



# Rassegna stampa

## Gennaio 2020

**Agraria Riva del Garda s.c.a.**

Località San Nazzaro, 4 · 38066 Riva del Garda (TN)

Tel. +39 0464 552133 · Fax +39 0464 560904

[www.agririva.it](http://www.agririva.it) · [info@agririva.it](mailto:info@agririva.it) · [#agririva](https://www.instagram.com/agririva)

Orario continuato 8.30-20.00 · Aperti dal lunedì al sabato

## Una domenica a tutto baccalà

### SALUTE

Dati aggiornati evidenziano che i livelli di antibiotico-resistenza nelle specie batteriche sotto sorveglianza sono molto alti: un problema di salute pubblica

Tra le regioni del Nord Italia la nostra Provincia è quella che registra un maggior consumo di questi farmaci. Rimane comunque sotto la media nazionale

# Antibiotici, abuso da parte dei trentini

## L'Azienda sanitaria organizza un incontro per pediatri e medici di medicina generale

PATRIZIA TODESCO

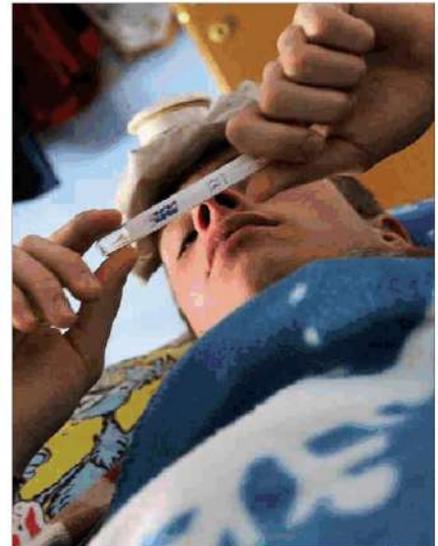
La resistenza agli antibiotici rappresenta uno dei principali problemi di salute pubblica e in Italia è attivo un piano per la riduzione del consumo di antibiotici. Nel nostro Paese, la situazione è critica sia per quanto riguarda l'utilizzo di antibiotici, che continua ad essere superiore alla media europea, che per la diffusione di batteri resistenti, per la quale l'Italia detiene un preoccupante primato. Ad aggravare la situazione, nel nostro piccolo, è il fatto che la nostra Provincia è la regione settentrionale che registra il maggiore consumo complessivo - ospedaliero e territoriale. Proprio su questo argomento, mercoledì 15 gennaio, l'Azienda sanitaria ha organizzato un convegno sulla buona pratica clinica per il contrasto alle antibiotico-resistenze. Destinatari sono medici di medicina generale e pediatri. Nel corso dell'incontro saranno fornite informazioni sul Piano nazionale di contrasto delle antimicrobiche resistenze, verranno resi noti i dati sul monitoraggio dell'uso di antibiotici in Trentino e verrà fatto un focus sull'antimicrobico-resistenza in Trentino. Si cercherà, in pratica, di capire come riuscire a ridurre ulteriormente le prescrizioni cercando di raggiungere risultati migliori in tema di appropriatezza. Proprio nei giorni scorsi è stato pubblicato sul sito del Ministero della salute il Rapporto nazionale 2018 sull'uso degli antibiotici in Italia. Lo scorso anno, comprensivo degli acquisti privati, il consumo è risultato



pari a 21,4 dosi giornaliere ogni 1000 abitanti (nel 2017 il consumo era pari a 20,9) e di queste l'85% delle dosi sono state erogate a carico del servizio sanitario nazionale. Circa il 90% del consumo di antibiotici a carico del servizio sanitario nazionale (16,1 ddd/1000 ab die) viene erogato in regime di assistenza convenzionata, confermando che gran parte dell'utilizzo degli antibiotici avviene a seguito della prescrizione del medico di medicina generale o del pediatra. Il consumo di antibiotici acquistati dalle strutture sanitarie pubbliche ha rap-

presentato una parte minoritaria del consumo di antibiotici (1,9 ddd/1000 ab die). L'analisi per area geografica ha confermato un maggior consumo al Sud e nelle isole (20,4) e al Centro (16,9), rispetto al Nord (12,7). Su base nazionale, l'analisi del profilo di utilizzo del farmaco per fascia d'età e genere ha confermato un maggior consumo di antibiotici nelle fasce di età estreme, con un livello più elevato nei primi quattro anni di vita (prevalenza d'uso 54,6% nei maschi e 52,0% nelle femmine) e dopo i 75 anni (prevalenza d'uso 50,7% negli uo-

mini e 50,4% nelle donne fino ad arrivare a una prevalenza di 64,3% negli uomini e 58,1% nelle donne nella popolazione con età uguale o superiore agli 85 anni). Preoccupante il dato sull'uso degli antibiotici per i bambini. Nel corso del 2018 il 40,8% della popolazione pediatrica (0-13 anni) ha ricevuto almeno una prescrizione di antibiotici sistemici e a ogni bambino trattato sono state prescritte in media 2,6 confezioni. Nel primo anno di vita, un bambino su due ha ricevuto, nel corso del 2018, almeno una prescrizione di antibiotici, senza signifi-



Troppe volte si assumono antibiotici anche se non è necessario

ficative differenze tra maschi e femmine. Questo valore si mantiene pressoché costante fino ai sei anni di età. Per quanto riguarda l'andamento dei consumi degli antibiotici sistemici nel 2018 (convenzionata e acquisti strutture sanitarie pubbliche) divisi per regione, si nota che Trento (15,6) supera tutte le altre regioni e province del Nord e soprattutto Bolzano (11,2), ma anche il Veneto e Friuli (14,3) e Lombardia e Piemonte (15,1). Il Trentino si pone sopra la media del Nord (15), ma comunque sotto la media italiana (18).

Ma consumare meno antibiotici è possibile? Lo studio ha evidenziato che l'impiego inappropriato supera il 30% in tutte le condizioni cliniche studiate, a eccezione della bronchite acuta. In particolare, nel 2018 il 33,1% dei soggetti con diagnosi di affezioni virali delle prime vie respiratorie (influenza, raffreddore, laringotracheite acuta) ha ricevuto una prescrizione di antibiotico. L'uso inappropriato di fluorochinoloni, cefalosporine e macrolidi, per il trattamento della faringite o tonsillite acuta, è avvenuto nel 30,9% dei soggetti con queste diagnosi.

### ENOGASTRONOMIA

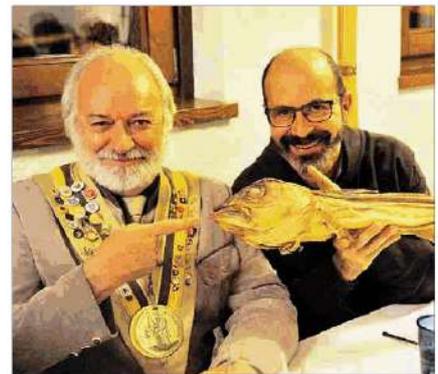
Torna l'incontro conviviale con le Confraternite trentine

## Una domenica a tutto baccalà

Ultimi giorni per l'adesione al tradizionale incontro conviviale d'inizio anno delle Confraternite enogastronomiche trentine di Bacco e dello Smacafam in calendario domenica prossima 12 gennaio (ore 12.30) nel salone dell'ex refettorio dell'antico convento di San Bernardino, in via Grazioli, salita Belvedere San Francesco, sede dell'Impresa sociale Kaire Associazione Trentina Insieme Verso Nuovi Orizzonti. Per l'occasione lo chef dell'Associazione Mirko Buldrini proporrà un menu quanto mai sfizioso: con l'aperitivo di benvenuto il tradizionale smacafam con selezione di formaggi e salumi nostrani, frittelle di baccalà con uvetta e verdure croccanti ai mais.

Come antipasto: baccalà mantecato in bianco con polenta di Storo all'onda. Primo piatto: rigatoni di pasta fresca con baccalà alla mediterranea (pomodoro, olive taggiasche, capperi). Secondo piatto: baccalà gratinato con patate allo zafferano e vinagrette al limone. Dessert: torta di cioccolato, ricotta e pere caramellate. Dulcis in fundo: panettone Magnum alle amarene candite della Pasticceria Loison. Il tutto accompagnato dai vini di Albino Armani, Cantina di Toblino, Agraria di Riva, Casale del Giglio, Cavalchina, Cantina di Soave, Azienda agricola Distilleria Casimiro di Santa Massenza. Come segnaposto la bottiglietta mignon di olio extravergine d'oliva

del frantoio veneti Redoro di Grezzana (Valpantena), Mezzano e Lago di Garda. Interverranno all'incontro la Confraternita dello Stoffes dei Frati di Rovereto, la Venerabile Confraternita del Baccalà alla Vicentina, la Confraternita dello Sguazet, la Confraternita del Tortel di patate e l'accademico bassanese Otello Fabris autore del monumentale volume «I misteri del Ragno» dal nome del leggendario uomo d'affari norvegese Ragnar. Fabris racconterà la storia del «pesce bastone» dal viaggio avventuroso (1431) del nobile veneziano Pietro Querini, naufragato alle isole Lofoten, al ritorno in patria con 60 stoccafissi.



Otello Fabris e Gran Maestro della Confraternita Stoffes, Andrea Vergari

### CITTÀ

Una serie di «scritte» comparse nella notte tra domenica e lunedì sulle serrande dei negozi

## Via Antonio da Trento imbrattata dai vandali

Nessuno può parlare di una forma d'arte: quanto avvenuto la scorsa notte in via Antonio da Trento, laterale di corso Buonarroti, è un puro atto di vandalismo. Tutte le serrande della via, infatti, sono state imbrattate con una serie di incomprensibili graffiti: non certo scritte, ma i cosiddetti «tag», una sorta di firma di presunti artisti. A scoprire l'accaduto ieri mattina sono stati i residenti nella zona, che uscendo di casa hanno trovato sulle serrande abbassate delle attività commerciali e degli uffici.

I vandali hanno agito con una bomboletta spray di colore bianco, lasciando il loro «disegno» come «ricordo» del loro passaggio notturno nella via. Sull'episodio è intervenuto ieri pomeriggio anche il capogruppo del Patti in consiglio comunale Alberto Pattini. Condividendo le immagini postate su Facebook ha scritto sul proprio profilo personale «ecco come i vandali hanno ridotto Via Antonio da Trento durante la notte. Questa gente non ama la città ma la disprezza». La disprezza e la sporca. Senza alcun rispetto.



## La focaccia trentina



### Grazie a Sgarbi il dipinto di Soffici verrà esposto al Mart

**RONCEGNO** - La recente visita di Vittorio Sgarbi a Roncegno ha già dato i primi frutti. Dal Mart di Rovereto, infatti, è arrivata la richiesta di trasferire, temporaneamente, dal Palace Hotel nella cittadina della Quercia il pannello dell'incontro fra Dante e Beatrice del pittore Ardengo Soffici.

**Roncegno**  
Il pannello che raffigura l'incontro fra Dante e Beatrice era stato notato dal critico al Palace Hotel

«Proprio così. Nei giorni scorsi siamo stati contattati - ci conferma l'assessore alla cultura Giuliana Gilli - per definire tempi e modi dell'operazione tra il Mart, la società che gestisce la struttura (Casa Raphael) e la Provincia, proprietaria delle Terme». A Roncegno Sgarbi era arri-

vato per ammirare la pala di Francesco Guardi nell'altare maggiore della chiesa arcipretale ma quel quadro, presente nella sala del Camino delle Terme, ha suscitato il suo interesse e la sua ammirazione. Agli inizi del '900, contattato da un pittore polacco a cui si era rivolto la proprietà, il pittore Ardengo Soffici realizzò due quadri per lo stabilimento termale di Roncegno. «Uno è quello ancora oggi presente in Valsugana, il secondo fregio - prosegue Gilli - è rimasto in paese fino alla metà degli anni '50. Poi è spari-

to, nessuno sapeva che fine avesse fatto. Oggi fa parte di una collezione privata». In questo periodo le Terme sono chiuse. Riapriranno all'inizio di marzo. L'intenzione del Mart sarebbe quella di esporre, nel frattempo, il dipinto di Soffici negli spazi espositivi di Rovereto. «Vorrei cogliere l'occasione per ringraziare Vittorio Sgarbi non solo per la visita - conclude Giuliana Gilli - ma anche per l'attenzione ai territori periferici trentini e al patrimonio artistico e culturale che essi conservano». M.D.

**GIUDICARIE** Francesco Bella titolare di Levà ha unito le due eccellenze

## La focaccia trentina unisce Storo con Riva Farina di Agri 90 e olio dell'Agraria rivana

**GIULIANO BELTRAMI**  
GIUDICARIE - Farina di grano trentino macinato a pietra, olio del Garda "46° parallelo". Ottimi prodotti del territorio, garantiti, come ci spiega Francesco Bella, "da Agri 90 di Storo, la Cooperativa dei cereali, e da Agraria di Riva, altra Cooperativa". Ma non sarebbero sufficienti se dietro (o davanti) non ci fosse una sapiente lavorazione. "Figlia della tradizione", assicura Francesco, che non a caso al prodotto ha affidato un nome figlio proprio del territorio: "Levâ". Il territorio è quello giudicario: (Francesco, 42 anni, è di Cavaleone, villaggio delle Giudicarie Esteriori, del Bleggio per la precisione), anche se ora il forno è stato trasferito a Sarche, per questioni logistiche. "Levâ" è una focaccia: la "Focaccia trentina", croccante fuori e morbida all'interno. Sorride il ristoratore di Storo,

che ce la fa assaggiare. "Per noi è pericolosa", commenta fra il serio e lo scherzoso, ma nemmeno tanto, "perché i clienti, mentre aspettano che il servizio svolti, sventano il cesto e ne ordinano ancora". "Levâ" ad indicare il segreto della lievitazione, nella parlata locale che ha voluto mantenere. "Attenzione - avverte Francesco - che ad essere figlio della tradizione non è solo il nome, ma il processo: l'impasto è come lo facevano le nostre nonne, la pasta preparata il giorno prima, una lunga lievitazione". Processo di produzione che viene osservato anche per un altro prodotto: le palline per pizza. "Una tecnologia di produzione unica - spiega il titolare con l'orgoglio di chi sa di poter contare su una professionalità maturata in tredici anni di lavoro - perché nella seconda fase facciamo la fermentazione in anaerobico, ossia in assenza di ossigeno, che è la miglior fermentazione per i lieviti".

