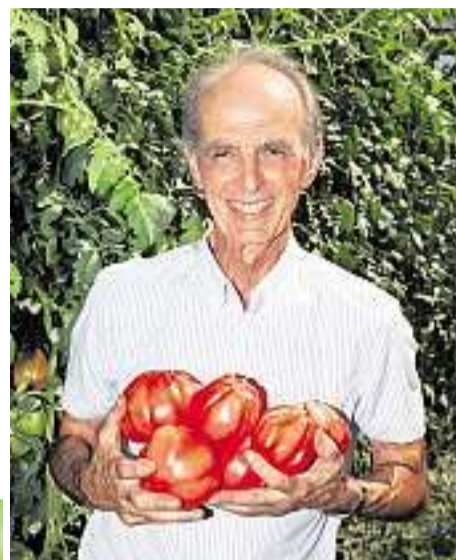




Ticino in rosso

È il momento perfetto per concedersi una scorpacciata di pomodori nostrani. La selezione di rossi ortaggi è talmente ampia che soddisfare i gusti di ognuno diventa un giochetto. A voi la scelta

Nella foto: Floriano Locarnini di Sementina è uno degli oltre venti produttori nostrani di pomodori fornitori di Migros Ticino. Da ormai una quindicina anni si è specializzato nella coltivazione Bio: ciò vuol dire che nelle sue colture vengono impiegati solo concimi organici e i parassiti sono eliminati servendosi dei loro nemici naturali. (Foto G. Barberis)



Sapevate che il pomodoro un tempo era chiamato il vero frutto dell'amore? Nel seicento, infatti, gli venivano attribuiti misteriosi poteri afrodisiaci e si impiegava per la preparazione di pozioni e filtri magici. In Francia, invece, la leggenda racconta che i galantuomini li coltivavano per poi offrirne le piantine alle dame in segno d'amore. Dal suo arrivo in Europa, nel sedicesimo secolo, ne ha fatta di strada il nostro pomodoro, tanto che oggi se ne contano centinaia di varietà dalle forme e dai sapori più disparati. Il Ticino è terra d'elezione per

la coltivazione del pomodoro e, di fatto, con una decina di qualità, ne è diventato l'ortaggio portabandiera. Non va dimenticato che il pomodoro è inoltre un alleato prezioso per la nostra salute: è povero di grassi ma in compenso ricco di pregiate vitamine e altre sostanze quali calcio, magnesio, ferro, potassio, rame e altri sali minerali. È anche ricco di licopene, l'antiossidante che, oltre a conferire il tipico colore al frutto, esercita un'azione benefica sul nostro organismo proteggendo le cellule dagli agenti esterni che potrebbero provo-

care disturbi quali problemi di digestione, intestinali nonché arteriosclerosi. Il licopene è pure utile alla pelle in quanto ne contrasta l'invecchiamento aiutandola a mantenersi giovane ed elastica.

Nei reparti verdura della vostra Migros Ticino al momento trovate una vasta gamma di pomodori nostrani. La scelta include: tradizionale tondo, cherry, cuore di bue, peretto, ramato kumato, tomodoro e datterino. Oltre alle varietà coltivate in modo tradizionale, sono ottenibili quelli cresciuti nelle coltivazioni Bio.



DEGUSTAZIONE DI POMODORI NOSTRANI ALLA MIGROS:

Locarno martedì 28 e mercoledì 29 luglio

Lugano martedì 28 e mercoledì 29 luglio

S. Antonino giovedì 30 e venerdì 31 luglio

Grancia giovedì 30 e venerdì 31 luglio

Alcune varietà di pomodoro:



Datterino: varietà di piccole dimensioni e dalla forma irregolare, a pera, si distingue per l'elevato grado di zucchero che lo rende particolarmente gustoso.



Cherry: pomodorino di colore rosso intenso, profumatissimo e dal sapore estremamente dolce e succoso.



Tomodoro: pomodoro di colore rosso vivace con sapore particolarmente intenso e molto gradevole. Consistenza croccante.



Cuore di bue: grosso ed irregolare, con la buccia liscia e sottile. La polpa è abbondante, con pochi semi. Di un caratteristico colore rosso-rosato con tonalità vinoso-violacee. È un pomodoro molto sapo-rito, aromatico, quasi piccante.



Peretti: sapore tipicamente agrodolce con forma allungata della bacca. Colore rosso vivo e scarsa presenza di semi. Ottimo pomodoro da salsa.



Ramato: rotondo, liscio e di un rosso acceso, di sapore dolce e fruttato. Ideale per sughi e insalate.