

Sofia Pelosi
sofia.pelosi@hotmail.com



Giovanni Casari

Svegliarsi con il sorriso

Lavorare la terra può essere terapeutico? Sì, secondo Manuela Meier, che anche con l'aiuto di papà Werner si occupa dell'azienda nata a Quartino nel 1987

L'orticoltura Meier nasce nel 1987 a Quartino grazie a Werner, ma la figlia Manuela l'ha interamente rilevata nel 2017. Sempre affiancata nel lavoro dal papà, ha ereditato da lui l'amore per la natura e ha deciso di seguire la sua strada. "È una tradizione" spiega Werner. "Già mio papà era agricoltore e prima di spostarci sul Piano di Magadino aveva un'azienda nel Luganese". Entrambi hanno frequentato la scuola di orticoltura a Wädenswil e Manuela ha assolto il Master in fitomedicina. "Sono cresciuta sul campo" dice sorridendo, "e non mi sono mai fatta troppe domande: sapevo che quello sarebbe stato il mio destino e un giorno avrei ritirato l'azienda".

L'azienda agricola si estende su dieci ettari di terreno (di cui uno coperto) e in base al periodo dell'anno vi si possono trovare più di trenta colture. Il fondo agricolo può contare su una struttura che vede tunnel grandi 6'000 metri quadrati e una serra in plastica di 5'000 metri, riscaldabili e con un sistema di irrigazione automatico. "In inverno produciamo solo formentino e verze, mentre in primavera contiamo su insalate, coste, cavolfiori, cavoli rapa, finocchi, remolacci, sedano e zucchine di vario tipo. Nel coperto abbiamo pomodori (cherry, ramati, colorati singoli, datterini, rosa del Ticino), cetrioli nostrani e melanzane (classiche e rotonde)".

La produzione viene consegnata alla Federazione Orto-Fruitticola Ticinese (FOFT), che funge da coordinatrice e prende contatto con i clienti per collocare i prodotti sul mercato. "Possediamo inoltre un piccolo negozio per la vendita diretta destinato soprattutto agli abitanti del paese. La natura non è perfetta e può capitare che gli articoli

subiscano malformazioni, ma non per questo sono meno buoni".

"Specialmente nel periodo primavera-autunno" spiega Werner, "gran parte della produzione è destinata al Ticino. La forza del prodotto locale è quella di essere raccolto in giornata e trovarsi già il giorno seguente nei negozi, in più in Svizzera vige il rispetto delle norme ambientali e siamo coscienti della situazione ecologica".

I vantaggi della produzione in loco non sono però sempre evidenti, come illustra Manuela. "In passato la popolazione aveva una cultura agricola e sapeva bene cosa subissero frutta e verdura per arrivare in negozio. Oggi invece il supermercato ha i prodotti tutto l'anno, e non si distingue più quale articolo sia di stagione o a quale sia giusto dare maggior valore".

Anche lavorare la terra ha i suoi pro e contro. "È un mestiere ricco" afferma Werner, "e dà molte soddisfazioni in quanto sai di fare del bene per tutti. Inoltre hai l'occasione di cimentarti in diversi campi: passare dalla raccolta al ruolo di meccanico è un attimo!".

"Il nostro settore" prosegue sua figlia, "subisce tante pressioni ed è accusato di fatti di cui non è colpevole. Spesso i progressi non sono riconosciuti e occorre quindi armarsi di tanta forza ed essere sempre pronti a difendersi".

Se c'è la passione però tutto è secondario, e dalle loro parole è chiaro che sia così. "Io non tornerei indietro" conclude Manuela. "Ogni mattina mi alzo sorridente e il contatto con la terra è per me terapeutico, ma riconosco che è sempre più difficile trovare persone con una formazione e con l'interesse di rilevare un'azienda familiare".

"Io sono stato fortunato con mia figlia", ribatte Werner, "vedremo in futuro".



