



Insalate pronte da gustare

Attualità ♦ L'azienda Quarta Gamma SA di Riazzino produce un ampio assortimento di prodotti freschi pronti al consumo. Intervista al direttore Roberto Buzzi



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

Signor Buzzi, quando è nata la vostra azienda?

L'azienda è nata nel 2019 ma ha iniziato a produrre solo da aprile 2020. Dopo la costituzione ci sono stati molti lavori per adeguarci alle norme igienico sanitarie più attuali.

Di cosa vi occupate?

Lo scopo principale dell'azienda è quello 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 verdure prevalentemente locali per proporre ai consumatori pronte al consumo. Questi prodotti vengono definiti di "quarta gamma", come p.es. le insalate mondate, tagliate, accuratamente lavate, confezionate e pronte per la tavola. Realizziamo anche prodotti che, dopo essere stati mondati, grossolanamente puliti e parzialmente tagliati, dovranno essere ancora lavati e cucinati dal consumatore. Quest'ultimi sono detti prodotti di "terza gamma", e includono p.es. zucca e misti di verdure per brodo e minestrone.

Quali sono i prodotti che fornite a Migros Ticino?

La gamma include le insalate in busta con la coccarda dei Nostrani del Ticino e, da dicembre, anche alcune miscele lavorate in Ticino che ci permettono di lavorare anche nei periodi in cui nella nostra regione non sono reperibili determinati ortaggi stagionali. In questo segmento forniamo una quindicina di prodotti, alcuni solo stagionali, altri studiati appositamente in occasione delle festività più importanti dell'anno e altre insalate ancora ottenibili per periodi più lunghi, come le varietà cicorieta, filante, iceberg, rucola, saporita, spinacino e formentino. Le novità di quest'anno sono state le verdure preparate e tagliate finemente alla julienne costituite da carote, cabis rosso e cabis bianco. Infine, ci sono i prodotti pronti da cucinare che, oltre al minestrone ticinese, includono ancora il minestrone leggero, il misto per brodo, la zucca a cubetti e a fette e il porro tagliato.

Cosa caratterizza i vostri prodotti regionali?

La caratteristica principale e la freschezza, la qualità e la filiera corta. Le nostre verdure sono coltivate in Ticino nel rispetto dell'ambiente e sono ortaggi di prima scelta. Abbiamo definito un programma con i nostri produttori a cui garantiamo il ritiro delle verdure pianificate e un prezzo fisso garantito. Così facendo privilegiamo l'agricoltura locale e riduciamo i tempi di trasporto delle merci.

Sono prodotti sicuri dal punto di vista igienico?

Per i prodotti di quarta gamma possiamo garantire che, come è indicato sulle confezioni, sono pronti al consumo e vanno solo conditi e mangiati senza problemi. Questi articoli vengono infatti selezionati e lavati seguendo delle scrupolose norme igienico sanitarie e sono costantemente controllati sia da noi sia dai nostri rivenditori tramite delle analisi a campione. Inoltre, veniamo periodicamente controllati dalle autorità cantonali come pure da enti privati inviati dai nostri clienti.

Per i prodotti di terza gamma, invece, si consiglia un secondo lavaggio se vengono consumati crudi, mentre se devono essere cotti si possono tranquillamente mettere direttamente in pentola.

Quali sono i vostri prodotti di punta?

Durante i mesi estivi il nostro prodotto di punta è la cicorieta tagliata. È un prodotto tipico del nostro Cantone. Il suo sapore gradevolmente amarognolo è inconfondibile. È ricca di fibre e ha notevoli proprietà digestive, drenanti, antiossidanti, antivirali e antibatteriche. Viene mangiata principalmente cruda condita a piacere con olio aceto e sale. È perfetta per accompagnare salumi, uova o carne. Alcuni la preferiscono cotta in pentola con il burro o al vapore. Durante la stagione più fredda il prodotto più gettonato è sicuramente il minestrone ticinese.

