il metodo biologico in Nord America e Canada. L'uso del marchio KAMUT® lungo la filiera è da sempre concesso con una licenza gratuita. Sul mercato alimentare sono presenti oltre 1200 tipologie di prodotti con grano khorasan KAMUT®, dei quali più del 50% è Made in Italy.

Per ulteriori informazioni:

Business Press

Tel. + 39 02.72585.1

Mail: kamut@bpress.it