Un forno con nove addetti. Con un attacco di ingenuità chiediamo se venga servito tutto il territorio circostante, che tradotto significa Giudicarie, Alto Garda, Valle dei Laghi... "Veramente - risponde paziente Francesco - serviamo anche la grande distribuzione: Sait, Poli. Con la Focaccia trentina saremo in Conad. Ora stiamo entrando nel mercato tedesco. Vero, non siamo in molti, ma puntiamo sulla tecnologia, non solo per fare quantità, ma anche per fare qualità. La Focaccia trentina, per capirci: se non ci fosse l'aspetto tecnologico la qualità non sarebbe la stessa". Così dicendo, ci illustra la sua filosofia: "Quando lavori un prodotto a mano, con impasti molto idratati, è peggio". Quindi possiamo dire che le rose sono fiorite... Prudenza montanara, quella di Francesco Bella: "Diciamo che dobbiamo riuscire ad entrare con maggiore impatto in un mercato che non è facile. Per dirne una, siamo certificati Nato (inteso come Alleanza



Francesco Bella e la focaccia



atlantica, ndr), perciò forniamo le basi militari americane sul territorio europeo. Parliamo di un settore di nicchia, tengo a rimarcarlo". Però è una nicchia ben conquistata. Sempre con discrezione però Francesco aggiunge un'altra primizia: "Nei prossimi giorni promuoveremo la Focaccia

trentina a Londra, città nella quale sono sempre alla ricerca di prodotti nuovi". Bene, o no? Fa un'ultima battuta Francesco: "Vedremo. Gli inglesi sono sempre interessati. Poi, quando si tratta di comperare...". Lascia la frase sospesa, con il tono morbido, proprio come la sua focaccia.

### IN BREVE

**BEDOLLO**  
Gara di sci  
Oltre una trentina i partecipanti hanno preso parte al secondo «Irofeo Winter Park Pradis-ci», gara di sci rivolta ai bambini della scuola primaria e i ragazzi della scuola secondaria di primo grado nel piccolo impianto che sorge nel comune di Bedollo. La manifestazione, organizzata dallo Sci Club Rujoch e dalla scuola dei maestri di sci dell'Altopiano di Pinè, è pienamente riuscita. Queste le classifiche. Cat A: 1) Federico Andreatta, 2) Gabriele Mattivi, 3) Nicola Bertoldi. Cat B: 1) Alessio Andreatta, 2) Davide Castelletti, 3) Pietro Fava. Cat C: 1) Elisa Faifer, 2) Elisa Leonardelli, 3) Giada Broseghini. Cat D: 1) Alessandra Dall'ora, 2) Linda Bernardi, 3) Giorgia Bertoldi.

**PREDAZZO**  
Stagione teatrale  
Continua la stagione teatrale 2019/2020, organizzata dai Comuni di Predazzo, Tesero e Cavalese. Il prossimo appuntamento è per venerdì 17 gennaio alle 20.45 presso il teatro comunale di Predazzo, con "L'uomo ed il mare di plastica alle radici di un sogno" a cura del Centro di produzione teatrale di Sergio Procopio, di e con lo stesso Procopio. Prevediamo dei biglietti presso le Casse Rurali del Trentino e la sera prima dello spettacolo presso la biglietteria del teatro.

**VALLE DEI LAGHI** Il progetto è costato 30mila euro

## Famiglia e benessere

**PATRICK ZENI**  
VALLE DEI LAGHI - Il progetto di benessere familiare "We care" attivato in Valle dei Laghi dal 2017 al 2019 è costato al tre comuni poco più di 30 mila euro. La famiglia come risorsa di una comunità dove cogliere il profumo delle relazioni sociali incardinate sull'apertura al dialogo e sul senso d'appartenenza. Se la Comunità della Valle dei Laghi volesse lo sguardo verso il consolidamento del rapporto tra politiche di sviluppo economico e politiche familiari, il Distretto famiglia ereditato dal referente tecnico organizzativo Matteo Bolner ha potuto dire la sua ricalcando, in quest'ultimo triennio, un copione nota a partire dalla stesura di una rete capillare di servizi di promozione del benessere della persona fin dentro le mura domestiche. L'esperienza materiale di partecipazione e interazione tra nuclei familiari (tanto residenti quanto ospiti) maturata in sede di Conferenza dei sindaci sulla base di una convenzione siglata a ottobre 2017 tra il capofila ente Comunità di valle e le tre municipalità di

Cavedine, Madruzzo e Vallelaghi è valsa al territorio un surplus di accoglienza e attrattività. Partner pubblici e privati quali l'Istituto comprensivo Valle dei Laghi-Dro, la Comunità Murialdo e l'Associazione dipendenze patologiche hanno cooperato nella definizione di una strategia di sviluppo comune rispetto al benessere familiare e attivato un sistema integrato di servizi rispondenti ai bisogni anche in parte latenti. Nel sostanziale il progetto triennale etichettato "We care: la comunità che si prende cura delle famiglie" si sono toccate con mano il supporto alla genitorialità fragile, le forme di auto aiuto, la conciliazione dei tempi di vita e di lavoro nonché la solidarietà propriamente detta, ovvero quanto di più caro al Distretto famiglia, al di là dei canonici schemi di stampo prettamente assistenziale. Una comunità con le sue innumerevoli potenzialità che dal 2017 al 2019, a piccoli passi, ha steso la mano alle famiglie in difficoltà, non necessariamente economiche. "Partecipazione attiva - evidenzia il Piano sociale di comunità - che è la base su cui costruire un

progressivo processo di presa in carico comunitaria delle situazioni e dei bisogni della persona". Ecco la ragione di un investimento di 30.398 euro al netto del contributo provinciale, che nel suo piccolo promuove un Trentino sempre più amico della famiglia e rende la stessa soggetto attivo e assertore allo sviluppo e alla crescita del territorio.



**CLES** Venerdì la straordinaria performance di Claudia Marsicano

## Esercizi e pregiudizi in scena

CLES - Venerdì 17 alle 21, appuntamento al Cinema Teatro di Cles con "R.osa\_10 esercizi per nuovi virtuosismi". Uno spettacolo d'arte, danza e teatro di Silvia Gribaudo, performer Claudia Marsicano (premio UBU 2017). Una rivoluzione del corpo che si ribella alla gravità e mostra la sua lievitazione. Le fonti più disparate si mischiano in R.osa: dalle immagini di Botero al mondo anni '80 di Jane Fonda, al concetto di successo e prestazione, dando vita a una performance che si inserisce prepotentemente nel filone poetico della coreografia Silvia Gribaudo, il cui linguaggio attraversa agilmente i confini tra performing arts, danza e



teatro per portare in scena con ironia dissacrante e l'espressione del corpo, della donna e del ruolo sociale che occupa. Un one woman show interpretato dalla straordinaria 26enne Claudia Marsicano che sviluppa una drammaturgia composta da 10 esercizi di virtuosismo, mettendo al centro una sfida, quella di superare continuamente il proprio limite. Una performance che diventa una vera e propria esperienza che chiama gli spettatori a riflettere su come guardiamo e cosa ci aspettiamo dagli altri sulla base dei nostri giudizi. Prevediamo biglietti presso gli sportelli delle Casse Rurali del Trentino e sul sito primallaprima.it.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

## C e il nuovo comitato

### TORBOLE

Sabato alle 12 toma al porto la festa più attesa dell'inverno con il broccolo torbolano, sempre più prezioso, che sarà servito a mille appassionati

# Il "figlio del vento", la svolta biologica

LUCA NAVE

TORBOLE - Saranno biologi i broccoli che si gusteranno alla festa di sabato al porto di Torbole, attorno alla Casa del Dazio: undicesima edizione della manifestazione che celebra l'ormai famoso presidio Slow food detto anche «Figlio del vento» perché proprio il Pelèr, asciugando la brina del mattino, gli permette di giungere a maturazione. Per questo il pregiato ortaggio, che gli studi di Università di Trento e Fondazione Mach confermano avere eccellenti proprietà antiossidanti, cresce solo qui. Si comincia alle 12 e si prosegue fino a esaurimento broccoli; in caso di maltempo la manifestazione è rinviata al giorno dopo: domenica 19. Il presidente del comitato, Francesco Mandelli, spiega: «A cucinare sarà Rolando Montagni; Marcello Franceschi preparerà il dolce. Continiamo a utilizzare circa 2 quintali e mezzo di broccoli per la cucina, ma gli ortaggi saranno disponibili anche per la vendita. Ci piace dover usare la plastica per le stoviglie: ma ci hanno spiegato che i piatti biodegradabili non sono compostabili. L'anno prossimo faremo di tutto per avere ceramica e acciaio, per quest'anno sta-

remo attenti alla raccolta differenziata: la Comunità di valle ci ha fornito i bidoni». Alla manifestazione sarà presente anche Slow food con un proprio gazebo e con la possibilità di visitare i campi. Ci sarà anche l'Associazione degli assaggiatori degli oli extravergine. Al lavoro saranno una trentina di volontari e gli organizzatori ci tengono a ringraziare la famiglia Nodari, il cui ristorante Aqua di Torbole fornirà parte degli ingredienti e ha ospitato la conferenza stampa di presentazione. Un ringraziamento anche alla famiglia Bertolini, che concederà l'uso della cucina dell'Hotel Centrale. Il vicesindaco Luigi Masato ha parlato della collaborazione tra amministrazione, produttori e volontariato, per valorizzare le produzioni locali anche in chiave turistica, in un periodo di bassa stagione. Aldo Morelli, tra i primi a credere nella valorizzazione del broccolo di Torbole, ha ricordato la storia dell'ortaggio e citato alcuni aneddoti più recenti legati a esso: l'esordio del broccolo nell'alta cucina è avvenuto addirittura a Mosca; per approfondimenti sarà a disposizione dal vivo, il giorno della festa. Il produttore Aldo Rosà ha sottolineato l'importanza della conservazione non solo del



prodotto ma anche delle sementi, l'altro produttore Luca Rigatti ha ricordato che a oggi vengono coltivate circa 130 mila piante: «È il primo anno in cui serviamo broccoli certificati bio. C'è voluto tempo, perché servono 3 anni per riconvertire terreni e prodotti. Comunque il broccolo è ormai conosciuto da molti: da anni, lo spedisco addirittura a uno chef di Parigi». Lo scorso anno furono serviti 965 pasti: l'obiettivo sarà superare quota mille.



Sopra la presentazione della prossima edizione della «Festa del broccolo» ieri mattina al ristorante «Aqua» di Torbole, qui accanto la distribuzione al porto dell'anno scorso (foto Stefano Salvi)

### SUL MONTE CALINO



## Sottobosco in fiamme a Tenno Pineta salva grazie ai pompieri

TENNO - L'allarme tempestivo dato da un passante e l'intervento rapido dei vigili del fuoco volontari di Tenno hanno evitato che un principio di incendio al sottobosco del monte Calino, poco sotto il rifugio San Pietro, si trasformasse in qualcosa di più serio, visto che non lontano si trova anche una pregiata pineta. Attorno alle 14.30 di ieri un automobilista ha avvertito il «115» che il sottobosco bruciava e in pochi minuti sul posto sono arrivati il comandante dei vigili del fuoco Massimo Marocchi e altri cinque uomini della sua squadra che, con minibotte e carrello incendi, hanno poi avuto la meglio sulle fiamme: 200 metri quadrati di sottobosco andati bruciati, la Forestale rivana cercherà di capire il perché. D.P.

## C'è il nuovo comitato

TORBOLE - I broccoli sono donati dai produttori Aldo Rosà e Luca Rigatti, il menù propone orzotto al broccolo, crostoni tostati con pesto di foglia, crostata di mele, zenzero e broccolo. I vini bianchi e rossi sono delle cantine Madonna delle Vittorie e Agraria di Riva; non mancherà ovviamente l'olio extravergine. Quest'anno la manifestazione è gestita dal neonato Comitato broccolo di Torbole, col supporto degli Alpini, dell'associazione Galeazzo e del Comitato sibi-golada torbolana; patrocinio del Comune.

