

«Più broccoli e meno cemento»

Linfano, l'appello di Slow Food in occasione della presentazione del progetto di promozione dell'ortaggio

► NAGO-TORBOLE

«Più broccoli, meno cemento». È il fiduciario della condotta Slow Food Vallagarina - Alto Garda a rilanciare questo slogan, forte del boom della produzione del broccolo di Torbole, di fronte alle possibili conseguenze del piano attuativo del Linfano. La Condotta Slow Food quest'anno rilancia il progetto di promozione del broccolo tipico di Torbole. Ma parte delle zone di produzione, ben individuate nel disciplinare, sono di proprietà di Amsa, e rientrerebbero negli interventi urbanistici previsti nel piano attuativo del Linfano, contestato da diverse realtà ambientaliste.

«I terreni sono di Amsa e sarebbero interventi legittimi - puntualizza Alessandro Armani nel corso della presentazione del progetto alla locanda Tre Chiavi di Isera - e noi non facciamo parte dei comitati contro questi progetti. Ma dove si tolgono superfici coltivabili, non ci piace. Abbiamo partecipato ad alcune assemblee pubbliche, e vogliamo rilanciare adesso questo slogan: "più broccoli, meno cemento". Siamo riusciti a portare le coltivazioni di questa varietà ad oltre 100 mila piante, sarebbe un peccato compromettere la zona di produzione. Il turismo sul Garda è già florido, sarebbe opportuno operare su



La presentazione ad Isera del progetto di valorizzazione del broccolo di Torbole (foto Matteo Festi)

quello che è già costruito, piuttosto che costruire o urbanizzare ancora. Poi, vada come deve andare, ma se si potesse evitare di perdere questi terreni sarebbe meglio. Noi stiamo dalla parte dell'agricoltura».

Armani fa capire che Slow Food avrebbe anche un "piano B", qualora si dovessero perdere i terreni al Linfano, individuando altre aree per piantare i broccoli di Torbole. Ma i risultati del progetto di valorizzazione di questo presidio tutto torbolano ci sono: produzione nettamente aumentata (100 mila piante e oltre, coltivate da cin-

que coltivatori), una rete di ristoranti cresciuta. Per quest'ultimo punto, proprio in questi giorni riparte il progetto per il broccolo, interrotto un anno fa: di qui a febbraio, ventisei ristoranti della Busa, della Vallagarina e di Trento proporranno almeno un piatto basato su questo prodotto. «E non lo facciamo per goliardia - sottolinea Sergio Valentini, portavoce regionale di Slow Food - questa è un'azione politica di difesa del territorio. Noi ci schieriamo con chi lavora la terra. La tutela dell'ambiente la si fa anche mangiando. Abbiamo aumenta-

to le piantagioni, contadini si sono ripresi la terra abbandonata. Altri edifici in più non servono al lago di Garda, dove si deve pensare ad un turismo più legato all'agricoltura e ai prodotti». Slow Food ricorda le indagini della Fondazione Mach, che hanno evidenziato dei valori nutritivi molto alti per il broccolo di Torbole, la scelta del Museo di conservarne le sementi, la prossima festa del broccolo in gennaio a Torbole. «Tutto ciò ci ha aiutato a rilanciare questa produzione che rischiava di essere dimenticata», conclude Luca Rigatti, uno dei produttori. (m.s.)