

Idee e acquisti per la settimana

# M shopping



## I salz da tumatis dal Tesín

**Novità** Qualità e innovazione nel segno della tradizione sono delle prerogative irrinunciabili per l'Orticola Bassi di S. Antonino. Il 2011 si apre con due loro nuovi prodotti giunti a rimpolpare la famiglia dei Nostrani di Migros Ticino: la Salza da tumatis rüstica e la Salza da tumatis e basilic. Marco Bassi ci parla di questi due sughi pronti, solo da scaldare

**Signor Bassi, la vostra azienda è nota per i prodotti particolarmente innovativi, basti pensare all'ormai affermato pomodoro kumato e, l'anno scorso, alle mini angurie. Ora è il turno dei sughi. Come nasce l'idea di questi due nuovi articoli?**

I motivi che ci hanno spinto a produrre dei sughi nostrani sono vari, nonostante il Ticino abbia condizioni climatiche limite per la crescita della pianta di pomodoro in pieno campo (non in serra). Innanzitutto c'è l'aspetto legato all'origine regionale del pomodoro, e quindi alla genuinità, salubrità e sicurezza alimentare dei prodotti che ne possono derivare. In secondo luogo c'è la consapevolezza che in Ticino finora non esisteva ancora un sugo nostrano prodotto con pomodori locali. Ci siamo semplicemente chiesti: perché non offrire al consumatore un prodotto di qualità a km zero, già pronto, e pertanto ideale per coloro che non hanno molto tempo per preparare la salsa in casa? Inoltre entrambe le ricette sono state sviluppate con il noto giornalista gastronomico Grimod, il quale ci ha aiutato a realizzare un prodotto unico e genuino.

**Quali sono le caratteristiche dei pomodori impiegati?**

Per i due sughi abbiamo scelto tre delle migliori varietà di pomodoro adatte alla produzione di passate e sughi di qualità. Così facendo la scorsa estate abbiamo potuto ottenere una maturazione scalare e allungare il periodo di raccolta e di lavorazione, adattandolo alla capacità nei nostri impianti. Abbiamo messo a dimora 50'000 piantine, su una superficie di circa 2 ettari, nel Piano di Magadino. Questi pomodori, rispetto a



La raccolta manuale dei pomodori durante la scorsa estate. (Giovanni Barberis)

quelli comuni, hanno un contenuto di acqua inferiore e quindi una resa maggiore. Altre caratteristiche sono l'elevato contenuto di zuccheri, il colore intenso, una maggiore carnosità e l'ottima tenuta in campo.

**Qualche dato sulla produzione?**

Abbiamo potuto raccogliere ca. 70 tonnellate di pomodori freschi, tutti raccolti manualmente. Per gli altri ingredienti dei sughi – anch'essi tutti rigorosamente coltivati in loco – sono stati impiegati 900 kg di carote, 600 kg di cipolle, 450 kg di sedano e 350 kg basilico. Per la produzione delle salse abbiamo utilizzato un impianto in grado di lavorare 500 kg di pomodoro fresco all'ora.

**È importante essere innovativi nel settore orticolo ticinese?**

Direi che è fondamentale. Se ci si ferma si retrocede. La passione per questo mestiere cresce anno dopo

anno, mettendo in moto lo spirito innovativo che è nella mia natura. Ciò mi sprona nel cercare di proporre qualcosa di esclusivo che non è ancora stato fatto da altri qui da noi.

### I prodotti

**Salza da tumatis rüstica:** grazie al sapore genuino dato dalle verdure quali carote, cipolle e sedano, come pure alla sua corposità, si abbina a meraviglia con paste tipo «pipe rigate» o «pennette». Ottima anche su sfiziosi crostini.

**Salza da tumatis al basilic:** l'abbinamento più comune è quello con gli spaghetti, uno dei piatti più classici della nostra cucina, adatto a qualsiasi occasione. Ideale anche come base per una gustosa pizza oppure per la preparazione di altri sughi più elaborati.



Salza da tumatis rüstica  
280 g Fr. 4.30



Salza da tumatis e basilic  
280 g Fr. 4.30



Il sugo deve cuocere a lungo e lentamente.



Gli artefici della Salza da tumatis: da sin., Marco Bassi; Riccardo Battelli, responsabile della produzione e Christian Bassi.