### LEDRO

Nonostante il livello basso confermato il programma del gelido tuffo

# La «Merla» sfida il lago in secca

LEDRO - Il saliscendi del lago di Ledro non avrà effetti sul «Tuffo della Merla» regolarmente in programma per la dodicesima volta domenica 26 gennaio. Lo confermano gli organizzatori dopo aver ricevuto rassicurazioni circa il supporto da parte dell'amministrazione comunale, che interverrà per addolcire le sponde del lago - oggi molto più ripide rispetto alle precedenti edizioni proprio per il calo del livello dell'acqua - nella zona dell'hotel Ledro ormai tradizionale base logistica dell'evento. Al tuffo sono attesi un centinaio di nuotatori provenienti da tutt'Italia, dall'Europa, ma anche dagli Stati Uniti e dal Canada, capaci di dare vita alla sfida con sé stessi che coinvolge bambini, giovani e men i giovani. Certamente un cimento da ardui considerando i tre-quattro gradi dell'acqua e il fatto che ci si tuffa e nuota senza protezione (muta o grasso animale) tranne il normale costume. Sarà ancora una volta il più gelido tuffo d'Italia complice la quota del lago di Ledro, a 650 metri di altitudine. Lo scorso anno gli ardui partecipanti al «Tuffo della Merla» furono 86, tutti protagonisti di un doppio tuffo e di una doppia nuotata di venti metri nelle cristalline acque del lago caratterizzate da una temperatura di quattro gradi. E quest'anno l'esperienza si preannuncia ancora più gelida, complici le temperature rigide di questo periodo. Per il gioco delle date l'evento anticiperà di tre giorni la data 29 gennaio ovvero il giorno della Merla, che la tradizione popolare abbina proprio al giorno più freddo dell'anno. Ad organizzarlo sono Luca Desgari e Marco Bertolotti con il supporto del Consorzio Turistico Valle di Ledro: è a iscrizione li-

bera (con informazioni al numero telefonico 0464 591037 o mail info@hoteliledro.it). Per il consorzio è anche un'occasione per promuovere, molto fuori stagione, le bellezze ledrensi in inverno. La prima edizione del «Tuffo della Merla» si svolse il 31 gennaio 2009 allo scoccare del mezzogiorno a Mezzolago quando 14 tuffatori decisero di provare il tuffo ed un breve tragitto a

nuoto fino al pontile o meglio a poca distanza. Tempo da lupi con una temperatura esterna sotto lo zero con nevischio e la temperatura dell'acqua a 2°C. Dal 2010 il tuffo si è spostato a Pieve di Ledro nella spiaggetta attigua al «Lido» che mette a disposizione dei partecipanti docce calde e spogliatoi. Identica la formula con nuotata sino al pontile e rientro a riva.

Con il «Winter Ledroman» di triathlon di inizio gennaio il «Tuffo della Merla» segna l'apertura della stagione outdoor in Valle di Ledro che nei prossimi mesi ospiterà, tra l'altro, la «Ledro Trail» (16 maggio), la «Ledro Sky Race» (7 giugno), la «Ledroman» di triathlon (12 luglio) e la «Ledro Running» (23 agosto) e poi regate veliche, competizioni di canoa e manifestazioni di running.



Il trampolino del tuffo edizione 2019, quando furono in 86 a lanciarsi

### IN BREVE

#### ARCO

«Gardascuola» - Il 18 gennaio «scuola aperta» a Gardascuola: dalle 10 alle 12 c'è la possibilità di venire a conoscere la scuola elementare, media, istituto tecnico turistico e liceo scienze applicate arcense, in via 24 maggio.

#### DRO

«Primavera a teatro» - Si avvicina l'appuntamento con la rassegna teatrale promossa dalla filodrammatica «Ce Dro» e dedicata a Nilo Fatelli. La rassegna si svolgerà al teatro orario di Dro a partire dal 7 marzo e fino al 25 aprile, con sei spettacoli in cartellone. Sono già in vendita gli abbonamenti per la rassegna. Sarà possibile acquistarsi tutti i venerdì di gennaio e febbraio presso il teatro dalle 17 alle 19. Informazioni telefonando ai numeri: 333-9436103 e 329-1119322.

### IL LIBRO

Mille fotografie, tanti nomi e cognomi degli alpini e dei caduti della valle

# L'orgoglio delle penne nere ledrensi

LEDRO - Un libro di memorie che parla della storia o meglio delle storie molte delle «pennine nere» in Val di Ledro. Michele Toccoli, autore del libro, ha presentato il suo ultimo lavoro sabato sera nell'auditorium di Tiaro di Sopra stracolmo di gente. Circa duecento persone hanno partecipato alla serata. Ovviamente non potevano mancare gli alpini della valle, il presidente della sezione di Trento Maurizio Pinamonti, il consigliere di zona Mario Gatto, il sindaco Renato Girardi e l'assessore Fabio Fedrigotti. La serata è stata allietata grazie ai canti del coro «Cima d'oro». Un lungo lavoro che ha impegnato Michele Toccoli nel raccogliere testimonianze, informazioni e fotografie: «Un grazie a chi mi ha aiutato, in queste pagine ci sono storie di persone, dei cinque gruppi alpini della valle, testimonianze ed eventi. Ho colto l'occasione per ricordare i caduti, gli invalidi, internati e reduci. Molte sono testimonianze orali da persone



L'affollata sala dell'auditorium a Tiaro di Sopra l'altra sera (foto Salvi)

della valle per la mancanza di dati ufficiali». Il libro che raccoglie circa mille fotografie, riporta molti nomi e cognomi degli alpini ledrensi e dei caduti della valle durante il secondo conflitto mondiale appartenuti ai vari corpi mili-

portante perché è andato a recuperare questo patrimonio di storia dalle famiglie ledrensi». Il sindaco di Ledro ha portato i suoi saluti: «Gli alpini sono molto coesi lo si vede anche in questa sala. Gli alpini sono un corpo militare che si è distinto per i valori di coraggio, moralità e giustizia, sono sempre dove la gente è in difficoltà e questo gli fa onore». Soddisfatto il presidente della Sezione Maurizio Pinamonti: «La cosa più bella è lavorare per la comunità e ringraziare per questo anche Michele. Con la sospensione della leva vengono a mancare i giovani nella nostra associazione e la trasmissione dei valori, dove ci si aiuta a vicenda e si dà una mano a chi non ce la fa». A conclusione il Capo gruppo degli alpini di Molina di Ledro, Franco Brighenti, ha consegnato una copia del libro agli altri capi gruppo e alle autorità presenti. Per chi volesse acquistare una copia del libro basta rivolgersi agli alpini dei gruppi ledrensi. A.G.

## Il broccolo di Torbole principe del menù di sabato

TRENTINO  
Martedì 14 gennaio 2020

### RIVA - ARCO

29

# Il broccolo di Torbole principe del menù di sabato

**La festa.** Una giornata di degustazioni per valorizzare il prodotto tipico della zona

**TORBOLE.** Torna, sabato 18 gennaio, alla sua undicesima edizione, l'ormai tradizionale "Festa del broccolo" di Torbole. E se squadra che vince, non si cambia, le novità introdotte saranno davve-

po poche: stessa location, sul porticiolo, di fronte alla ex-casa del dazio; stesso orario, dalle 12 alle 15; stesso menù. «Riproporremo allora l'orzotto fatto con il cuore dell'ortaggio, ma anche i crostoni con il pesto di foglia - ha spiegato Francesco Mandelli, presidente del Comitato del Broccolo - curati entrambi - e questa è una new entry - dallo chef Rolando Montagni. Per quanto riguarda il dolce,

invece - ha aggiunto - ritroveremo la collaborazione con Marcello Franceschi, che cucinerà una crostata di mele, zenzero e broccolo». Coordinato dal Comitato, l'appuntamento vedrà la collaborazione, come ormai ogni anno, anche delle altre associazioni locali - gli Alpini di Torbole, Galeando e il Comitato Sbrigliada - per un totale di circa 30 volontari, già all'opera in questi giorni per pre-

parare, lavorando ben oltre 250 broccoli, i pasti necessari per i circa mille partecipanti attesi. «Ma un grazie va anche - ci tiene a specificare Mandelli - a Madonna delle Vittorie e Agraria Riva per il vino che accompagnerà il pranzo, nonché alle famiglie Nodari e Bertolini per il supporto tecnico». Ma chi bancherà a Torbole, sabato, potrà, oltre che gustare i primi prodotti bio legati al mar-

chio del broccolo di Torbole, anche acquistarne alcune piante, degustare oli di accompagnamento, grazie alla presenza del Presidio Slow Food, visitare i campi in cui vengono coltivati. «Una cosa che vorremmo sottolineare, a malincuore - continua il presidente del Comitato - è che quest'anno non verranno utilizzate stoviglie biodegradabili, in quanto, da recenti ricerche, si è scoperto siano

di difficile compostaggio e pertanto di più difficile riciclaggio rispetto alla plastica. Per il 2021 ci impegneremo però a tornare alla ceramica». «Valorizzare i prodotti del territorio - ha concluso il vicesindaco Luigi Masato - è la direzione più giusta per un turismo di qualità». In caso di maltempo l'evento verrà spostato a domenica 19. **K.D.E.**

CEPRODUZIONE RISERVATA

# Pietramurata, la ciclabile ancora nel mirino dei vandali

**Gesto incivile.** Nuovi danneggiamenti alla staccionata lungo la pista che costeggia il Sarca nel tratto verso il ponte del Gobbo. Preoccupati gli amministratori, indagano i carabinieri

FRANCO BUSSOLA

**PIETRAMURATA.** Nuovo atto vandalico sulla ciclabile che costeggia il fiume Sarca, tra l'abitato di Pietramurata e il ponte del Gobbo. I danneggiamenti sono stati compiuti, con tutta probabilità, lo scorso fine settimana, nella notte fra sabato e domenica, visto che ad accorgersi dell'accaduto sono stati alcuni ciclisti, domenica mattina, in transito sulla ciclabile, una delle più frequentate del Trentino.

I vandali se la sono presa con alcune parti dei parapetti in legno che proteggono la pista che da Torbole raggiunge l'abitato di Sarche. Sono entrati in azione approfittando dell'oscurità e, naturalmente, anche del luogo isolato, in aperta campagna e senza abitazioni vicine.

La parte di ciclabile presa di mira riguarda il tratto che si trova a circa 200 metri, verso nord, prima del bivio che entra nell'abitato di Pergolese, nel comune di Madruzzo. A scoprire quanto accaduto, come detto, sono stati, nella mattinata di domenica, i numerosi ciclisti e pedoni che transitano regolarmente sulla ciclabile. Subito informati dell'accaduto i carabinieri delle stazioni di Dro e Madruzzo, che hanno così dato avvio alle indagini per cercare di risalire agli autori di questo gesto effettuato a danno della collettività. Preoccupazione da parte degli amministratori comunali, che hanno



Nelle due foto i danni compiuti dai vandali sulla pista ciclabile di Pietramurata. FOTOF. BUSSOLA



dato corso ai sopralluoghi per verificare l'entità dei danni compiuti dai vandali.

Non è la prima volta che accade un episodio simile, un altro vandalismo si era verificato una quindicina di giorni fa, nella notte tra il 30 e il 31 dicembre, quando i teppisti avevano preso di mira la staccionata in legno.

CEPRODUZIONE RISERVATA



## Incontro a Roma per discutere del punto nascita

**La riapertura.** Domani l'assessore provinciale Segnana sarà al Ministero della Sanità

**RIVA.** La riapertura del punto nascita di Arco sarà il tema al centro dell'incontro al Ministero della Sanità, mercoledì pomeriggio, al quale prenderà parte l'assessore provinciale alla salute Stefania Segnana. Il Governo ha accolto la richiesta avanzata dall'assessore che - lo scorso 30 luglio - aveva inviato una nota con la quale chiedeva al Ministero l'istituzione di un tavolo tecnico con l'obiettivo di rivedere i criteri necessari per la riapertura dei punti nascita e per condurre l'iter per la verifica dei vari aspetti relativi al punto nascita dell'ospedale di Arco. «Confidiamo che questo possa essere il primo passo di un percorso che possa restituire alla popolazione dell'Alto Garda un servizio im-

portante come quello del punto nascita" è il commento dell'assessore Segnana.

Assessore che a Riva stanno ancora aspettando appunto per parlare del punto nascita. «Quando arriverà finalmente in Consiglio comunale l'assessore provinciale Segnana?», lo chiede, in un'interpellanza all'amministrazione, il consigliere rivano di opposizione Stefano Santorum. «Nel mese di agosto 2019 - dice il già candidato sindaco - durante la discussione riguardante il punto nascita di Arco la procedura venne sospesa su richiesta del consigliere Zambotti, rendendo noto ai presenti che si era palesata la disponibilità da parte dell'assessore alla salute Stefania Segnana. Da allora i Consigli si sono susseguiti regolarmente, ma a oggi l'inserimento all'ordine del giorno del proseguimento della discussione non è stato ancora calendarizzato». **M.CASS.**

### Lago di Ledro

## Conto alla rovescia per il Tuffo della Merla

**LEDRO.** È un mezzogiorno da brividi quello che domenica 26 gennaio attende alcune decine di arditisti sul lago di Ledro per il tradizionale Tuffo della Merla, organizzato da Luca Degara e da Roberto Franceschini, con la collaborazione di Marco Bertolotti, gestore dell'hotel Lido di Pieve, che da qualche anno concede ai nuotatori delle sale calde nella sua struttura, previsto nella zona della spiaggia di Pieve.

Giunto alla dodicesima edizione, il Tuffo della Merla di Ledro può essere considerato a

tutti gli effetti uno tra gli eventi più arditisti dell'inverno Trentino, sia per la data scelta, tra i giorni più freddi dell'anno, sia per la località, a 650 metri di quota.

