

► TORBOLE

«Il pericolo reale è che la cementificazione dell'ultimo tratto del Linfano tolga al broccolo di Torbole terreno prezioso per la sua coltivazione». La preoccupazione è arrivata dal presidente dell'associazione "Broccolo di Torbole" Giorgio Planchenstainer durante la presentazione, mercoledì, della stagione dell'ortaggio alto-gardesano. «Il Linfano, assieme a via Strada Piccola e via Strada Granda, è uno dei pochi tratti in cui possiamo coltivare il nostro broccolo – ha spiegato Planchenstainer – una riduzione di quell'area ci costringerebbe a dover ripensare l'esistente». Il piano attuativo del Linfano interessa, infatti, oltre alle attività costiere e all'area commerciale, anche tutta la progettazione dei terreni "ex Domenichelli", nell'entroterra a nord della statale, dalla strada al complesso Garda Thermae. «Abbiamo lavorato con forte convinzione per recuperare una cultura che stava andando perduta, e siamo riusciti, negli anni, a passare da 20mila a 100mila piante – ha aggiunto il presidente – perdere terreno agricolo significherebbe mettere in pericolo un'eccellenza del nostro territorio». Preoccupazione espressa anche da Alessandro Armani, segretario del Presidio Slow Food Alto Garda: «Tra i broccoli e il cemento, scegliamo i broccoli. Siamo riusciti a giungere ad una produzione significativa, e vorremmo rimanessetale». «Come amministrazione continueremo a puntare quanto più possibile alla valorizzazione di questo prodotto, a cui



Gli operatori e gli amministratori che promuovono la coltivazione del broccolo di Torbole

«Il piano del Linfano mette a rischio il nostro broccolo»

L'associazione che promuove l'ortaggio di Torbole lancia l'allarme: «È una delle poche zone in cui lo coltiviamo»

crediamo molto – ha commentato l'assessore alle attività economiche di Nago Torbole, Luigi Masato – tra le prossime iniziative, riproporremo la Festa del Broccolo, anticipandola di qualche mese rispetto alla scorsa edizione».

Presidio Slow Food, il broccolo di Torbole sta vivendo un momento d'oro anche in termini di gradimento, e, se fino a poco tempo era un prodotto conosciuto ed apprezzato solo localmente, ora si trova anche nella grande distribuzione.

Abbinato a moltissimi altri prodotti del territorio, in occasione della scorsa Expo Riva Hotel è stato anche uno dei principali ingredienti di un dessert creato ad hoc dallo chef Marcello Franceschi del Forte Alto. (s.bass.)