



Piccoli, tondi e rossi

Gli cherry ramati in qualità bio sono prodotti sul piano di Magadino.

TESTO MIRKO STOPPA FOTO MASSIMO PEDRAZZINI

Sono tutti lì, in fila e in attesa di essere colti. Tutti rossi, non dalla vergogna, ma perché maturi. Delicatamente saranno sistemati in vaschette di cartone riciclato prima di essere sistemati sugli scaffali dei negozi Coop. Sono gli cherry ramati bio, prodotti dall'azienda orticola della Fondazione Diamante a Gudo, un'azienda attiva da oltre un ventennio che produce ortaggi e integra persone con diverse disabilità. «La nostra è un'azienda formatrice: abbiamo due appren-

disti orticoltori che lavorano con dodici utenti e due educatori sociali» afferma Gianmarco Fattorini, operatore socio professionale e ingegnere agronomo di formazione.

Negli oltre tre ettari a coltura, troviamo soprattutto le verdure stagionali della regione: pomodori, cetrioli, zucchine, insalate, finocchi e patate. Negli ultimi tempi si sono aggiunti peperoni, melanzane, patate e i pomodorini ra-

mati che maturano nei tunnel da 80 metri coperti con un'apposita plastica. In uno di questi «avremo circa 500 piante di cherry ramati; da ognuna partono quattro rami, per cui avremmo oltre 2.000 teste della lunghezza di... ben circa 3-4 metri» precisa l'ingegnere agronomo dopo aver illustrato il sistema di irrigazione, il lavoro di potatura e i trattamenti settimanali, rigorosamente biologici. Questo lavoro occupa gran parte del tempo di tutti i collaboratori.



Stefano Capelli, apprendista orticoltore al primo anno.

Inoltre, sono loro a occuparsi della sistemazione degli cherry nelle vaschette di cartone.

Impegno sociale

«Lo scopo del nostro impegno è l'integrazione socio-professionale degli utenti, formati e accompagnati in funzione dei loro specifici bisogni. Alcuni collaboratori partecipano anche a lavori

svolti per altre aziende, ciò permette di confrontarsi con realtà diverse, precisa Giovanna Schmid, responsabile di questa impresa sociale.

Oltre all'impegno sociale, l'azienda orticola della Fondazione Diamante cura attentamente la qualità dei prodotti che, oltre ad essere bio, sono pure a chilometro zero e seguono il ritmo delle stagioni. ●



IL NOME

Il pomodorino coi rami

Lo cherry ramato, o forse meglio il pomodorino ramato, prende il nome dalla forma in cui presenta le sue bacche: a grappolo. La stagione inizia ad aprile e si protrae fino all'inizio di autunno. Maturano gradatamente, permettendo quindi una raccolta continua. Da Coop sono in vendita in vaschette da 300 grammi.

I pomodorini sono sistemati a mano nelle vaschette.