Nato nel 2009 come sfida agli amici che frequentavano analoghe manifestazioni a Riva del Garda e a Trento, il Tuffo della Merla di Ledro ha registrato negli anni un crescente successo: 15 temerari sono entrati in acqua la prima edizione ma, dopo una breve flessione di presenze registrata nel 2010, il numero è salito a 19

nel 2011, a 24 nel 2012, a 35 nel 2013, a 50 nel 2014, a 83 nel 2017, fino al record dei 93 partecipanti del 2018. In tema di record, quello delle temperature è detenuto dal 2009, con il termometro in acqua che ha registrato due gradi e quello dell'aria qualche grado sotto lo zero. Come ogni manifestazione che si rispetti anche il Tuffo della Merla del lago di Ledro ha i propri senatori, coloro che hanno partecipato a tutte le edizioni dell'evento: Luca Degara, Roberto Franceschini, Fabia Torbol, Gianni Ami-

stadi e Luigi Zambotti. Tuffatore "abituale" anche il farmacista di Cembra Giorgio Martini, da anni impegnato con studi e test finalizzati alla conoscenza delle reazioni del corpo umano in condizioni "estreme". L'evento ogni anno trova il supporto dei Vigili del fuoco volontari di Pieve, della Croce Rossa Val di Ledro, della Pro Loco di Pieve di Ledro e del Consorzio Turistico Val di Ledro. L'iscrizione è libera. Per informazioni, 0464/591037 o info@hotellidoleadro.it. **S.BASS.**



### Via ai lavori del by pass

• Sono cominciati ieri mattina i lavori per la realizzazione del by-pass alla ciclabile che aggira il Brione interessata dalle frane delle settimane scorse lungo la litoranea. Il nuovo provvisorio tracciato sarà creato nel giro di un mese.

## BROCCOLO DI TORBOLE, SALUTARE E UNICO

vita trentina

### MERCATI

**PATATE MONTAGNINE.** Ammonta a 25.000 quintali la quantità di patate conferite alla operativa Copag a fine stagione 2019. Il forte calo rispetto ai 40-45 mila quintali di una annata normale è stato causato dalle piogge del mese di maggio che hanno determinato la minore pezzatura dei tuberi. La vendita procede con regolarità perché la qualità è buona. I prezzi sono compresi tra 60 e 80 centesimi di euro a chilogrammo.



### DIFESA

**MOSTRA DELLE OLIVE.** La cattura di adulti di mosca delle olive anche nel mese di dicembre (30 in una settimana da una trappola di cattura collocata sul monte Brione), fa prevedere che l'insetto dovrà essere tenuto sotto controllo anche durante la nuova stagione. La mortalità naturale si accerta solo al verificarsi di temperature di almeno 8-10° sotto zero.



Fiori di calicanto

### CALICANTO FIORITO

Se vi capita di passare per strada e sentire forte un profumo intenso, quasi inebriante, percepibile anche a distanza, significa che vicino cresce una pianta di calicanto fiorita. I fiori sono piccoli, poco visibili, cerosi, gialli o bianchi, talora venati di porpora. Le foglie piccole ingialliscono e cadono prima che facciano la comparsa i capolini profumati. Visto che i fiori sbocciano sui rami vecchi, la pianta non va potata drasticamente. Il calicanto ama posizioni non troppo soleggiate e terreni diversi, aridi, ma anche compatti. Resiste bene a temperature rigide. In questo momento può trovarsi già in fioritura anche un'altra pianta profumata: l'amamelide, che però vuole posizioni luminose e soleggiate. I suoi fiori sono caratteristici perché filiformi.

### TRAPPOLE PER TALPE

Un lettore lamenta danni da talpe nella sua serra. Dice di aver collocato le trappole, senza risultato. Come mai? Il problema delle talpe (e dei topi) è comune in inverno nelle serre, dove questi animali trovano abbondante cibo e ambiente caldo. Le talpe si nutrono di insetti, larve, lombrichi e altri piccoli animali (lumache). In alternativa anche di radici carnosse. Esistono sistemi diversi per allontanare questi animali tra i quali l'uso di esche avvelenate o la semina di piante repellenti come la Catapuzia (*Euphorbia lathyris*) o la Fritillaria (*Fritillaria orientalis*).

Il sistema più sicuro è però la cattura diretta con le trappole. La talpa scava le gallerie con le zampe anteriori spostando la terra all'indietro. La trappola quindi va collocata nel senso dello scavo che si accerta smuovendo il cumulo di terra e controllando la direzione della galleria. La talpa transita in "galleria a senso unico".

Così operando difficilmente la talpa avrà salva la vita. Probabilmente il lettore ha posto le trappole al contrario al senso di scavo. Solo così si giustifica la mancata cattura.

Al di là di questi danni tuttavia va detto che la talpa è un animale molto utile all'agricoltura in quanto elimina molti insetti e le loro larve dannose alle piante erbacee e arboree.

### CICLAMINO AL FRESCO

Molti appassionati che tengono in casa in questo periodo i ciclamini lamentano l'ingiallimento delle foglie. Questo sintomo si verifica quando la pianta è posta in condizioni inadatte o respira male. Innanzitutto è importante levare subito il cellophane o altro materiale che avvolge la pianta che vi è stata regalata, per non accentuarne le condizioni di asfissia.

Le temperature del locale devono essere fresche (14-16°C). La pianta sta bene vicino ad una finestra o posta tra la stessa e le imposte. Un aiuto importante viene dal fornire un pizzico di concime liquido e di acqua quel tanto però che basta per mantenere umido il terriccio. Il ciclamino soffre i ristagni ed eccessi di acqua. Fiori o foglie appassiti o ingialliti vanno levati con delicatezza. Evitare di strapparli.

### BREVI



# Broccolo di Torbole, salutare e unico

a cura di  
Sergio Ferrari  
e Giuseppe Michelon

La duplice qualifica è sostenuta da due progetti di ricerca coordinati da esperti della Fondazione Mach e del Muse

La raccolta del broccolo di Torbole

**S**abato 18 gennaio 2020 sul porticciolo che affianca la Casa del Dazio di Torbole si terrà la "Festa del broccolo di Torbole", durante la quale l'ortaggio potrà essere gustato nelle differenti ricette culinarie, a partire da mezzogiorno. Gli ospiti potranno anche acquistare il broccolo fresco e partecipare ad una visita guidata nei campi di coltivazione che sono abbastanza vicini al luogo di ritrovo. Se il tempo sarà clemente, anche la quarta edizione dell'evento potrà registrare un afflusso non inferiore a mille persone. Da Giorgio Planchestainer, presidente della Società agraria Riva del Garda, componente del "Comitato di valorizzazione del broccolo di Torbole", nonché responsabile della selezione annuale delle piante madri da seme, apprendiamo che la raccolta dei broccoli precoci è terminata a fine dicembre. Rimangono in campo i broccoli tardivi che saranno disponibili per l'acquisto fino all'inizio di marzo. Come da tradizione, dice il presidente, Planchestainer, la raccolta è iniziata a novembre ed è stata accompagnata da un clima mitico. Qualche giornata fredda è servita a rallentare la maturazione e prolungare la fase di raccolta.

La notorietà del broccolo di Torbole è aumentata ulteriormente da quando l'ortaggio tradizionalmente legato alla fascia costiera del Garda compresa tra il monte Brione e Torbole è ottenuto, nel 2011, il riconoscimento di "presidio Slow Food". Varie iniziative promozionali realizzate di comune accordo anche da altre organizzazioni locali ed in particolare dal Comune di Nago-Torbole, hanno contribuito a diffonderla anche fuori dalla zona interessata alla sua coltivazione. Prendiamo spunto dalla festa per riferire seppure in risultati essenziali i contenuti ed i risultati definitivi e/o parziali di due progetti di ricerca coordinati rispettivamente dalla Fondazione Mach (Fulvio Mattivi e collaboratori) e dal Muse (Costantino Bonomi).

Il resoconto del primo progetto ("Caratterizzazione compositiva del broccolo di Torbole") è stato presentato al committente (Comune di Nago-Torbole) il 28 novembre 2019 nella stesura definitiva. La ricerca aveva lo scopo di studiare la composizione del broccolo di Torbole per descriverne la composizione tipica e la variabilità

nell'arco della stagione e secondo le zone di coltivazione. In particolare si è voluto caratterizzare i composti che maggiormente determinano le proprietà nutrizionali e sensoriali del broccolo di Torbole, cioè i glucosinolati, i polifenoli e i composti aromatici. Il lavoro è stato realizzato in comparazione con altri cavolfiori e broccoli al fine di inquadrare la composizione del broccolo di Torbole nei confronti di quella di altre importanti brassicacee. La ricerca medica oggi accredita i metaboliti dei glucosinolati come responsabili dell'attività antitumorale delle crucifere. L'osservazione più importante di questo studio è stata la misura di un contenuto medio molto elevato in glucosinolati nell'intervallo tra 500-1000 mg/Kg. La concentrazione media in glucosinolati nel broccolo di Torbole è risultata molto superiore a quella del cavolo cappuccio romanesco e a quella di tutti i cavolfiori

analizzati. È importante riferire che per preservare le caratteristiche nutrizionali del broccolo di Torbole assimilando il contenuto di questi composti benefici si raccomanda la cottura al vapore. Infatti i glucosinolati sono piuttosto resistenti al calore, ma molto idrosolubili: nel caso di bollitura una grande parte andrebbe persa nell'acqua di cottura. L'unico prodotto che si è rivelato altrettanto ricco e simile per composizione qualitativa è il broccolotto di Custoza, morfologicamente molto diverso dal broccolo di Torbole. La ripetizione della raccolta lungo la stagione indica come il contenuto in glucosinolati sia massimo nelle raccolte precoci.

Durante e subito dopo lo svolgimento del progetto sono state esplorate nuove attività che non erano previste nella ricerca. Sono state messe a punto delle tecniche di isolamento preparativo finalizzate a produrre dei preparati a base di glucosinolati naturali che possono essere utilizzati in prove in vitro ed in vivo. È stata realizzata una vellutata di verdure a base intera di broccolo di Torbole disidratato che consente di recuperare una quota consistente di prodotto privo delle caratteristiche estetiche richieste dal mercato fresco. È stata infine studiata la carica salustistica di germogli di broccolo di Torbole nella prospettiva di un consumo a crudo.

Il secondo progetto è ancora in fase esecutiva e prende spunto dalla legge nazionale numero 194/2015 che ha dato vita al Registro nazionale delle varietà da conservazione. Il progetto ha lo scopo di verificare la possibilità di iscrivere il broccolo di Torbole nell'anagrafe nazionale delle varietà locali dotate di caratteristiche morfologiche distintive tali da giustificare, su basi oggettive, il suo inserimento. I dati morfologici da rilevare sono tassativamente richiesti dal protocollo. I dati biochimici e genetici possono completare il profilo descrittivo, ma non escludono l'inserimento nell'anagrafe nazionale. Ultima nota in prospettiva: il vice sindaco di Nago-Torbole, Luigi Masato, farmacista, è in contatto con l'Università di Ferrara ed una ditta farmaceutica per capire se principi antiossidanti del broccolo di Torbole siano adatti al mondo della cosmesi.



Broccolo di Torbole

## Rinviata a domenica la festa del broccolo

32

### RIVA - ARCO

TRENTINO  
Venerdì 17 gennaio 2020

# Brione, lavori sulla parete franata: da lunedì traffico bloccato

**L'intervento.** La strada resterà chiusa fino a giovedì per consentire la messa in sicurezza

**ARCO.** Verrà chiusa lunedì 20 gennaio, alle 8.30, la statale che collega Torbole a Riva del Garda. L'ordinanza è stata firmata dal sindaco di Arco per consentire ai tecnici della ditta

Rigon di procedere ai lavori di messa in sicurezza del versante roccioso del monte Brione che tanti problemi ha creato alla circolazione nelle scorse settimane a causa delle frane che si sono pericolosamente susseguite le une alle altre senza, per fortuna, procurare danni gravi. Il traffico sarà bloccato nel tratto che va dal lido di Arco a Porto San Nicolò fino al termi-

ne dei lavori, previsto per le 18 di giovedì 23 gennaio, anche se si pensa che l'intervento possa concludersi già in mattinata. Il Servizio Gestione Strade della Provincia, approfittando delle favorevoli previsioni del tempo per la settimana a venire e del fatto che non è in calendario nessun evento particolare nell'alto Garda, ha deciso di accelerare le operazioni e di ren-

dere finalmente sicuro, si spera per lungo tempo, quel tratto di strada. Per mettere in sicurezza quel versante sarà necessario realizzare ex novo una barriera di protezione dalla caduta dei sassi e procedere ad ispezioni geologiche aggiuntive, che escludano per quanto possibile il peggioramento della situazione. Nel frattempo gli operai continueranno a lavorare al co-

sidetto bypass che dovrebbe consentire di rendere fruibile a breve la pista ciclopedonale, anch'essa interessata dalle frane cadute fra novembre e gli inizi di gennaio in quel punto specifico.

Se i lavori non registreranno intoppi, nel giro di qualche giorno sarà possibile tornare a percorrere quel tratto di strada senza il timore di venire centra-

ti da qualche sasso in caduta dal Brione. D'altronde che quest'ultimo sia ammalorato è noto da tempo: è per questo che a breve avranno inizio anche i lavori di realizzazione dell'abitato di Linfano, anch'esso minacciato dall'instabilità geologica delle friabili pendici della montagna. **G.R.**

RIPRODUZIONE RISERVATA

# Arco, via libera dell'aula all'ultimo bilancio

**Legislatura alla fine.** Il consiglio comunale, con i soli voti della maggioranza, ha approvato il documento economico. Previste le ristrutturazioni della caserma dei carabinieri e del nido

GIANLUCA RICCI

**ARCO.** «Non siamo riusciti ad applicare in toto i principi del bilancio partecipato che ci eravamo prefissati all'inizio di questa consiliatura, ma che i risultati finali siano comunque più che positivi è sotto gli occhi di tutti»: così il sindaco Alessandro Betta ha commentato l'altra sera davanti al consiglio comunale il bilancio preventivo per il 2020 al termine della minuziosa presentazione dei dati da parte del suo assessore Tomaso Ricci. Difficile dargli torto: partita sotto il peso di un consistente debito, dovuto al peso di alcuni mutui accesi negli anni precedenti, la sua giunta è riuscita ad eliminarlo completamente e a portare il patrimonio del Comune da 90 a 135 milioni di euro, per concludere il suo percorso amministrativo con un bilancio da 26 milioni, non propriamente un documento interlocutorio, 3,5 dei quali da investire in opere pubbliche. «Qualsiasi sarà la maggioranza che uscirà vincitrice dalle elezioni - ha aggiunto - noi ci siamo impegnati a garantirle solidità e prospettiva. Di più: la speranza di programmare con serenità, grazie a conti che oggi sono in ordine. Solo così la politica potrà offrire soluzioni ai problemi dei cittadini».

