

Resort alle Viote? Meglio un agriturismo

Marco Ianes (Verdi): «C'è un progetto alternativo per coltivare prodotti bio ed allevare pecore in un'ottica ecosostenibile»

di Maddalena Di Tolla
Deflorian

► TRENTO

Esiste da tempo un progetto per il recupero e il rilancio sostenibile delle ex caserme delle Viote, sul Bondone, che potrebbe essere un'alternativa al costoso (36 milioni di euro, si stima) resort a 5 stelle previsto da Patrimonio del Trentino spa e presentato di recente ad una fiera in Germania.

Due anni fa circa presentarono tale progetto alla Patrimonio Alessandro Bettinelli, con esperienza come cuoco e docente in vari corsi anche in Bondone e inserito nelle cooperative sociali, e Armando Centeleghe, esperto di formazione e di creazione di microimprese nel settore turistico. Fu scartato, pur se ritenuto interessante, perché – fu detto loro in modo informale – si era già deciso di realizzare il resort. Ieri ne ha rilanciato il valore un comunicato stampa dei Verdi del Trentino, inviato da Marco Ianes. I Verdi avevano organizzato pochi giorni fa, insieme alla Lipu, un convegno pubblico, sul tema del resort a 5 stelle, alla Sala Rosa della Regione. In quell'occasione, dalla voce dei suoi autori, era spuntato il vecchio progetto, a fine serata.

Le principali associazioni ambientaliste trentine si sono schierate contro il resort, che secondo le prime bozze circolate stravolgerebbe la memoria architettonica e lo stile dei luoghi e aumenterebbe le volumetrie, essendo previste co-



Il rendering del resort da 36 milioni di euro che dovrebbe sorgere alla Viote al centro di polemiche

struzioni nuove.

Cosa prevedeva il progetto di Bettinelli e Centeleghe? Di trasformare le ex caserme austro-ungariche in un agriturismo e di salvare l'architettura delle costruzioni, attivando la ristorazione attenta al genius loci, l'ospitalità per singoli e per gruppi, la formazione e l'attività di educazione ambientale ed anche di ospitare, a pagamento, meeting aziendali, consigli di amministrazione e simili.

Accanto a queste attività si prevedeva di avviare la produzione agricola e zootecnica, recuperando i pascoli attigui a scopo di allevamento da carne e da latte (di razze autoctone e rare come le pecore Villnosser

Brillenschaf e poi degli alloctoni, ovvero lama e alpaca). Infine, si prevedeva di vendere i prodotti dell'attività agricola locale (come erbe officinali, ma anche patate rosse, spinaci e asparagi di monte) da coltivare nelle ex voliere del Centro di Ecologia Alpina, ora chiuso) sia ai turisti sia su mercati vicini. Inoltre, il progetto prevedeva anche di offrire varie attività sportive e didattiche per persone diversamente abili.

L'intento era coinvolgere la rete sociale delle cooperative trentine, Slow Food per la parte gastronomica e di cultura del cibo e offrire prodotti a chilometro zero, biologici e menu caratterizzati dal legame con il territorio. Il possibile target sa-

rebbe stato il pubblico delle famiglie, del turismo naturalistico e degli sportivi e dell'outdoor (arrampicatori, escursionisti a piedi e a cavallo, ciclisti).

Abbiamo interpellato il direttore della Patrimonio del Trentino spa, senza ottenere una risposta alla domanda: per quale ragione questo progetto, apparentemente meno costoso del resort, attento al rispetto dei luoghi, alla sostenibilità, al sociale, non è stato preso in considerazione? Era stato presentato, come pare, dopo che la decisione di avviare l'iter per il resort era già stata presa? Non poteva essere sostitutivo? Le domande restano aperte.