

## In questo quaderno:



**38** Il responsabile del reparto macelleria di Migros Radio racconta la sua passione professionale



**39** La gamma delle mozzarelle della Migros riceve un nuovo leader: la Valvelata di Galbani

in Ticino per il Ticino

## Pomodori ticinesi agli onori

Il nostro Cantone può sfoggiare una lunga tradizione nella coltivazione del pomodoro. Nei negozi Migros Ticino il rosso ortaggio indigeno è nuovamente protagonista in alcune delle sue varianti. Ne parliamo con un produttore della FOFT, Marco Bassi di S. Antonino



Il pomodoro è un ortaggio dalle grandi proprietà. Originario dell'America Latina, nei paesi del sud Europa si è diffuso soprattutto nel secolo scorso, diventando, di fatto, l'emblema per eccellenza della cucina mediterranea.

### SALUTE E VERSATILITÀ

Sia dal punto di vista nutrizionale, sia da quello gastronomico, il pomodoro possiede grandi pregi: è ricco di preziose sostanze fondamentali per il buon funzionamento dell'organismo, tra cui vitamine, sali minerali, carotene e potassio; è poco calorico, ed è quindi indicato per coloro che devono o vogliono seguire un regime, tanto più che si presta a meraviglia per mille e una ricette.

### LA PRODUZIONE NOSTRANA

Sapevate che il pomodoro è in assoluto l'ortaggio più coltivato in Ticino? E che il nostro Cantone è uno dei maggiori produttori a livello svizzero? Oggi giorno le

varietà indigene presenti sugli scaffali dei nostri negozi sono molte: si va dal più tradizionale, il pomodoro tondo liscio, con polpa succosa e aromatica, al pomodoro ramato, dal sapore più marcato, passando per il peretto, un classico per il sugo, approdando al delizioso pomodoro a ciliegia o cherry che è una gioia anche per l'occhio.

Il marchio Suisse Garantie che identifica i pomodori ticinesi garantisce verdure di qualità d'alto valore aggiunto, non geneticamente modificate e coltivate con il minimo utilizzo di additivi.

### LA PAROLA ALL'ORTICOLTORE

È sul Piano di Magadino che si concentra il maggior numero di orticoltori votati alla produzione di pomodori. Uno di questi è Marco Bassi, proprietario dell'Orticola Isola Verde di Cadenazzo il quale, tramite la FOFT, fornisce da molti anni Migros Ticino.

«La mia azienda orticola comprende 20 ettari di terreno, impiegando una ventina di collaboratori», ci spiega Bassi. «Le nostre specialità sono il pomodoro, che è al primo posto; poi coltiviamo anche carote, patate e altre verdu-

re in misura minore. A tutte le nostre colture applichiamo i principi della Suisse Garantie, quindi una produzione il più possibile ecologica.