**L'ultima volta di Ricci**  
È stato il canto del cigno dell'as-



• Nell'ultimo bilancio della legislatura sono stati inseriti i soldi per ristrutturare il vecchio asilo nido di Arco

• **L'assessore Ricci**  
«È il mio ultimo bilancio, spero se ne faccia poi buon uso»

• **Gli investimenti**  
Per le opere pubbliche una spesa di 3,5 milioni

sessore al bilancio Tomaso Ricci, per l'ultima volta davanti al microfono a snocciolare cifre e dati con un briciolo di emozione: «Si tratta dell'ultimo documento contabile che ho preparato per il Comune - ha detto alla fine della sua presentazione - lo lascio a chi vorrà prendersi carico di reggere le sorti della nostra città nella speranza che ne faccia buon uso». Unanime

il plauso di maggioranza e opposizioni al suo lavoro, riconosciuto a microfoni aperti soprattutto da Mauro Ottobre, che ha rimproverato il sindaco di non aver investito maggiormente nelle capacità amministrative del suo assessore, assegnandogli magari qualche incarico in più, in quella sorta di pagella finale che ha stilato assessore per assessore a sancire la conclusio-

ne di un'avventura iniziata dalla medesima parte della barricata.

#### Le opere pubbliche

Tra le opere pubbliche più significative per le quali sono stati stanziati fondi consistenti ci sono il rifacimento della caserma dei Carabinieri (un milione la previsione), l'intervento di adeguamento statico e sismico della scuola media (quasi un milione la spesa preventivata), l'acquisto dei terreni dei Combomiani da destinare alla scuola primaria (400mila euro), la ciclabile in zona industriale a Linfano (mezzo milione), ma soprattutto la ristrutturazione del vecchio asilo nido (due milioni di euro all'incirca), l'operazione contabile-amministrativa di cui la giunta va più fiera, perché maturata dopo un lungo e assillante lavoro ai fianchi dei dirigenti provinciali. Nonostante il sindaco Betta avesse auspicato che il bilancio, proprio perché l'ultimo e perché particolarmente solido nei numeri, potesse essere approvato all'unanimità dal consiglio comunale, le forze di minoranza non hanno risposto all'appello («Se questo era il suo desiderio - ha detto la consigliera Bruna Todeschi al primo cittadino - poteva coinvolgerci inizialmente nelle scelte»).

#### Il portico di Stranfora

Anzi, hanno cercato di creare qualche imbarazzo presentando un ordine del giorno per chiedere lo stralcio dell'alienazione del portico a Stranfora per cui il Comitato San Bernardino aveva raccolto centinaia di firme, un intervento giudicato dalla maggioranza una trappola e per questo respinto al mittente. Alla fine il bilancio è stato approvato con l'astensione dei consiglieri di minoranza Daniele Braus, Claudio Del Fabbro, Andrea Ravagni, Todeschi, Giovanni Rullo e Ottobre e il no secco di Lorenza Colò.

RIPRODUZIONE RISERVATA

## IN BREVE

### Farmacie di turno Accorsi a Riva e Tenno

• Nella giornata odierna prestano servizio al di fuori dei normali orari di apertura delle farmacie dell'Alto Garda e Ledro, la farmacia Accorsi a Riva del Garda, in piazza delle Erbe (numero di telefono 0464-552302) e la farmacia Comunale di Tenno (dalle 8 alle 22), in via dei Laghi 4 (numero di telefono 0464503042).

### Palacongressi La stagione teatrale

• Per la stagione teatrale, martedì 21 gennaio, al Palazzo dei Congressi di Riva, lo spettacolo "D.O.C. Donne d'origine controllata", con Francesca Reggiani. Inizio alle 21.

### Casinò L'orchestra "La Valse"

• L'Orchestra femminile da salone viennese "La Valse" si esibisce domenica 19 gennaio nel salone delle feste del Casinò di Arco per "Domeniche in musica". Inizio alle 15.30, ingresso libero.

### Palazzo Panni La Giornata della memoria

• Per la Giornata della Memoria, i Comuni di Arco e Riva, la biblioteca di Arco e l'associazione Amicizia Ebraica Cristiana dell'Alto Garda propongono domenica 19 gennaio a Palazzo Panni ad Arco, alle 21, "Giorgio e Gino, ricordare cantando", concerto di Piero Nissim (canto e narrazioni), Myriam Nissim (canto) e Francesco Guarnieri (chitarra solista) in memoria di Giorgio Nissim e Gino Bartali.

## Il Comitato che si batte per la riapertura

# «Punto nascite, che sia la volta buona»

**ARCO.** «Sarà la volta buona?». Se lo chiede, con non pochi dubbi, il Comitato Salviamo il punto nascite di Arco per voce del presidente Riccardo Cargnel dopo aver saputo dell'imminente visita all'ospedale arcense del vicesegretario di Stato, Riccardo Fraccaro. Scopo dell'incontro quello di discutere le prospettive del nosocomio trentino, con particolare riferimento alla possibile riapertura del punto nascite.

«Il nostro auspicio - dichiara Cargnel - è stato sempre quello di giungere a una soluzione positiva e definitiva. Ci auguriamo - continua - che tra gli argomenti messi in campo, nel confronto di questi, giorni si sia tenuto conto di quanto da noi ribadito negli anni con documenti, mozioni, incontri pubblici e privati».

Per il Comitato vi è la consapevolezza delle difficoltà che si dovranno affrontare per ottenere la riapertura visto che ad arco non si sono verificate le circostanze accorse a «Cavalese

dove l'unione di intenti tra cittadini e istituzioni - sottolinea Cargnel - ha permesso di non interrompere completamente il servizio. Ma siamo convinti - precisa il presidente - che se esiste una vera volontà politica nulla è realmente impossibile».

Il timore, però, è quello di una grande vetrina in vista delle comunali. «Ci rendiamo conto che con l'avvicinarsi delle elezioni primaverili l'argomento è di buona presa mediatica - affonda Cargnel - ma nonostante tutto confidiamo che si avvii un processo serio e virtuoso che

porti non solo alla riapertura del punto nascita ma anche ad una rivitalizzazione dell'Ospedale nella sua interezza, con nuovi validi professionisti e servizi di qualità».

La speranza del Comitato è quella di veder nascere un serio confronto che possa rivitalizzare la struttura arcense, da anni sottoposta a un ridimensionamento dei servizi, secondo quella che è stata una centralizzazione nelle grandi strutture provinciali piuttosto che in quelle periferiche. **L.O.**

RIPRODUZIONE RISERVATA

## Per il maltempo

# Rinviata a domenica la festa del broccolo

**TORBOLE.** Rinviata a domenica 19 gennaio, a causa delle previsioni meteorologiche avverse, la festa del broccolo, messa a punto dai produttori del broccolo di Torbole Aldo Rosà e Luca Rigatti in collaborazione con il Comitato broccolo di Torbole, con il Gruppo Alpini Torbole, l'associazione Galeando e il Comitato Sbigolada Torbolana, e con il sostegno del Comune di Nago-Torbole e del Consorzio Cento, in programma a Torbole. Invariato il programma: al

porto, dalle 12 alle 15, sarà possibile degustare piatti a base di broccolo, con ricette rielaborate sotto la guida di eccellenti chef. Il menù prevede orzotto al broccolo, crostini tostati con pesto di foglia e crostata di mele con zenzero e broccolo, accompagnati da vino doc bianco o rosso delle Cantine Madonelle Vittorie e Associazione Agraria Riva, tutto condito con olio extravergine di oliva. Per il pranzo verrà chiesto un piccolo contributo. **S.BASS.**

Itinerari  
e sapori

# Festa del broccolo di Torbole

## Ricette e specialità gourmet dedicate al «figlio del vento»

di  
**Francesca Negri**

**T**utti lo chiamano «il figlio del vento» perché sopravvive grazie al Pelér e all'Orà, due venti tipici del lago di Garda. Il primo soffia la mattina da Nord, il secondo il pomeriggio da Sud, ed è per merito di questi due venti che la temperatura nelle zone di produzione del broccolo di Torbole, il figlio del vento, non scende mai sotto lo zero. Su quest'ortaggio non si forma mai la brina, che portereb-

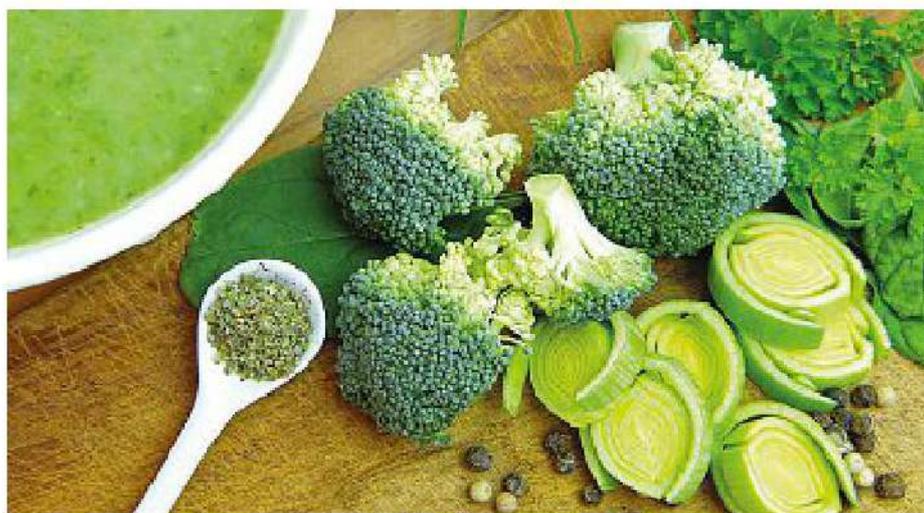
### Presidio Slow Food

È un ecotipo a sé che nel tempo ha acquisito i caratteri migliori della specie

ne novembre a fine febbraio negli orti di Torbole e Linfano, zona di produzione d'elezione, a pochi chilometri dalle montagne innevate. Gli agricoltori ne raccolgono appena 100mila esemplari all'anno e la sua coltivazione, iniziata dalla metà del XVIII secolo, scongiura la perdita di aree agricole nel Trentino. Per tutti questi motivi, il broccolo di Torbole da anni è entrato a far parte dei Presidi Slow Food, che sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta. Negli ultimi anni è nato anche un comitato del broccolo di Torbole di cui fanno parte cittadini, produttori e ristoratori locali con l'obiettivo di valorizzare le caratteristiche organolettiche eccellenti di questo umilissimo ortaggio. Può essere interpretato in diverse ricette, dalle più tradizionali alle più innovative e gourmet: si può, infatti, consumarlo lessato o crudo, a tocchetti, come accompagnamento alla carne salada, o al pesce di lago conservato sotto sale, oppure come condimento per la pasta, mentre con le foglie si fanno gnocchi e zuppe. Un'ottima occasione per gustarlo è la «Festa del broccolo di Torbole», in programma domani al porto di Torbole sul Garda, dalle 12 alle 15. Un momento di convivialità, in compagnia dei produttori, per gustare alcune preparazioni che mettono al centro questo ortaggio, tra cui l'orzotto al broccolo, i crostoni tostati con pesto di foglia di broccoli e la particolarissima crostata di mele, zenzero e broccoli, il tutto accompagnato dai vini delle cantine Madonna delle Vittorie e Agraria di Riva, presente anche con gli oli.

stengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta. Negli ultimi anni è nato anche un comitato del broccolo di Torbole di cui fanno parte cittadini, produttori e ristoratori locali con l'obiettivo di valorizzare le caratteristiche organolettiche eccellenti di questo umilissimo ortaggio. Può essere interpretato in diverse ricette, dalle più tradizionali alle più innovative e gourmet: si può, infatti, consumarlo lessato o crudo, a tocchetti, come accompagnamento alla carne salada, o al pesce di lago conservato sotto sale, oppure come condimento per la pasta, mentre con le foglie si fanno gnocchi e zuppe. Un'ottima occasione per gustarlo è la «Festa del broccolo di Torbole», in programma domani al porto di Torbole sul Garda, dalle 12 alle 15. Un momento di convivialità, in compagnia dei produttori, per gustare alcune preparazioni che mettono al centro questo ortaggio, tra cui l'orzotto al broccolo, i crostoni tostati con pesto di foglia di broccoli e la particolarissima crostata di mele, zenzero e broccoli, il tutto accompagnato dai vini delle cantine Madonna delle Vittorie e Agraria di Riva, presente anche con gli oli.

**I piatti**  
Tra le ricette che lo mettono al centro, l'orzotto al broccolo, i crostoni tostati con pesto di foglia di broccoli e la crostata di mele



be danni inevitabili al prodotto.

