



La passione di una vita

Ueli Mäder, il più grande produttore di erbe officinali della Svizzera, è rimasto un orticoltore nel cuore, come ci svela una visita ai campi della sua azienda a Boppelsen (ZH).

TESTO **RICO STEINEMANN**
FOTO **VALENTIN FLAURAUD**

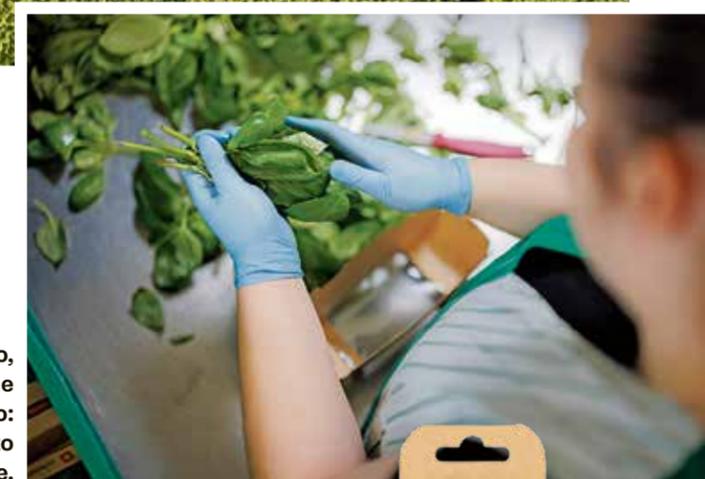
A un certo punto della giornata Ueli Mäder dice convinto: «Per quel che mi riguarda, l'orticoltore resta ancora il lavoro migliore». Egli si crede sulla parola, vista la palese soddisfazione che dimostra mentre mette da parte qualche rametto di timo al limone, di dragoncello francese o di menta marocchina raccolti dai campi di Boppelsen (ZH). Si strofina delicatamente le foglioline tra le dita, le odora ed esclama compiaciuto: «Senti che profumo! È uno spettacolo!» Poi invita il suo ospite a fare altrettanto. E sì, in effetti ha ragione: il profumo è sublime!

FOTO MAD



Ueli Mäder in campo aperto tra i profumatissimi filari di menta.

Dal raccolto, alla preparazione al confezionamento: tutto viene fatto manualmente.



«La menta, per esempio, è molto delicata e chi la raccoglie deve essere formato. Se la si preme con troppa forza, sulla superficie delle foglie compaiono macchie marroni antiestetiche», spiega Mäder.

Raccolte e confezionate in un giorno

La coltivazione di aromatiche bio richiede molta manodopera. Si inizia con la semina e si prosegue con l'eliminazione delle malerbe, spiega Mäder. Dopo la raccolta, le erbe vengono portate nel laboratorio di preparazione, dove sono tagliate a mano in porzioni da 20 grammi e confezionate in vaschette. A seconda della stagione, ogni giorno la sede principale di Boppelsen produce migliaia di vaschette, che poi finiscono sugli scaffali dei supermercati Coop di tutta la Svizzera.

Dal taglio sul campo allo scaffale di Coop passano uno o due giorni. L'azienda di Ueli Mäder consegna ogni giorno 20 diverse specie di erbe aromatiche. → **Pagina 30**



Basilico Bio Naturaplan
Quel tocco in più sulla pizza Margherita, sulla classica pasta e pomodoro o sulla caprese: insomma, non solo per il pesto.

Fr. 2.50
Disponibile nei centri Coop selezionati.

A FINE COTTURA



Una trentina di centimetri è l'altezza del prezzemolo riccio.



Mentre il timo (sotto) si presenta in piena fioritura, la menta (a sinistra) può già essere raccolta.



