



Verdure e legumi di casa nostra

Genuinità e freschezza sono gli ingredienti di base del minestrone ticinese La Mia Terra di Marcello, prodotto esclusivamente con verdure e legumi a chilometro zero.

TESTO LEILA BAKKERS FOTO TIPRESS

Belgin Zekthi è attenta alla qualità di tutti gli ingredienti del minestrone ticinese.

dei tempi della natura. «Abbiamo la fortuna di poter ridurre al minimo gli scarti producendo in base alle ordinazioni. I pochi avanzi vengono recuperati e riutilizzati per la produzione di biogas e negli allevamenti di lumache, dalla TicInsect di Biasca e dalla BBBHelix Ticino di Cadenazzo. Un altro obiettivo è la socialità: uno dei nostri principali fornitori è l'azienda L'Orto di Muzzano, attiva per il reinserimento di persone in difficoltà», dice Belgin Zekthi.

«I primi consumatori siamo noi»

L'azienda di Riazzino non si limita a produrre il minestrone: «regolarmente lo cuciniamo e lo mangiamo insieme, con la dozzina di collaboratori che lavora in azienda. Oltre che un momento di convivialità per gustare il frutto del nostro lavoro, rappresenta un'ulteriore prova della qualità del prodotto: così verificiamo che lo standard venga sempre mantenuto».

Spazio alla fantasia

E quindi chi meglio di coloro che lo producono potrebbe darci un consiglio su come preparare il minestrone ticinese di Marcello? «Una possibilità è al naturale: il prodotto è pronto all'uso e, dopo essere stato lavato, può essere preparato anche con la sola aggiunta di un insaporitore», garantisce Belgin Zekthi. «Ma se ci si vuole sbizzarrire le varianti sono moltissime. Un'idea per rendere la consistenza ancora più apprezzabile è quella di aggiungere delle patate. Poi ognuno può decidere in base al proprio gusto: il minestrone si abbina bene con un cereale, dei fagiolini o con della pancetta. Spazio alla fantasia». ●

Nell'assortimento Coop, sotto il marchio La Mia Terra, spunta una nuova gemma tutta nostrana: si tratta del minestrone ticinese di Marcello, che porta in sé tutta la freschezza di verdure e legumi appena raccolti.

Chilometro zero

«Le materie prime arrivano tutte da agricoltori locali: abbiamo verze, sedano, carote, porri, e da poco anche i borlotti sono coltivati nel nostro cantone. Il prodotto che portiamo in tavola è quindi al 100% ticinese». Ad assicurarlo è Belgin Zekthi, responsabile qualità di Quarta

Gamma, l'azienda di Riazzino che si occupa della produzione. «Dopo essere stati raccolti gli ortaggi vengono portati a Riazzino per la lavorazione, che consiste nella mondatura, nel taglio e nel lavaggio. Al massimo due giorni dopo il minestrone è pronto per essere venduto», dice Belgin Zekthi. Un processo rapido, dunque, che garantisce alla clientela un prodotto fresco e dal gusto genuino.

Parola d'ordine: sostenibilità

La stagionalità è sicuramente determinante e nello stabilimento di Riazzino si presta particolare attenzione al rispetto