All'interno della variegata famiglia dei cavoli-broccoli, il broccolo di Torbole (*Brassica oleracea var. botrytis*) costituisce un ecotipo a sé perché con il tempo ha perso alcune caratteristiche comuni e ne ha acquisite di nuove, migliorando e ingentilendo il suo sapore. Ha un'infiorescenza a corimbo simile a una palla, di colore giallognolo. Se lasciata crescere, la pianta, che si sviluppa fino all'altezza di quasi un metro, si riempie di graziosi fiori gialli. I semi, di un colore rosso scuro, vengono messi a coltura verso la fine di giugno e protetti dall'eccessiva insolazione con stuoie, frequentemente bagnate: la raccolta si fa da fi-



conservato sotto sale, oppure come condimento per la pasta, mentre con le foglie si fanno gnocchi e zuppe. Un'ottima occasione per gustarlo è la «Festa del broccolo di Torbole», in programma domani al porto di Torbole sul Garda, dalle 12 alle 15. Un momento di convivialità, in compagnia dei produttori, per gustare alcune preparazioni che mettono al centro questo ortaggio, tra cui l'orzotto al broccolo, i crostoni tostati con pesto di foglia di broccoli e la particolarissima crostata di mele, zenzero e broccoli, il tutto accompagnato dai vini delle cantine Madonna delle Vittorie e Agraria di Riva, presente anche con gli oli.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



Itinerari  
e sapori

# Festa del broccolo di Torbole

## Ricette e specialità gourmet dedicate al «figlio del vento»

di  
**Francesca Negri**

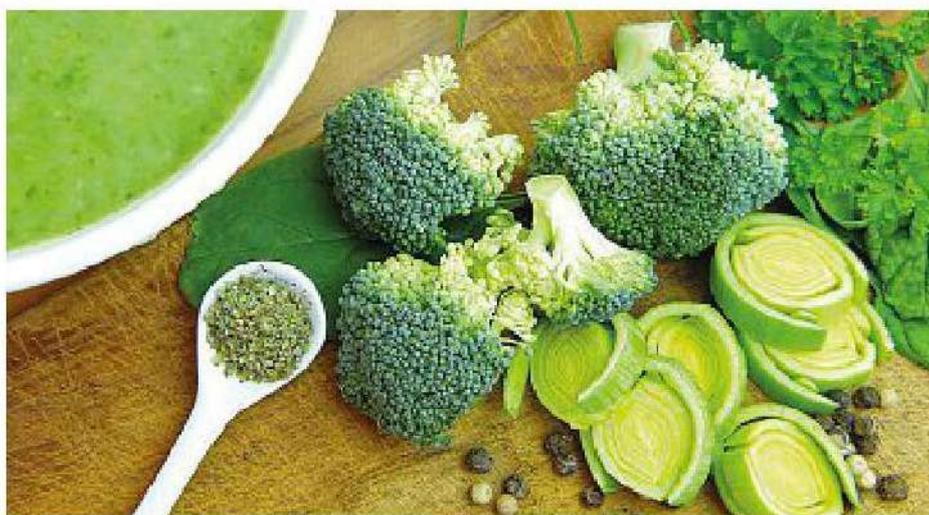
**T**utti lo chiamano «il figlio del vento» perché sopravvive grazie al Pelér e all'Orà, due venti tipici del lago di Garda. Il primo soffia la mattina da Nord, il secondo il pomeriggio da Sud, ed è per merito di questi due venti che la temperatura nelle zone di produzione del broccolo di Torbole, il figlio del vento, non scende mai sotto lo zero. Su quest'ortaggio non si forma mai la brina, che portereb-

**Presidio Slow Food**  
È un ecotipo a sé che nel tempo ha acquisito i caratteri migliori della specie

ne novembre a fine febbraio negli orti di Torbole e Linfano, zona di produzione d'elezione, a pochi chilometri dalle montagne innevate. Gli agricoltori ne raccolgono appena 100mila esemplari all'anno e la sua coltivazione, iniziata dalla metà del XVIII secolo, scongiura la perdita di aree agricole nel Trentino. Per tutti questi motivi, il broccolo di Torbole da anni è entrato a far parte dei Presidi Slow Food, che so-

stengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta. Negli ultimi anni è nato anche un comitato del broccolo di Torbole di cui fanno parte cittadini, produttori e ristoratori locali con l'obiettivo di valorizzare le caratteristiche organolettiche eccellenti di questo umilissimo ortaggio. Può essere interpretato in diverse ricette, dalle più tradizionali alle più innovative e gourmet: si può, infatti, consumarlo lessato o crudo, a tocchetti, come accompagnamento alla carne salada, o al pesce di lago conservato sotto sale, oppure come condimento per la pasta, mentre con le foglie si fanno gnocchi e zuppe. Un'ottima occasione per gustarlo è la «Festa del broccolo di Torbole», in programma domani al porto di Torbole sul Garda, dalle 12 alle 15. Un momento di convivialità, in compagnia dei produttori, per gustare alcune preparazioni che mettono al centro questo ortaggio, tra cui l'orzotto al broccolo, i crostoni tostati con pesto di foglia di broccoli e la crostata di mele, zenzero e broccoli, il tutto accompagnato dai vini delle cantine Madonna delle Vittorie e Agraria di Riva, presente anche con gli oli.

**I piatti**  
Tra le ricette che lo mettono al centro, l'orzotto al broccolo, i crostoni tostati con pesto di foglia di broccoli e la crostata di mele



be danni inevitabili al prodotto. All'interno della variegata famiglia dei cavoli-broccoli, il broccolo di Torbole (*Brassica oleracea* var. *botrytis*) costituisce un ecotipo a sé perché con il tempo ha perso alcune caratteristiche comuni e ne ha acquisite di nuove, migliorando e ingentilendo il suo sapore. Ha un'infiorescenza a corimbo simile a una palla, di colore giallognolo. Se lasciata crescere, la pianta, che si sviluppa fino all'altezza di quasi un metro, si riempie di graziosi fiori gialli. I semi, di un colore rosso scuro, vengono messi a coltura verso la fine di giugno e protetti dall'eccessiva insolazione con stuoie, frequentemente bagnate: la raccolta si fa da fi-



conservato sotto sale, oppure come condimento per la pasta, mentre con le foglie si fanno gnocchi e zuppe. Un'ottima occasione per gustarlo è la «Festa del broccolo di Torbole», in programma domani al porto di Torbole sul Garda, dalle 12 alle 15. Un momento di convivialità, in compagnia dei produttori, per gustare alcune preparazioni che mettono al centro questo ortaggio, tra cui l'orzotto al broccolo, i crostoni tostati con pesto di foglia di broccoli e la particolarissima crostata di mele, zenzero e broccoli, il tutto accompagnato dai vini delle cantine Madonna delle Vittorie e Agraria di Riva, presente anche con gli oli.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



# A Torbole la festa del broccolo

**L'ortaggio più famoso dell'Alto Garda.** Oltre 1.300 i partecipanti all'evento organizzato dai produttori: divorati circa 70 chili di orzotto e i crostoni al pesto dello chef Montagni. Raccolte le offerte per l'associazione Chico Forti

SARA BASSETTI

**TORBOLE.** Una splendida giornata di sole ha regalato una degna cornice alla Festa del broccolo, il tradizionale appuntamento invernale organizzato dai produttori del broccolo di Torbole Aldo Rosà e Luca Rigatti in collaborazione con il Comitato broccolo di Torbole, con il Gruppo Alpini Torbole, l'associazione Galeando e il Comitato Sbigolada Torbolana, e con il sostegno del Comune di Nago-Torbole e del Consorzio Cento, che ieri ha registrato un altro grandissimo successo. Oltre 1.300 i buongustai, provenienti dall'Alto Garda e non solo, che hanno raggiunto il porto e approfittato dell'occasione per assaporare le prelibatezze culinarie a base di broccoli del Presidio Slow Food. Circa 70 i chili di orzotto al broccolo e 1.300 i crostoni tostati con pesto di foglia preparati dallo chef Rolando Montagni e serviti dai volontari, accompagnati da crostata di mele con zenzero e broccolo, e vino doc bianco e rosso delle Cantine Madonna delle Vittorie e di **Agraria Riva del Garda.**

«La manifestazione quest'anno ha superato ogni migliore aspettativa - ha commentato l'assessore all'associazionismo di Nago-Torbole, Fabio Malagoli - grazie alle associazioni e a tutti i volontari che in ogni occasione si adoperano per portare avanti le nostre tradizioni, e grazie ai produttori che hanno offerto i broccoli». «Tra gli obiettivi della nostra amministrazione c'è stata fin da subito anche la

ch ci ha permesso certamente di raggiungerlo. Le visite delle Tv straniere e della Rai hanno confermato la nostra tesi». Il broccolo sta entrando sempre più nell'offerta gastronomica di prestigiosi ristoranti italiani, e da tempo è protagonista anche di trasmissioni televisive dedicate all'enogastronomia italiana. «Il successo del broccolo torbolano è ormai un dato di fatto, e il riscontro in tal senso è notevole - ha commentato Francesco Mandelli, presidente del riorganizzato Comitato del broccolo di Torbole - il nostro Comitato è nato per promuoverne la divulgazione, vista la sua prelibatezza e le qualità organolettiche antiossidanti e antitumorali; cercheremo di fare sempre meglio, con l'auspicio che anche la festa possa proseguire e continuare a migliorarsi». I ricavi della giornata e della vendita dei broccoli verranno destinati alle associazioni che partecipano alla sua organizzazione. «Le spese sono tante - ha aggiunto Mandelli - ma con questi ricavi riusciamo ad assicurare questa e altre feste per la nostra comunità».

La Festa del "figlio del vento" è stata anche occasione di solidarietà: tutte le offerte libere raccolte verranno devolute all'Associazione che da vent'anni sostiene economicamente Chico Forti nell'inferno del carcere della Florida.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



• Massimo Bertolla e Francesco Mandelli



• In 1.300 hanno preso parte alla manifestazione

valorizzazione di questo prodotto - ha aggiunto il vicesindaco e assessore alle attività economiche di Nago-Torbole Luigi Masato - lo studio commissionato all'Università di Trento e alla Fondazione Ma-





• Il gruppo di volontari che ieri a Torbole ha organizzato la festa del broccolo FOTOSERVIZIO FABIO GALAS

## Chiarano è una conferma



### «Dana», spese in Trentino per 66 milioni annui

Firmato ieri l'accordo a tre tra azienda, sindacati e Provincia L'8,5% dei ricavi ricadrà su imprese e fornitori nostri

La «Dana» - colosso della meccanica e della ricerca, con sede legale ad Arco - ha firmato ieri un nuovo accordo negoziale in Provincia, coi sindacati Cgil, Cisl Uil, relativo alla seconda fase del progetto di ricerca «Smart Mechatronics Driveline». Fra le ricadute positive in Trentino particolarmente significative quelle riguardanti l'indotto: la società si impegna a realizzare acquisti da aziende e fornitori trentini per almeno l'8,5% dei ricavi

annui complessivi per il triennio 2020-2022, pari a circa 66 milioni di euro all'anno. Confermati inoltre gli impegni già assunti sul fronte occupazionale: 766 unità lavorative impiegate, nei tre poli afferenti al gruppo, «Dana Italia», «Dana Mechatronics Technology Center» e «Dana Rexroth Transmission System», fino al 2022, a cui si aggiungeranno alcune stabilizzazioni, tirocini ed attività formative rivolte specificamente

al settore della meccatronica. «Salutiamo con favore questo accordo» ha detto l'assessore provinciale allo sviluppo economico e lavoro Achille Spinelli - che coinvolge un'azienda innovativa che rispetta il patto stretto con il territorio in cui opera. Siamo sempre felici di poter dare il massimo aiuto a realtà come queste non solo in termini finanziari ma anche di supporto organizzativo e logistico». L'accordo riguarda la seconda fa-

se del complesso progetto di ricerca che la società sta realizzando nel settore della Meccatronica, a cui è stata riconosciuta dalla Provincia una spesa ammissibile di 2.998.376,50 euro, cui corrisponde un contributo provinciale di 1.209.394,52 euro. I vertici di Dana ed i rappresentanti sindacali, hanno sottolineato con favore questo nuovo passaggio che consolida la collaborazione «a tre» fra i soggetti firmatari.

### IL PERICOLO

Auto, motori, telefoni, elettrodomestici. Il lavoro del Commissariato

## Truffe, l'online è a rischio

### Otto denunce dalla Busa

*A buon fine le indagini, non facili, della Polizia*

Otto casi di malcapitati altogardesani che sono finiti nella trappola delle più frequenti tra le truffe contemporanee, quelle online. Frequenti e inquietanti, perché spesso lasciano addosso un sapore amaro che sa di impunità e di inaccessibilità. Il truffatore si nasconde dietro un nome falso, usa codici e carte prepagate che non ne consentono l'individuazione facilmente, in più è spesso molto lontano da noi, magari in un altro continente. Ma chi subisce un raggio online non deve darsi per vinto e beffato. Deve prendersi il tempo di andare dalle forze dell'ordine e denunciare, raccogliendo tutti gli elementi utili e trasferendoli agli inquirenti. Se le truffe sono diventate più sofisticate lo sono diventati anche gli strumenti a disposizione di chi indaga, con la nascita di uffici preposti a svelare chi si cela dietro un nickname anche se al capo opposto della penisola.

