

AL PICCOLO MONDO LA CENA DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Il broccolo di Torbole diventa materia di studio per gli scienziati

► TORBOLE

All'hotel Piccolo Mondo di Torbole è andata in scena una particolare cena dedicata al Broccolo di Torbole con la partecipazione dell'Accademia italiana della cucina sezione di Rovereto. Un momento di convivialità, ma anche di studio e approfondimento che ha messo sulla cattedra come principale protagonista proprio il pregiato ortaggio torbolano. Si sono così espresse le ragioni che rendono unico il Broccolo di Torbole. Tra gli elementi principali il vento lacustre che, come un padre amorevole, permette la crescita e lo sviluppo delle sue particola-

ri qualità organolettiche. Alla serata erano presenti il primo cittadino di Torbole, Gianni Morandi, il vice sindaco Luigi Masato, una delegazione dell'Accademia di Verona e, ospite d'onore, Francesco Moser.

Dopo una prima introduzione la parola è passata al produttore Luca Rigatti che ha spiegato le proprie tecniche di coltivazione e le zone più indicate alla corretta maturazione. Rigatti ha infine spiegato alla platea l'intento di voler avviare la coltivazione dell'asparago bianco per il quale ha iniziato una piccola sperimentazione. Fulvio Mattivi, chimico degli alimenti dell'università di Trento ha relazionata

to in merito al proprio compito affidatogli dal Comune in collaborazione con la Fondazione Mac: ha così annunciato i primi resoconti sulla caratterizzazione e la composizione del broccolo di Torbole. Ne è seguito un confronto con altri tipi di brassicacei come quello di Bari, il romano, di Custoza e di Salerno. Gli studi non sono ancora conclusi ma dai primi dati quello di Torbole ha caratteristiche antitumorali in particolar modo per le forme tumorali del colon e del retto. Il broccolo nostrano è ricco di glucosinolati e risulta molto aromatico. È il solo broccolo ad avere queste proprietà anche nelle foglie. (l.o.)



Il tavolo della autorità alla cena dell'Accademia italiana della cucina