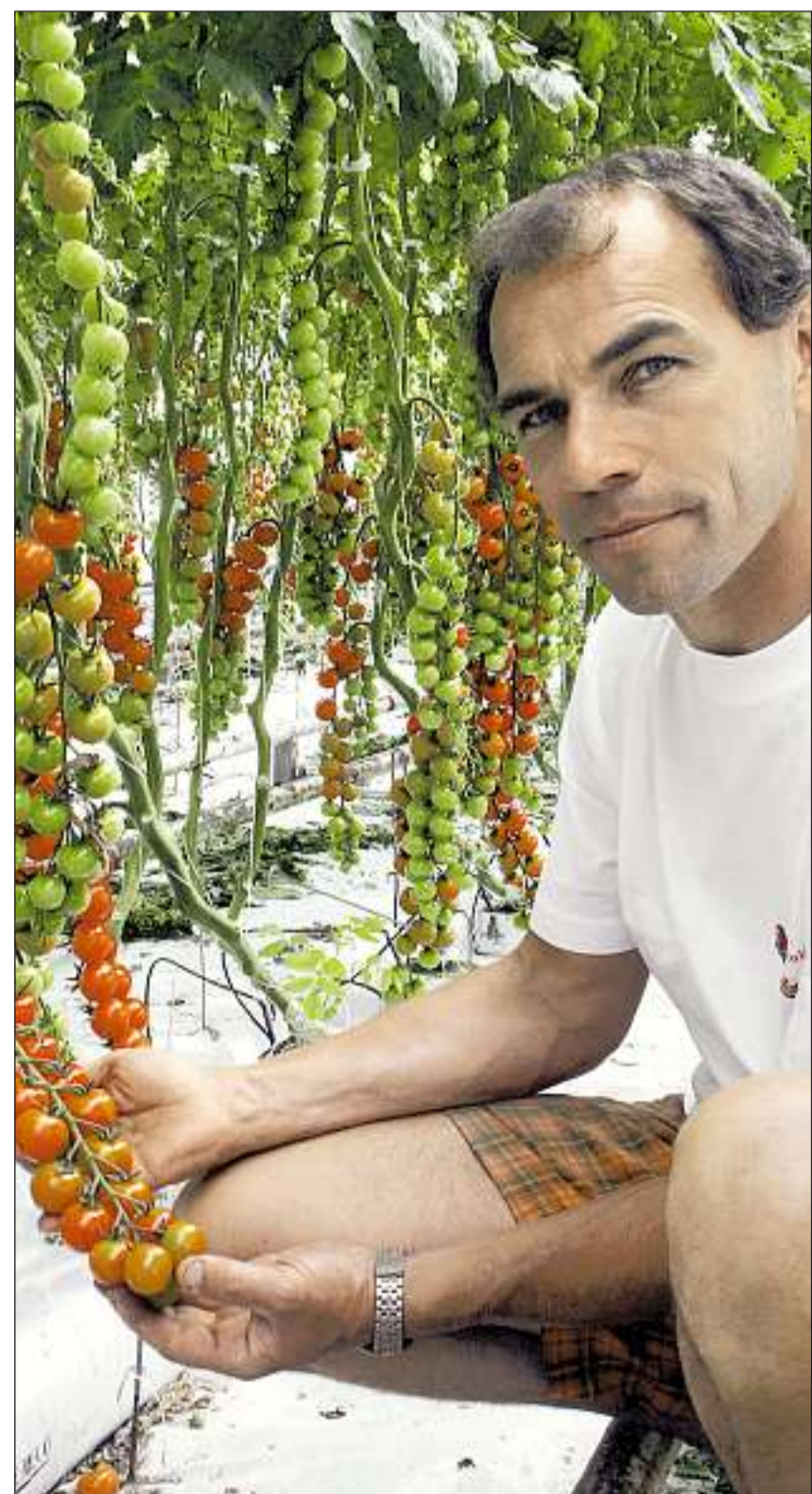
Le varietà di pomodoro offerte sono il pomodoro tradizionale tondo, il ramato, lo cherry. Ma quest'anno, quale novità, proponiamo il Kumato: si tratta di un pomodoro particolare dal color moretto. Rispetto agli altri, questo ortaggio ha un tenore d'acidità inferiore e un contenuto zuccherino più importante, pertanto consiglio di gustarlo nelle insalate oppure anche da solo, con un pizzico di sale.

In linea di massima - ci spiega ancora il nostro interlocutore - quest'anno il raccolto si preannuncia buono. Prevediamo di raccogliere, per metroquadro, all'incirca 18 kg di pomodoro tradizionale, 30 kg di ramato e 15 di cherry».

Per terminare, signor Bassi, cosa le piace di questo mestiere?

«Il contatto con la natura, la crescita delle piante che ha un suo fascino senza eguali... e poi il momento del raccolto».

I. Leoni



NELLE FOTO: alcune immagini scattate presso l'Orticola Bassi di Cadenazzo. Sotto, la famiglia Bassi al completo, da sinistra, il figlio Christian, Marco e la moglie Kathrin.