Ne sanno qualcosa gli otto altogardesani che si sono rivolti al Commissariato di polizia di Riva e hanno avuto soddisfazione. Gli uomini del vicequestore Ascione negli ultimi due mesi hanno denunciato a piede libero otto persone per truffe perferate ai danni di cittadini residenti in Busa. La casistica è la più variegata, ma dal Commissariato trapelano quattro episodi interessanti. Un uomo di Novara aveva incassato 1300 euro come anticipo per la promessa vendita di un'automobile, contattato da un altogardesano attraverso un noto sito di automercato online. Un altro individuo di Napoli è stato denunciato perché aveva fatto lo steggio giochino con 850 euro sborsati per un motore marino. C'è poi un cagliaritano che aveva offerto a un altogardesano un «Phone X» via facebook per un valore di 500 euro. Infine una donna di Milano per la compravendita truffaldina di un robot

da cucina da 1300 euro. E così via... «Le truffe - è il commento del vicequestore Salvatore Ascione, dirigente del Commissariato - avvengono da pochi mesi - per essere realizzate hanno bisogno della collaborazione volontaria, anche se estorta con l'inganno, della vittima. Spesso abbiamo registrato che questo tipo di reato colpisce non solo persone che hanno conoscenze limitate del mondo online ma, anche persone avvezze a scambi ed acquisti sui siti che, però, trascurano la proverbiale attenzione del «buon padre di famiglia» incorrendo nei trabocchetti dei truffatori. Rimane, pertanto, indispensabile molta attenzione e, in certi casi, una sana diffidenza ed in particolare per tutte quelle operazioni di pagamento apparentemente non convenzionali. Per questo motivo la Polizia di Stato, sulla base dell'esperien-

### Venditori truffati

Il truffato mette in vendita online il bene e viene contattato dal truffatore, che si mostra interessato e propone il pagamento tramite ricarica della postapay. La vittima, si reca in uno sportello Postamat ed esegue le operazioni sulla base delle indicazioni telefoniche del truffatore, distratta dalle domande, non realizza che in quel momento sta caricando la Postapay altrui.



za ed al fine di aiutare i cittadini a prevenire queste forme di devianza, ha elaborato una serie di consigli, facilmente reperibili sul sito istituzionale, utili per evitare di cadere nelle tante trappole della rete». Di questi tempi si può essere

truffati sia comprando che vendendo qualcosa. E se la prima tipologia è più comune e scontata (si mandano i soldi come acconto e non li si rivede più) la seconda è più intricata e meschina, perché raggiunge doppiamente la povera vittima. D.P.

### IN BREVE

#### «CORO VOCI BIANCHE» LE NUOVE AUDIZIONI

Il «Coro Voci Bianche» organizza una nuova sessione di audizioni sabato 25 gennaio alle ore 17,00 presso la sede di Riva del Garda della SMAG, al fine di inserire nuove voci nell'organico del coro, in vista della realizzazione di nuovi e ambiziosi progetti. Le audizioni saranno tenute dal maestro Enrico Miaroma. E' gradita la prenotazione (tel. 0464 556774 oppure didattica@smag.coop).

#### SABATO IL CONCERTO PER LA «MEMORIA»

Sabato alle 17, l'auditorium del Conservatorio di Riva ospita la «Giornata della Memoria 2020» con il concerto del «Trisio Quia Musica» (Davide Moro, violino, Alberto Magon, viola, Camillo Lepido, violoncello) con musiche di Beethoven e Krása, letture a cura di Maddalena Brighenti, Maria Luisa Crosina, Federica Fanizza, Walter Piombini.

### SAGRA

«Quella di quest'anno, una delle edizioni più belle»

## Chiarano è una conferma

MARTINA AVANCINI

Si è conclusa domenica sera con l'estrazione dei numeri della lotteria e la musica di Giuseppe DJ l'edizione 2020 della tradizionale Sagra dei Santi Antonio e Marcello, a Chiarano, presso il campo sportivo della US Baone. Appuntamento immancabile per adulti, bambini, ma soprattutto per i giovani, grazie alle varie proposte di intrattenimento serale offerte dal Comitato Chiarano: musica anni '80, '90, 2000, la serata Afrology, il Chiarano Bier Fest seguito dall'Apprezzatissimo duo MG Project... insomma, divertimento per tutti i gusti che come ogni anno ha richiamato folle di teenagers e giovani adulti, sempre alla ricerca di qualcosa di divertente da fare nei vuoti venerdì e sabato sera invernali. «Siamo veramente soddisfatti, è stata una delle edizioni a nostro avviso più belle» - ci racconta la vicepresidente del Comitato Chiarano, Mariagrazia Caldini - C'è stato un coinvolgimento generale davvero caloroso che ha permesso che tutto si svolgesse nel migliore dei modi. Oltre ai tradizionali appuntamenti sempre attesi e apprezzati, come le serate con musica e dj, i laboratori per i bambini, la benedizione degli animali e la santa messa di domenica 19, hanno ricevuto un grande riscontro anche gli appuntamenti



Sopra, un momento della giornata di domenica 19 (foto Salvi). A sinistra, invece, una foto di Davide Tumini che immortalata la tradizionale benedizione degli animali, uno dei momenti più sentiti della manifestazione romarzolesse svoltasi su sei giorni



Foto di gruppo del Comitato che anche quest'anno ha organizzato la «Sagra dei Santi Antonio e Marcello»

culturali come «Due passi nella storia», percorso partito da Largo Pina fino ad arrivare al centro del paese, e la passeggiata enogastronomica alla quale hanno partecipato più di trecento persone». Semplicità e varietà allo stesso tempo, spirito di comunità e intrattenimenti diversi per accontentare tutti: gli ingredienti della ormai brevettata formula della Sagra di Chiarano hanno funzionato alla grande anche quest'anno. Per coloro che hanno partecipato alla lotteria e non erano presenti alla serata di estrazione dei premi, ecco i numeri vincitori: dal primo al quindicesimo: 0384 vince il Maiale (equi-

valente in buoni spesa), 0576 vince un buono acquisto presso Giuliani Cici, 5718 vince un buono viaggio presso Garda Viaggi, 0558 vince un tagliando auto presso Ioli Bertamini F. & Co., 4583 vince una smartbox, 4464 vince 10 q. di legna da ardere, 0223 vince un buono carburante, 0268 vince un quadro di Meneghelli, 4499 vince un buono per l'Agritur 4 stagioni, 3353 vince un buono Art Rock, 0819 vince un buono Ottica Braus, 0755 vince una conf. vino di Agraria Riva, 0614 un buono Art Rock, 0829 e 0351 anch'essi rispettivamente una conf. vino di Agraria Riva a festa. Per il ritiro rivolgersi alla segreteria chiamando il numero 348 6961157.

## APPUNTAMENTI

12

### Teatro amatoriale Con le Filo della Cofas un pieno di emozioni



Impossibile nar d'accordo

CLAUDIO LIBERA

**BOLZANO.** Infinita la serie di rappresentazioni della Cofas; per le rassegne, Stefano Fait, della Filo di Laives al Coseri, venerdì alle 20.30 "Il defunto torna a casa" con lo Stabile Teatro Mio di Vico Equense. Per **Cembra** a teatro della Doss Caslr, sabato alle 20.30 al Comune, "Il matrimonio era ieri" con la San Rocco di Nave. Al Parrocchiale di **Sopramonte**, sabato alle 20.30, "Me toca nar al mar...tiro", con l'Argento Vivo di Cognola. A **Bedollo**, sabato alle 20.30, "Odio sbianchezar", con l'AcS Punto 3 di Canale di Pergine. A **Viadrigo**, sabato alle 20.30, "Colpa dei crauti e dell'amor", con la Concorchia 74 di Povo. A **Caldonazzo**, sabato alle 20.30, "Ne vedem al bar", con i Sarcaioi dell'Alto Garda. Per i Sarcaioi e Ivana Emozioni a Teatro, a **Romallo**, sabato alle 20.30, "Conoscerebbe scopp matrimonio", con La Sortiva di Denno. Per **Ora** a teatro, sabato alle 20.30, "Una casa di pazzi", con la Filo locale. Per Bruno Piarolo, sabato alle 20.45 al Luigi Pirandello di **Civezzano**, "La pazienza del signor Prevosto", con l'Arcobaleno di Arco. Per Alegra Ribalta, sabato alle 20.45, al Gigi Cona di **Gardolo**, "Fo...na serata (I tre bravi e La Marcolfa)" di Dario Fo, con la Filo di Civezzano. Per Diletando Insegna, al Comunale di **Lasino**, sabato alle 20.45 "Vampade d'ista", con la Ce.Dro di Dro. Al San Domenico Savio di **Olle**, sabato alle 20.45, "Non dirmi che non sei felice", col Circolo Culturale Filodrammatico di Ischia. Per Nicola Parrotta, sabato alle 20.45 a **Lavis**, "Onesti se nasce, furbi se diventa", con la Nino Berti di Rovereto. A **Mezzocorona**, sabato e domenica alle 20.45, "Se fus nat Eva prima de Adamo?", con la San Gottardo di Mezzocorona. Per Isidoro Trentin, sabato alle 21 a **Povo**, "El convento del Santo Spirito", di e con la Filo di Telve. Per Teatrando 2020, sabato alle 21 a **Malé**, "Frottole mondiali", con la Compagnia di Lizzana; replica domenica alle 16 a Grumes. Per la Vetrina del teatro Cofas, al San Marco di **Trento**, domenica alle 16, "Impossibile nar d'accordo", con la Filogamar di Cognola. A **Gardolo**, domenica alle 16.30, "W Robini", con la San Genesio Junior di Calavino. A **Pineta di Laives**, domenica alle 16.30, "Hansel e Gretel", con i Burattini di Luciano Gottardi. A **Coredo**, domenica alle 17, "Art", col Tim Teatro Instabile Meano. A **Zivignago**, domenica alle 17.30, "La fiola da maridar", con La Revodana di Revò. Per gli spettacoli sul territorio, sabato alle 20.45 a **Ravina**, "Il medico per forza", col Gad Città di Trento. Domenica alle 16.30, al Comunale Gries di **Bolzano**, "Che casino...", al misterioso Oriente", con la Filo di Laives.

### APPUNTAMENTI

OGGI IN ALTO ADIGE

**BOLZANO**  
**Dekker**  
Batzen, ore 20.30

Live al Batzen di Bolzano con l'ospite che arriva da Oltreoceano con il suo anglo americano indie folk del duo Ryue Royal, Brooklyn Dekker. Band spalla Anna & Dario da Ferbegy? on stage

**Alessandro Canestrari**  
Biblioteca civica, ore 18

Per Giorno della Memoria, l'autrice Fiorenza Canestrari presenterà il libro Alessandro Canestrari: gli affetti, la resistenza, la politica sulla figura del padre, deportato nel lager di Bolzano

**Emergenza climatica**  
Libera Università Bolzano, ore 8.30

Giornata di studi su Emergenza climatica: cosa succede in Alto Adige. Il convegno intende sensibilizzare la cittadinanza sui temi ambientali

**Klimahouse 2020**  
Fiere Bolzano, ore 9

Inaugura Klimahouse 2020 esposizione e approfondimenti sul settore Klimahouse Costruire in chiave sostenibile per vivere bene

**Corsi**  
Upad, ore 20

Riprendono i nuovi corsi all'Upad di Bolzano che offrono il corso di Pilates con Grazia oppure anche il corso Flamenco principianti

**MERANO**  
**Il Circo**  
Centro Cultura, ore 20.30

Nell'ambito della rassegna "Charlie Chaplin Movies" sarà proiettato il film del 1926 di Charlie Chaplin "Il Circo"

**MAREBBE**  
**Snowfestival**  
Centro di San Vigilio, ore 10

Nelle località di San Candido e San Vigilio ben trenta artisti provenienti da tutto il mondo daranno vita al Festival Internazionale delle sculture in neve e ghiaccio che inaugura proprio oggi

## COSTUME & SOCIETÀ

Promuovi qui il tuo evento

**ALTO ADIGE**  
pubblicita@altoadige.it  
Tel. 0471 307900

**RIO PUSTERIA**  
**Show on Snow**  
Maranza, ore 20.45

Presso la scivola Brunner si tiene lo Skishow con i maestri delle scuole di sci Gitschberg e Jochstal, di skidoo e freestyler segue show con i gatti delle nevi e i fuochi d'artificio

**SAN CANDIDO**  
**Fiaccolata**  
Rifugio Dreischusterhutte, ore 21

Camminata notturna lungo la Val Campo di Dentro con tappa al Ristorante Alte Sage con intrattenimento musicale e vin brulé

**TIROLO**  
**Concerto**  
Jederzeit, ore 21

Appuntamento del mercoledì con i concerti musicali al Jederzeit dalle ore 21 che propone come primo ospite del 2020 il concerto di Fergus Nolan

**VALLELUNGA**  
**Serata sulla neve**  
Rifugio Maseben, ore 20.30

Serata di sci alpinismo e racchette con la salita fino al Rifugio Maseben dove sarà possibile rifocillarsi e poi affrontare la discesa tutti i mercoledì e venerdì

**MASO CORTO**  
**Sci alpinismo notturno**  
Funiivia Val Senates, ore 18.30

Inaugura l'opportunità di approfittare degli impianti aperti dalle ore 18.30 alle 22 per fare sci alpinismo in notturna sulla pista Talabafahrt

**ULTIMO**  
**Silattata notturna**  
Pista Moscha, ore 19

Inaugura l'appuntamento del mercoledì con la silattata notturna alla pista di slittino Moscha a Santa Valpurga con noleggio slittini e bus navetta con silattata fino a Steinrast

**TRAFOI**  
**Animali d'alta montagna**  
Parco Naturatfoi, ore 17

Visita guidata al centro visitatori del parco nazionale che propone l'approfondimento su Le strategie degli animali di alta montagna

**BRESSANONE**  
**La casa nova**  
Forum, ore 20.30

La casa nova è una commedia d'ambiente in cui lo spazio poetico è occupato innanzitutto dalla vivacità dei dialoghi di Carlo Goldoni nella produzione Teatro Stabile del Veneto

**Serata Fisarmonica**  
Vinzentium, ore 20

Serata di virtuosismo con il campione mondiale di fisarmonica Ermes Costa che proporrà una serata di hit in un viaggio che passa dai Queen ai Beatles fino alle canzoni attuali

**BRUNICO**  
**Manfred Nowak**  
Ufo, ore 20

Incontro di approfondimento con il giurista Manfred Nowak sul tema I diritti umani come specchio dei tempi

