

I porri del Polo agricolo

Nel cuore del Piano di Magadino, a Gudo, la Fondazione Diamante è attiva nel campo dell'orticoltura biologica.

Simone Bigi e i collaboratori della Fondazione Diamante producono ortaggi certificati Bio Suisse.

«La più grande soddisfazione per me è poter lavorare con i nostri collaboratori, da coloro che sono a beneficio di una rendita AI, agli educatori, dagli orticoltori agli operai agricoli e riuscire a produrre ortaggi che rispettano le rigorose direttive imposte dalla certificazione Bio Suisse e al contempo proporre una qualità tale da rendere le verdure idonee alla vendita». Simone Bigi è uno dei sei operatori del Polo agricolo della Fondazione Diamante, attiva in Ticino nell'ambito dell'inclusione delle persone disabili.

Tra campi e serre

Nel cuore del Piano di Magadino, a Gudo, la Fondazione opera su più fronti: l'orticoltura biologica e la cura dei vigneti da un lato, l'allevamento di animali da cortile, come polli, conigli e oche dall'altro. Simone Bigi si occupa in particolare delle coltivazioni biologiche nelle serre

e nei campi circostanti la sede principale del Polo agricolo. «Oltre ad offrire opportunità lavorative inclusive, siamo anche un'azienda formatrice e come tale offriamo posti di apprendistato ai giovani che frequentano il Centro professionale del verde di Mezzana, o posti di stage», spiega Simone Bigi.

Verdura invernale

Tra le molte varietà di verdure coltivate nelle serre di Gudo, ci sono i porri. Longilinei e dalla folta chioma verde, questa è la loro stagione: «i nostri porri sono della varietà Pluston, sono ideali per resistere all'inverno e alle basse temperature. Con la collaborazione di tutti, li abbiamo trapiantati l'estate scorsa. Qui nella serra crescono senza neppure bisogno di riscaldare. È una verdura che non subisce il freddo né il gelo», racconta mentre ci porta a visitare le serre. Di

questi ortaggi, Simone Bigi con i colleghi e i collaboratori della Fondazione Diamante ne hanno piantati 10 000. E ora sono in fase di raccolta. «Sono 700 metri quadri di porri e tutti sono venduti sul mercato ticinese».

Sapore dolce e delicato

Bio e a chilometro zero, i porri del Polo agricolo della Fondazione Diamante sono ottimi in molte pietanze: bolliti o gratinati, ma anche perfetti per insaporire il brodo di verdura. Il loro gusto si avvicina a quello di aglio e cipolla (anche i porri appartengono alla famiglia delle Liliacee), ma risulta più dolce e delicato dei precedenti. Unito a carote, sedano, patate, sale, pepe, altre erbe aromatiche e acqua, il porro vi regalerà un delizioso brodo vegetale per scaldare e dare sapore a tutti i piatti nelle ultime giornate della stagione invernale. LB