

Dolce come... un pomodoro

di ALESSANDRO PESCE
alessandro.pesce@sunrise.ch

A chi vuole conoscerlo e scoprirlo in modo approfondito, l'orto ticinese svela tutta la sua ricchezza e particolarità. Ortaggi sani, gustosi, coltivati seguendo l'avvicinarsi delle stagioni, arrivano freschi sulle nostre tavole grazie a molti produttori appassionati. Quelli associati alla FOFT vedono commercializzare i loro prodotti di qualità con il nuovo marchio Ti.Or. Ortaggio leader è il pomodoro, frutto ricco di innumerevoli sostanze amiche del nostro organismo, originario del Perù. In Ticino ne vengono prodotte oltre 4 mila tonnellate all'anno nelle varietà classiche come il tondo liscio, i peretti o San Marzano, i Cuore di Bue, ma anche nelle forme più moderne di cherry o ciliegino, di ramati, ecc. E, a proposito di pomodori coltivati in Ticino, ecco una curiosità. Marco Bassi - membro della FOFT - è l'unico produttore elvetico dello speciale Kumato, marchio registrato di una varietà di pomodori nata da anni di incroci mirati da parte di una rinomata ditta sementiera con sede in Svizzera. Con un colore che va dal marrone scuro al verde dorato, questi pomodori si presentano sodi, succosi, con un sapore intenso molto gradevole, più dolce di quello dei frutti tradizionali (grazie a un tasso zuccherino più elevato), ma con la giusta nota acida. La dimensione dei pomodori Kumato è relativamente standard: pesano tra 80 e 120 grammi ognuno, con un diametro di 5-6 centimetri. Il modo migliore per assaporare i Kumato è condirli con un pizzico di sale e un goccio d'olio, ma si possono gustare come qualsiasi altro loro... parente. Grazie alla sua singolare colorazione, questo pomodoro è pure molto apprezzato quale tocco particolare nelle insalate miste.

“
sodo, succoso, dal sapore intenso, il Kumato è sempre più apprezzato



LA RICETTA

Caprese di Kumato con formaggio di capra della Verzasca

Hotel Ristorante La Perla - Sant'Antonino

Ingredienti per 4 persone:

6 pomodori Kumato
4 formaggini di capra della Verzasca
basilico
sale
pepe
olio extra vergine
aceto balsamico tradizionale

Preparazione:

Scegliere 6 pomodori Kumato maturi, lavarli e asciugarli. Tagliare quindi a rondelle i pomodori e i formaggini di capra della Valle Verzasca. Disporre su ciascun piatto le fettine di pomodoro a ventaglio e adagiarvi sopra le rondelle di formaggio. Aggiungere sale, pepe, olio e aceto balsamico tradizionale a piacere. Decorare con foglie di basilico. È un piatto molto semplice e veloce, ma molto piacevole da gustare in estate.

L'ABBINAMENTO

Fior d'autunno

È sempre difficile abbinare un vino ai pomodori. Trattandosi però di un piatto per i mesi caldi, abbiamo scelto un vino particolarmente indicato per il periodo estivo, da servire a 10°. È un rosato primofiore della Viniicola Carlevaro di Bellinzona, ottenuto in parte per breve macerazione di uve Merlot del Sopraceneri e in parte per pressatura diretta del pigiato. Di un bel colore rosa vivo, al naso propone note fruttate intense, mentre in bocca è secco, fresco e molto fine. Ideale come aperitivo si abbina bene anche a piatti leggeri, antipasti e pesce.





“
Fest, saftig, mit
kräftigem
Geschmack;
Kumato wird
immer geschätzt



Süss wie... eine Tomate

VON ALESSANDRO PESCE
alessandro.pesce@sunrise.ch



Der Tessiner Gemüsegarten offenbart allen, die mehr davon wissen möchten, seinen ganzen Reichtum und seine Eigenheiten. Gesundes, schmackhaftes Gemüse, dem Lauf der Jahreszeiten entsprechend angepflanzt, gelangen dank zahlreichen motivierten Produzenten frisch auf unsern Tisch. Die Mitglieder der FOFT sehen ihre Qualitätsprodukte mit der neuen Marke Ti.Or. im Verkauf. Leader unter den Gemüsesorten ist die ursprünglich aus Peru stammende Tomate, die zahlreiche Substanzen enthält, die dem menschlichen Organismus gut tun. Im Tessin werden pro Jahr mehr als 4000 Tonnen Tomaten produziert: klassische Sorten wie Tondo liscio, Peretti oder San Marzano, Cuore di Bue, aber auch modernere Formen wie Cherry oder Ciliegino, Ramati usw. Die FOFT, zusammen mit ihrem Mitglied, dem Produzenten Marco Bassi, ist der einzige Schweizer Produzent, der die als geschützte Marke eingetragene Spezialität Kumato herstellt. Diese seit etlichen Jahren bekannte Tomatensorte wurde von einem namhaften Unternehmen mit Sitz in der Schweiz aus sorgfältig gewählten Kreuzungen entwickelt. Die Farbe reicht von Dunkelbraun bis zu Grün mit Goldtönen. Die Tomaten sind fest, saftig, mit einem intensiven, sehr angenehmen Geschmack. Sie weisen einen höheren Zuckergehalt auf, sind also süsser als die geübten Sorten, mit einem ausgeprägten Säuregehalt. Die Grösse der Tomaten Kumato entspricht etwa dem Standard: Sie wiegen 90 bis 120 Gramm, mit einem Durchmesser von 5-6 Zentimeter. Man würzt sie am besten mit einer Prise Salz und ein paar Tropfen Öl, sie vertragen sich aber auch mit jedem ihrer Artverwandten. Dank seiner ungewöhnlichen Farbe wird diese Tomate auch sehr geschätzt, um einem gemischten Salat ein besonderes Aussehen zu verleihen.

DER WEIN ORZO

Fior d'autunno

Es ist immer schwierig, keinen zu Tomaten passenden Wein zu finden. Weil es sich um ein Gericht für die warmen Monate handelt, haben wir einen Wein gewählt, der für die Sommerzeit besonders geeignet ist und mit einer Temperatur von 10 Grad aufgetischt wird. Es ist ein Rosato Primofiore der Vinicola Carlevaro in Bellinzona. Er wird einerseits durch kurze Mazeration von Merlot-Trauben aus dem Sopraceneri bereitet, andererseits durch Direktpressung. Er ist von schöner, lebhafter Rosafarbe, in der Nase aussergewöhnlich fruchtig, im Mund, trocken, frisch und sehr fein. Ideal zum Aperitif, passt auch sehr gut zu leichten Gerichten, Vorspeisen und Fisch.

DAS REZEPT

Caprese di Kumato con Ziegenkäsechen aus dem Verzascatal

Hotel Ristorante La Perla - Sant'Antonino

Zutaten für 4 Personen:

6 Tomaten Kumato
4 Ziegenkäsechen aus dem Verzascatal
Basilikum
Salz
Pfeffer
Olivenöl Extravergine
Traditioneller Balsamessig

Zubereitung:

6 reife Tomaten Kumato auswählen, waschen und trocknen. Die Tomaten und die Ziegenkäsechen aus dem Verzascatal in Scheiben schneiden. Auf jedem Teller die Tomatenscheiben fächerartig anordnen und die Käsescheiben darauf legen. Salz, Pfeffer, Olivenöl und Balsamessig nach Belieben beifügen. Mit Basilikumblättern dekorieren. Ein sehr einfaches und rasch zubereitetes Gericht, das jedoch im Sommer sehr gut schmeckt.