Früchte und Gemüse Frutta e verdura

Sofia Pelosi
sofia.pelosi@hotmail.com



Mit einem Lächeln aufwachen

**Kann Ackerbau eine Therapie sein?
Ja, sagt Manuela Meier, die sich um den
1987 gegründeten Betrieb in Quartino
kümmert, unter anderem unterstützt
von Vater Werner**

Gegründet hat Gemüsebau Meier 1987 zwar Werner, doch 2017 hat die Tochter den Betrieb in Quartino übernommen. Bei der Arbeit steht ihr der Vater stets zur Seite: Von ihm hat sie die Liebe zur Natur geerbt. Entschlossen geht sie seinen Weg weiter. "Das hat Tradition", erklärt Werner. "Schon mein Vater war Bauer. Bevor wir in die Magadinoebene zogen, hatte er in Lugano einen Betrieb."

Beide haben die Landwirtschaftsschule in Wädenswil absolviert, Manuela zusätzlich einen Master in Pflanzenheilkunde. "Ich bin auf dem Feld aufgewachsen", sagt sie lächelnd, "da war es keine Frage, dass dies mein Schicksal sein und ich eines Tages den Betrieb übernehmen würde." Zum Landwirtschaftsbetrieb gehören über 10 Hektar Land (davon 1 ha gedeckt). Je nach Jahreszeit wachsen darauf über dreissig Kulturen. Auf dem Land hat es über 6000 Quadratmeter grosse Folientunnels und ein heizbares sowie mit automatischer Bewässerung versehenes Plastik-Gewächshaus von 5000 Quadratmetern. "Im Winter produzieren wir ausschliesslich Nüsslisalat und Wirz, wogegen wir im Frühling auf Salate, Krautstiel, Blumenkohl, Kohlrabi, Fenchel, Radieschen, Sellerie und verschiedene Sorten von Zucchini setzen. Im gedeckten Bereich haben wir Tomaten (Cherry-, Rispen-tomaten, einzelne farbige, Datteltomaten sowie Rosa del Ticino), Nostrano-Gurken und Auberginen (klassische wie runde)."

Die Produktion wird der Federazione Orto-Frutticola Ticinese (FOFT) geliefert, welche die Koordination übernimmt und Kunden kontaktiert, um sie auf dem Markt zu platzieren. "Wir verfügen zudem über einen kleinen Laden für den Direktverkauf, der sich vor allem an die Leute im Dorf richtet. Die Natur ist nicht perfekt und es kommt vor, dass die Artikel Missbildungen aufweisen, weswegen sie jedoch nicht weniger gut sind."

Insbesondere von Frühling bis Herbst wird der Grossteil für das Tessin produziert, wie Werner erklärt. "Die grosse Stärke des lokalen Produktes ist, dass es im Laufe des Tages geerntet wird und schon am nächsten Tage im Laden ist. Zudem werden in der Schweiz die Umweltbestimmungen eingehalten und wir sind uns bewusst, wie es um die Ökologie steht."

Die Vorteile der lokalen Produkte sind jedoch nicht immer offensichtlich, wie Manuela darlegt: "In der Vergangenheit verfügte die Bevölkerung über landwirtschaftliche Kenntnisse und wusste daher darüber Bescheid, was mit Früchten und Gemüse passiert, bis sie im Laden sind. Heute bietet der Supermarkt die Produkte das ganze Jahr an und man unterscheidet nicht mehr, was saisonal oder hochwertiger ist."

Den Boden zu bewirtschaften, hat Vor- und Nachteile, wie Werner ausführt. "Es ist ein wertvoller Beruf, der viel Befriedigung gibt, weil du weisst, dass du zum Wohle aller arbeitest. Ausserdem kannst du dich in unterschiedlichen Bereichen betätigen; eben hast du noch geerntet und schon bist du in der Rolle des Mechanikers!" Und die Tochter fügt an, dass "viel Druck auf unserem Sektor lastet und er für vieles zu unrecht verantwortlich gemacht wird. Oft werden Fortschritte nicht anerkannt, was viel Kraft kostet. Zudem muss man stets bereit sein, um sich zu verteidigen."

Ist aber Leidenschaft da, wird dies alles zweitrangig. Und das ist bei den beiden zweifellos der Fall. "Ich möchte nichts anderes machen. Jeden Morgen stehe ich lächelnd auf, der Kontakt zum Boden ist für mich wie eine Therapie. Doch ich sehe, dass es immer schwieriger wird, Leute mit einer Ausbildung und dem Interesse zu finden, einen Familienbetrieb zu übernehmen", schliesst Manuela. "Mit meiner Tochter habe ich Glück gehabt", steigt Werner ein. "Schauen wir, was die Zukunft bringt."