

# Viva la pappa al pomodoro!

*In commercio la prima salsa tutta ticinese*

Una salsa al pomodoro «senza confronti - così l'ha definita il suo produttore **Marco Bassi**, proprietario col figlio Christian di un'azienda orticola sul Piano di Magadino a Sant'Antonino - se non altro perché è l'unica ad essere al 100 per cento ticinese, Anzi, per essere corretti al 95 per cento, l'olio infatti è acquistato in Ticino, ma è di provenienza italiana con garanzia extravergine».

L'azienda lavora al 70 per cento sui pomodori e l'idea di produrre un sugo era balenata la prima volta pensando a un modo per non gettare al macero la sovrapproduzione: «Per ottenere



Marco Bassi col figlio Christian

*una salsa di qualità però quei pomodori non andavano bene - racconta Bassi - ma non abbiamo abbandonato l'idea». E così è stato contattato il giornalista gastronomo Carlito Ferrari che ha messo a disposizione la sua ricetta di sugo al pomodoro. L'incontro tra prodotti e ricetta è passato attraverso Riccardo Battelli che ha tradotto la preparazione casalinga su larga scala.*

Dopo aver riscosso un buon apprezzamento tra alcuni chef ticinesi, la salsa rustica e quella pomodoro e basilico prodotte nel Piano sono già finite sugli scaffali dei negozi.