→ «Rosmarino, timo e basilico erano un tempo le più richieste. Oggi le cose sono un po' cambiate. Anche il coriandolo e la menta piperita vanno fortissimo», afferma Mäder. Oltre alle erbe aromatiche più popolari della cucina svizzera, l'orticoltore coltiva anche specie esotiche, come le foglie di limetta kaffir. Le sue foglie leggermente aspre si distinguono per l'aroma fresco simile a quello del limone e trovano ampia diffusione nella cucina asiatica. Durante una visita in Sicilia, Mäder notò una coltivazione di foglie di limetta kaffir. Lui e il suo team si chiesero se sarebbero riusciti a farla crescere anche in Ticino e decisero di provarci. «Oggi le foglie di limetta kaffir bio per il kit Thai di Coop vengono dal Ticino», afferma Ueli Mäder visibilmente compiaciuto.

Coltivazione anche in Ticino

Coltivarle in Svizzera è molto più ecologico che importarle dalla Thailandia o dal Vietnam. Per Ueli Mäder è fondamentale lavorare con la natura e preservare le risorse. La sua azienda ricava energia dai pannelli solari e raccoglie in uno stagno tutta l'acqua piovana che viene poi convogliata da una conduttura nei campi per irrigarli.

Oltre alla sede centrale di Boppelsen e a quella sul Piano di Magadino, Mäder ha

un'altra coltivazione in Marocco per garantire le forniture tutto l'anno. «Trasportiamo le erbe su camion, così da evitare il trasporto per via aerea». Le aziende in Ticino e in Marocco sono i fornitori, mentre la lavorazione, la commercializzazione e la distribuzione avvengono a Boppelsen.

Al mercato con la Due Cavalli

Ueli Mäder ha iniziato a lavorare da solo nel 1980. «All'inizio avevo solo una zappa e una fresa», racconta. All'epoca quasi nessuno



Che profumo!
Ueli Mäder mostra al giornalista Coop Rico Steinemann i campi pieni di erbe aromatiche.

coltivava erbe aromatiche e le prime sperimentazioni le fece su un fazzoletto di terra, nella fattoria del fratello. «Poi, con la mia vecchia Due Cavalli andavo a Zurigo sul Limmatquai a vendere le erbe al mercato». Oggi il 68enne è il più grande produttore di erbe officinali della Svizzera. Dà lavoro a 150 persone in Svizzera e, a seconda della stagione, ad altre 20-150 in Marocco. Dice sempre simbolicamente che ha piantato un seme in terra che poi è cresciuto. «L'ho curato ed è diventato così grande che ho dovuto assumere persone per farmi aiutare».

Non si finisce mai di imparare

Nel corso degli anni Ueli Mäder ha migliorato costantemente i processi; nei campi e nelle serre ci sono sempre piante a vari stadi di crescita. La pianificazione della produzione deve essere molto rigorosa. Ad aiutarlo sono l'esperienza pluriennale, gli ottimi collaboratori e l'abitudine a prendere nota di tutto. «Tante cose non vanno sempre per il verso giusto, ma quando si lavora con la natura lo si deve mettere in conto», dice sorridendo. Il lavoro non finisce mai. E gli presenta sempre nuove sfide, come la primavera troppo piovosa di quest'anno. «È come se, ancora oggi, giorno dopo giorno, non finissi mai di imparare».

FOTO MAD

È difficile pensare che un giorno forse Ueli Mäder si ritirerà. Ma il patron sta già pensando al futuro della Mäder Kräuter AG. Due dei suoi cinque figli – la figlia Jael, di 27 anni, e il figlio David 23enne – lavorano con lui. Un giorno a guidare l'azienda ci sarà una squadra composta da dipendenti di lunga data e familiari.

Quando arriverà il momento, Ueli Mäder avrà di nuovo più tempo per dedicarsi al suo giardino. «Seminare qualcosa che poi cresce e trovarselo sul piatto una volta raccolto mi riempie ancora di soddisfazione». ●



Coriandolo Bio Naturaplan

Il suo profumo ricorda quello dell'aneto e del finocchio e esalta svariati piatti asiatici e sudamericani.

Fr. 2.50
Disponibile nei centri Coop selezionati.

PIACE O NON PIACE