

Pomodori

Frutti carnososi per piatti da re

È bello, buono e tondo il pomodoro ramato che Marco Bassi coltiva in una serra all'avanguardia, situata sul piano di Magadino.

TESTO: NATALIA FERRONI
FOTO: MASSIMO PEDRAZZINI

Avent'anni, Marco Bassi dovette scegliere: riprendere l'albergo di famiglia come richiesto dal padre oppure, avendo seguito una formazione agricola, lanciarsi in orticoltura cominciando però da zero. Marco decise di fare tutte e due le cose. Insieme con la moglie Kathrin, che vanta una formazione alberghiera, gestisce l'hotel con ristorante La Perla di S. Antonino.

Nella zona agricola di questo comune, coltiva trenta ettari tra patate, carote, zucchine, prato, vigna e pomodori. E tra un impegno e l'altro, il 43enne dice rilassato: «Per me l'albergo è lavoro; l'azienda orticola, invece, è piacere». Quando entriamo nella serra dei pomodori a grappolo, la sua soddisfazione è palpabile. Le pian-

te messe a dimora il 15 gennaio danno il meglio di sé: piante sane, frutti uniformi, raccolto regolare. «Quando il risultato è frutto di un obiettivo, ovvero quello di produrre pomodori belli e qualitativamente ineccepibile, provi una bella soddisfazione. Anche se ci sono anni durante i quali l'ap-pagamento morale è più grande di quello finanziario».

Mentre parliamo, una lieve pioggia ci bagna dall'alto. Umidità, temperatura, luminosità, irrigazione... in questa serra tutto è sotto controllo e diretto da un computer centrale. «Ma fa soltanto quello che dici tu» sottolinea l'orticoltore. Persino la musica che sentiamo in sottofondo, è centralizzata. «A furia di sentire in ogni angolo della serra gli operai con la radiolina sintonizzata su un diverso canale o dovendoli chiamare invano perché ►►

Marco Bassi di S. Antonino nella serra dove coltiva i pomodori ramati.





Carrello robotizzato: trasporta i pomodori raccolti a mano dalla serra al locale bilancia.



Bilancia computerizzata: indica i grappoli del giusto peso da mettere in cassetta.



Zuhal Özkök confeziona sotto i raggi ultravioletti i pomodori cherry, meglio visibili.





Piatto di pomodoro tondo e kumato® con formaggio della vall e Verzasca, sul menu del ristorante La Perla di S. Antonino, gestito da Marco e Kathrin Bassi.

►► lavoravano con le cuffie, ho deciso di installare un sistema radio unico per tutta la serra. Ora mi sembra che l'armonia tra gli operai sia ancora migliore».

Anche nel campo fitosanitario, Bassi ha le idee chiare: l'obiettivo è quello di non intervenire con trattamenti chimici. Già oggi utilizza un battaglione di «contro-parassiti» ai parassiti. Come ad esempio la mosca *Macrolophus caliginosus* per combattere pidocchi e ragnetti o *L'Amblyseius andersoni* per dare scacco matto alla mosca bianca. Ai bom-

bi, invece, affida il compito di fecondazione delle piante. Il riscaldamento della serra avviene a gas: un sistema certamente più costoso, ma che permette di riutilizzare il CO₂, riconducendolo in serra a favore della crescita delle piante, invece di emetterlo direttamente nell'aria, danneggiando così l'ambiente. Da questa serra di 15mila mq, il carrello-robot trasporta le cassette di pomodori verso la bilancia. In «una vita» da pomodoro ramato, la pianta cresce circa undici metri e produce all'incirca trenta grappoli, uno per settimana. 130 grammi, il

peso ideale di un pomodoro; 650 grammi il grappolo, visto che contiene cinque pomodori. Sono standard richiesti dal mercato. «Questa varietà "Idool" di pomodoro a grappolo, bello tondo, uniforme e dalla polpa carnosa, al momento è molto apprezzato dal commercio e dal consumatore. Ricordo ancora bene le prime varietà di ramati uscite all'inizio degli anni Novanta. Avevano nomi altisonanti: Ferrari, Lamborghini e Maserati... ma erano disgustosi!».

Uscendo da questa serra all'avanguardia, costruita nel 2005, non possiamo non pensare all'enorme investimento effettuato a tutti i livelli da parte di Marco Bassi e dalla sua famiglia. Come sarà il futuro? «L'anno prossimo, Christian, il più giovane dei nostri tre figli, compirà vent'anni. Ha una formazione orticola. A lui chiederò seriamente che cosa intende fare». Già, come suo padre ventitré anni fa, anche Marco vuole sapere se intende riprendere o meno l'attività da lui avviata. ■

Kumato® Dolce e aromatico

Non fatevi ingannare dalla apparenza: il pomodoro Kumato®, quando è maturo, ha un colore che va dal marrone scuro al verde dorato. È più dolce ed ha un'acidità inferiore dei pomodori tradizionali. E, soprattutto, è molto aromatico. Questi frutti saporiti sono il risultato di un incrocio e vengono prodotti unicamente da orticoltori selezionati. In Svizzera, ad esempio, è solo l'azienda di Marco Bassi di S. Antonino a coltivarli.



Rapsodia in rosso



Pomodoro Perla: Piccolo pomodoro da cocktail. È dolce e succoso, ideale come piccolo snack.



Toscanello: pomodoro dalla polpa soda, dolce, con discreto aroma.



A grappolo: Pomodori ciliegini, dolci e decorativi. Si gustano crudi o brevemente saltati in olio d'oliva.



Peretti: sprigionano tutto il loro aroma durante la cottura e sono quindi ideali per preparare i sughi.



Ramato: pomodoro tondo e a grappolo, con polpa soda e succosa. Molto versatile, ideale per essere farcito.



Tondo: Varietà tradizionale, con polpa soda e succosa. In cucina è molto versatile; si presta per essere farcito.