

## Il grano khorasan

Ufficialmente oggi il Khorasan viene così descritto nella direttiva USDA 9180.60 del 22 giugno 2009, direttiva che stabilisce le procedure di ispezione per l'analisi dei semi di Khorasan destinati alla riproduzione e commercializzazione:

Il nome comune del cereale è "grano khorasan". Inizialmente erroneamente associato al *triticum polonicum*, ma recentemente, appunto nel 2009, dichiarato trattarsi di *triticum turanicum*.

In realtà, leggendo la pubblicazione del prof. Percival del 1921, esiste una terza varietà che potrebbe essere associata alla definizione di "khorasan". Questa è definita come "*oriental wheat*" e colloca appunto la sua origine nella regione iraniana. Le sue caratteristiche morfologiche sono differenti dal *polonicum* e dal *turanicum*, ma noi abbiamo preferito attenerci a quanto disposto dalla USDA ed associare il termine di *khorasan* al *triticum turanicum*.

## Perché scegliere il khorasan?

Khorasan è quindi la definizione commerciale attribuita dalla USDA al *triticum turgidum turanicum spp.*, una varietà monograno di un grano duro che è stato tenuto in purezza.

Volendo continuare a fornire questa garanzia ai trasformatori ed ai consumatori finali abbiamo deciso di coltivare il khorasan con il metodo biologico, avendo cura anche del mantenimento in purezza del seme.

Un progetto italiano in terra straniera. Infatti il cereale viene coltivato in Canada; nonostante tutta la filiera, incluso l'organismo di controllo, sia italiana.

La scelta di coltivare khorasan in Canada è stata dettata da diversi fattori, per noi importanti e da non sottovalutare:

- il riconoscimento e la definizione ufficiale del cereale da parte delle autorità preposte; poiché in Europa il seme non è ancora riconosciuto;
- la presenza di Selenio dei terreni e di conseguenza nel grano; non presente in Italia e quindi con caratteristiche nutrizionali differenti e più limitate;
- la possibilità di gestire terreni contigui e molto vasti, avere quindi un miglior controllo delle colture, uniformità di lotto ed omogeneità qualitativa.

Un marchio di filiera è allo studio; poiché sicuramente il mercato oggi ha bisogno di certezze e la possibilità di verificare in campo cosa si mette nel piatto ha un valore inestimabile.

Il marchio di filiera non ha lo scopo di caratterizzare esclusivamente il khorasan e non prevede nessun tipo di licenza d'uso.

Si tratta semplicemente di una garanzia che vogliamo fornire al mercato, estesa a tutte le colture che vengono messe in rotazione: lenticchie, piselli, seme lino, canapa, ecc.



## Cenni nutrizionali

Eccellente apporto energetico grazie ad un contenuto di acidi grassi superiore ad altri cereali, questo permette di avere un maggiore contenuto in calorie per unità di peso.

Migliore tollerabilità: in generale i cereali antichi presentano un profilo proteico che non ha subito delle manipolazioni o modificazioni genetiche dovute ad incroci forzati o irradiazioni. Presentano quindi una diversa catena glutinica, più semplice e più facilmente digeribile, cosa molto gradita al consumatore.

Maggiore presenza di polifenoli e flavonoidi: sono i composti chimici che la pianta secerne per difendersi.

In genere più presenti nei cereali antichi e maggiormente se coltivati con il metodo biologico perché non protetti ed inibiti dalla "copertura chimica". Una volta ingeriti, polifenoli e flavonoidi rappresentano un'importante risorsa antiossidante e protettiva dei tessuti.

Maggiore contenuto di amidi complessi: un amido complesso (amilopectina nel caso dei cereali) necessita di più tempo per essere demolito rispetto all'amilosio che è l'amido più semplice nel quale viene scomposto. Ciò allunga il tempo di demolizione degli amidi in zuccheri più semplici e quindi aiuta a diminuire picchi glicemici nel sangue dovuti ad una rapida disponibilità di zuccheri successiva all'assunzione di prodotti a base di cereali.

## La gamma prodotti **khorasan** [\[link schede prodotto\]](#)

- **KHORASAN (*triticum turanicum*) FARINA BIANCA**  
*Farina bianca ottenuta dalla macinazione di grano *Triticum turgidum turanicum* spp., pulito*
- **KHORASAN (*triticum turanicum*) FARINA SETACCIATA MACINATA A PIETRA**  
*Farina bianca ottenuta dalla macinazione a pietra di grano *Triticum turgidum turanicum* spp.*
- **KHORASAN (*triticum turanicum*) GRANI**  
*Chicchi di grano *Triticum turgidum turanicum* spp., pulito*
- **KHORASAN (*triticum turanicum*) SEMOLA**  
*Semola di grano khorasan, *Triticum turgidum* spp. *Turanicum**
- **KHORASAN (*triticum turanicum*) GRANI PERLATI**  
*Chicchi di grano *Triticum turgidum turanicum* spp., puliti e perlati*

