



Il minestrone al 100% ticinese

Attualità ♦ Anche i fagioli borlotti che compongono la miscela di verdure per il minestrone nostrano sono ora coltivati in Ticino. Ne abbiamo parlato con Roberto Buzzi, direttore dell'azienda Quarta Gamma di Riazzino, produttrice di questo apprezzato prodotto per Migros Ticino



Roberto Buzzi, direttore dell'azienda Quarta Gamma SA di Riazzino.

Signor Buzzi, cos'ha di nuovo il minestrone ticinese?

Rispetto al passato siamo riusciti a realizzare il progetto di produrre anche i fagioli borlotti in Ticino, cosa che fino all'anno scorso nessuno coltivava. Ciò è stato possibile grazie alla collaborazione con un'azienda agricola ticinese situata sul Piano di Magadino, con la quale abbiamo dato avvio ad un progetto sperimentale di coltivazione di questi legumi che ha dato ottimi risultati.

Prima questa miscela di verdure non era nostrana?

Certamente. Riuscivamo a farla nostrana con la deroga di Alpinavera, poiché più dell'80% della materia prima era comunque di origine ticinese. Alpinavera è l'associazione intercantonale che controlla e certifica le aziende che producono prodotti regionali.

Quali sono le altre verdure che compongono il mix per minestrone?

Le altre verdure sono le carote, le verze, i porri e il sedano; tutte materie prime coltivate in modo sostenibile per un lungo periodo dell'anno in Ticino da agricoltori locali.



Di cosa si occupa la vostra azienda?

Lo scopo principale dell'azienda è di valorizzare i prodotti dell'agricoltura ticinese e prepararli adeguatamente alla distribuzione sul mercato. Il tutto a km 0. Siamo infatti un'azienda che lavora verdu-

re e ortaggi prevalentemente locali per proporli ai consumatori pronti al consumo. Questi prodotti vengono chiamati «di quarta gamma» e sono per esempio composti da insalate e verdure mondate, tagliate, accuratamente lavate e confezionate. Inoltre, realizziamo anche prodotti che, do-

po essere stati mondati, grossolanamente puliti e parzialmente tagliati, dovranno essere ancora lavati e cucinati dal consumatore. Quest'ultimi sono definiti «prodotti di terza gamma».

Quali sono i prodotti che fornite a Migros Ticino?

Forniamo due tipi di prodotti. In primo luogo, i prodotti di quarta gamma che sono tutte le insalate in busta con la coccarda Nostrani del Ticino e il caratteristico nome in dialetto ticinese, assortimento composto da cicoriella, insalata filante, iceberg, rucola, insalata saporita, spinacino e formentino. Novità di quest'anno dall'ottimo successo sono state le verdure preparate e tagliate finemente alla julienne, ossia carote, cabis rosso e cabis bianco. Ci sono poi alcune miscele di insalate stagionali e festive lavorate da noi, ma con ortaggi non provenienti dai nostri campi. Queste sono proposte nei periodi in cui in Ticino a causa del clima non si possono coltivare determinate verdure. Infine, proponiamo alcuni prodotti di terza gamma: oltre appunto al minestrone ticinese, anche il minestrone leggero, il misto per brodo, la zucca a cubetti e a fette e il porro tagliato.

Come si cucina un minestrone perfetto con la vostra miscela?

Dopo essere stato lavato, versare il contenuto della confezione in una pentola grande, aggiungere 1 litro di acqua fredda, portare ad ebollizione e cuocere a fuoco lento per almeno 30 minuti. Si può aggiungere una patata tagliata a dadini e, per insaporire, un dado di verdure, una cipolla tagliata sottile e uno spicchio d'aglio. A fine cottura aggiungere a piacere olio, sale e pepe.

Minestrone Nostrano
al kg **Fr. 7.80**