OGGI IN TRENTINO

**TRENTO**  
**Il taccuino di Simone Weil**  
Teatro San Marco, ore 21

Uno spettacolo dedicato ai ragazzi sulla storia di Simone Weil attraverso le sue lettere, i suoi viaggi, ma soprattutto i suoi grandi interrogativi

**Vergot**  
Sala Caritto, ore 17.30

Per Vivere in una regione alpina si è creato un mondo di "Vergot Un piccolo spaccato della Valle di Cembra" con Cecilia Bozza Wolf

**La vera storia dell'orso**  
Libreria Due Punti, ore 18.30

All'interno della rassegna "La montagna vista da qui", un momento di incontro che punta a riflettere sulla relazione tra essere umano e orso

**ROVERETO**  
**Pachidermi e pappagalli**  
Sala Caritto, ore 20.30

Libreria Arcadia invita all'incontro con l'autore che ospita Carlo Cottarelli e il suo Pachidermi e pappagalli. Tutte le bufale sull'economia

**Simone Weil**  
Libreria piccoloblu, ore 18

In occasione della messa in scena del taccuino di Simone Weil, l'autrice Guia Risari è ospite di un incontro per la presentazione del libro omonimo

**Concerto**  
Sala Filarmonica, ore 20.45

Per la Stagione dei concerti organizzati da Associazione Filarmonica Rovereto, concerto del vincitore del Premio Bonporti 2019

**Sami Modiano**  
Urban Center, ore 20.30

Tutto davanti a questi occhi docufilm sulla toccante testimonianza di Sami Modiano, deportato da bambino a Birkenau e miracolosamente sopravvissuto alla Shoah

**ALA**  
**L'agenda 2030**  
Auditorium Cassa Rurale, ore 20.30

Per il ciclo di incontri Agenda 2030 David Tombolato e Luilla Galata del Museo aiuteranno a comprendere gli obiettivi sostenibili per il clima definiti dall'Onu

**RIVA DEL GARDA**  
**Inglese per tutti**  
Biblioteca, ore 17.30

Prosegue l'appuntamento di Inglese per tutti Le conversazioni sono rivolte ad un pubblico adulto. È richiesto un livello intermedio di conoscenza

**FOLGARIA**  
**Sciare sotto le stelle**  
Passo Brocco, ore 19.30

Nella cornice della catena del

Lagorai è possibile vivere l'esperienza indimenticabile dello sciare in notturna con gli impianti aperti dalle 19.30 alle 22.30 il mercoledì e il venerdì

**LEVICO TERME**  
**Sulle ciaspole**  
Ufficio Apt, ore 17

Escursioni con guida alpina sulla neve per ciaspolate sia diurne che notturne in orario da concordare

**NAGO**  
**Degustazione**  
Al Fortino, ore 19

Proseguono gli appuntamenti alla scoperta dei prodotti locali in formula di aperitivo a degustazione con Cantina Agraria Riva del Garda

**Mercocedi Latino**  
Cioda, ore 21

Nuovo appuntamento con la musica latina, salsa, bachata e kizomba al Cioda Binaro Seventynine di Pergine con le selezioni di dj Athos

**FAVER**  
**Cenaforum**  
Molin de Portegnan, ore 19.30

Torna l'appuntamento di cenaforum con cena a tema a cui segue la visione del film e la discussione. Per l'occasione darà proposta la pellicola di Vittorio Sindoni Abbracciato per me

**TESERO**  
**Manicomio**  
Teatro Comunale, ore 20.45

La Rimbandand torna, dopo alcuni anni dall'ultima apparizione, al Comune di Tesero con il proprio nuovo spettacolo di travolgente "musicomica" regia di Gioele Dix

**PINZOLO**  
**La casa di David**  
PalaDolomiti, ore 20.30

Come da tradizione per la Giornata della Memoria Renzo Fracalossi affida a Club Armonia Trento il suo spettacolo. Per l'occasione in scena l'atto unico La casa di David

IN COLLABORAZIONE CON  
**CULTURA.BZ.IT**

### CINEMA

**BOLZANO**

**CINEPLEX**  
Via Macello, 53/A - Tel.: 0471/054550

**Tolo Tolo**  
di Checco Zalone con Souleymane Silla  
Ore: 17.00, 19.00 e 21.00

**Me contro te - Il film**  
**La vendetta del signor S**  
di Gianluca Leuzzi con Sofia Scalia, Luigi Calagna  
Ore: 17.15

**Jumanji: The next level (3D)**  
di Jake Kasdan con Dwayne Johnson, Jack Black  
Ore: 17.45

**Piccole donne**  
di Greta Gerwig con Saoirse Ronan, Emma Watson  
Ore: 18.00

**Richard Jewell**  
di Clint Eastwood con Sam Rockwell, Kathy Bates  
Ore: 18.10 e 21.00

**City of crime**  
di Brian Kirk con Chadwick Boseman, Sienna Miller  
Ore: 19.00

**Jojo Rabbit**  
di Taika Waititi con Roman Griffin Davis, T. McKenzie  
Ore: 19.00 e 20.45

**The lodge**  
di Severin Fiala e Veronika Franz con Riley Keough, Jaeden Martell  
Ore: 21.10

**Die Eiskönigin 2 (DE - Animation - 3D)**  
di Jennifer Lee e Chris Buck  
Um 17.00 Uhr

**Spione undercover (DE - Animation)**  
**Eine wilde Verwandlung**  
von Nick Bruno u. Troy Quane  
Um 17.00 Uhr

**Knives Out** (DE)  
**Mord ist Familiensache**  
von Rian Johnson mit Daniel Craig, Chris Evans  
Um 20.15 Uhr

**Die Hochzeit** (DE)  
von Til Schweiger mit Til Schweiger, Milan Peschet  
Um 20.30 Uhr

**Jumanji 2: The next level (DE - 3D)**  
mit Dwayne Johnson, Jack Black  
Um 20.50 Uhr

**UCI CINEMAS - TWENTY**  
Via G. Galilei, 20

**Me contro te - Il film: La vendetta del signor S**  
di Gianluca Leuzzi con Sofia Scalia, Luigi Calagna  
Ore: 16.15 e 19.45

**Hammamet**  
di Gianni Amelio con Pierfrancesco Favino, Livia Rossi  
Ore: 18.30 e 19.30

**Piccole donne**  
di Greta Gerwig con Saoirse Ronan  
Ore: 16.45 e 19.45

**Richard Jewell**  
di Clint Eastwood con Sam Rockwell, Kathy Bates  
Ore: 17.00 e 20.00

**Jumanji: The next level**  
di Jake Kasdan con Dwayne Johnson, Jack Black  
Ore: 17.30 e 20.15

**Tolo Tolo**  
di Checco Zalone con Souleymane Silla  
Ore: 18.15 e 20.30

**The lodge**  
di Severin Fiala e Veronika Franz  
Ore: 20.45

**FILMCLUB**  
Via Streiter, 8/D - Tel.: 0471/059000

**Hammamet**  
di Gianni Amelio con Pierfrancesco Favino, Livia Rossi  
Ore: 17.45 e 20.15

**Sorry we missed you**  
di Ken Loach con Kris Hitchen  
Ore: 18.00

**Dio è donna e si chiama Petrunya**  
di Teona Strugar Mitevska con Zorica Nusheva, Labina Mitevska  
Ore: 20.00

**Knives Out** (DE)  
**Mord ist Familiensache**  
von Rian Johnson mit Daniel Craig, Chris Evans  
Um 17.30 Uhr

**Alles wird gut** (DE)  
von Giorgio Pasotti mit Claudio Amendola, Giorgio Pasotti  
Um 20.00 Uhr

**BRESSANONE**

**CINEMA STELLA**  
Via M. Vecchio, 8 - Tel.: 0472/836408

**Un giorno di pioggia a New York**  
di Woody Allen con Timothée Chalamet, Elle Fanning  
Ore: 18.30 e 20.45

**BRUNICO**

**ODEON CINECENTER**  
Via Villa d. Bosco, 1 - Tel.: 0474/55429

**Me contro te - Il film**  
**La vendetta del signor S**  
di Gianluca Leuzzi con Sofia Scalia, Luigi Calagna  
Ore: 18.00

**Piccole donne**  
di Greta Gerwig con Saoirse Ronan, Emma Watson  
Ore: 20.00

**Jumanji 2: The next level (DE)**  
di Jake Kasdan con Dwayne Johnson, Jack Black  
Um 17.30 Uhr

**Knives Out** (DE)  
**Mord ist Familiensache**  
von Rian Johnson mit Daniel Craig, Chris Evans  
Um 20.00 Uhr

**SILANDRO**

**CASA CULTURA SCHÖNHERR**  
Via Covetano 27/b

**Herbert Pixner & The Italo Connection**  
von Christoph Franceschini  
Um 20.00 Uhr (Dokumentarfilm)

**TRENTO**

**MULTISALA ASTRA**  
C.so Buonarroti, 14 - Tel.: 0461/829002

**Botero - Una ricerca senza fine**  
di Don Millar  
Ore: 18.45 (Documentario)

**Hammamet**  
di Gianni Amelio con Pierfrancesco Favino, Livia Rossi  
Ore: 18.30 e 21.00

**Jojo Rabbit**  
di Taika Waititi con Roman Griffin Davis, T. McKenzie  
Ore: 19.00 e 21.15

**Sorry We Missed You**  
di Ken Loach con Kris Hitchen, Debbie Honeywood  
Ore: 21.00

**MULTISALA MODENA**  
V.le S. F. d'Assisi, 8 - Tel.: 0461/261819

**18 Regali**  
di Francesco Amato con Benedetta Porcaroli, Vittoria Puccini, Edoardo Leo, Sara Lazzaro  
Ore: 18.00

**Me contro te**  
di Gianluca Leuzzi con Sofia Scalia, Luigi Calagna, Antonella Carone, Michele Savoia  
Ore: 18.00

**Richard Jewell**  
di Clint Eastwood con Sam Rockwell, Olivia Wilde, Jon Hamm, Kathy Bates, P. Walter Hauser  
Ore: 18.00 e 21.00

**The Lodge**  
di Severin Fiala, Veronika Franz con Riley Keough, Richard Armitage, Alicia Silverstone, Jack Martell  
Ore: 21.00

**Star Wars: L'ascesa di Skywalker**  
di J.J. Abrams con Daisy Ridley, Mark Hamill, Lupita Nyong'o, John Boyega, Oscar Isaac  
Ore: 20.30

**SUPERCINEMA VITTORIA**  
Via G. Mancini, 72 - Tel.: 0461/261819

**Piccole donne**  
di Greta Gerwig con Emma Watson, Saoirse Ronan, Timothée Chalamet, Florence Pugh  
Ore: 18.00 e 20.45

**CINEMA NUOVO ROMA**  
C.so 3 Novembre, 35 - Tel.: 0461/261819

**Tolo Tolo**  
di C. Zalone con Checco Zalone, Souleymane Silla, Manda Touré, N. Said Biry, A. Michalik  
Ore: 18.00 e 21.00

**Planetarium**  
**"Amo la Via Lattea"**  
Fino al 6 giugno

il giovanissimo fotografo Fabian Dalpiaz ha inaugurato una mostra con le sue più belle fotografie al Planetarium Alto Adige a San Valentino in Campo. "Amo fotografare la Via Lattea", ha raccontato il diciassettenne durante il suo discorso, "perché mi permette di mostrare cose difficilmente visibili per l'occhio umano."

**Museo Civico**  
**Catinaccio**  
Fino al 26 aprile

Per festeggiare i 150 anni dalla sua fondazione la sezione di Bolzano dell'Avs ha organizzato, in collaborazione con la Società del Museo di Bolzano e il Museo Civico, una mostra iconografica sul Catinaccio - montagna mitologica. Dipinti di artisti del passato e contemporanei sono esposti nella torre del museo. Orario: martedì-domenica dalle 10 alle 18.

**Galleria Civica**  
**Etiopia, Lontano**  
Fino al 26 gennaio

La mostra espone le suggestive fotografie realizzate dal regista Lucio Rosa, durante uno dei suoi numerosi viaggi in Etiopia. Orario dal martedì alla domenica dalle 10 alle 12.30 e dalle 16 alle 19.30.



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

## Gocce di salute

pianeta extravergine  
DA PROVARE E VALORIZZARE



# Gocce di salute

BUONO, MA NON SOLO: L'OLIO FA ANCHE MOLTO BENE. LO SAPEVANO I NOSTRI NONNI E LO AFFERMANO LE RICERCHE PIÙ ATTUALI. SCOPRIAMO COME E PERCHÉ

a cura di Anita Sivi, testo di Luciana Squadrilli, ricetta di Claudia Compagni

“Un vero toccasana”. Così l'oncologo Umberto Veronesi, fondatore dell'omonima Fondazione – definì uno dei piatti più semplici e buoni che ci siano: gli spaghetti aglio, olio e peperoncino. Merito, senz'altro, dei valori nutrizionali di una buona pasta, delle proprietà antibiotiche e disintossicanti dell'aglio e di quelle digestive e antinfiammatorie del peperone piccante; ma, anche e soprattutto delle innumerevoli proprietà nutrizionali e nutraceutiche (capaci cioè di effetti benefici sulla salute) dell'olio extravergine d'oliva. Lo sapevano già nonni e bisnonni, che lo consideravano alla stregua di un unguento miracoloso e di un rimedio per molti malanni, che, in molti casi, si acquistava in farmacia.

## OLIO OFFICINA FESTIVAL

Condimenti per il palato & per la mente: questo il tema dell'evento dedicato all'olio (ma anche all'aceto e altri condimenti) curato dall'oleologo e giornalista Luigi Caricato. Giunta alla nona edizione la manifestazione prevede workshop, tavole rotonde, dialoghi, scuole di cucina, degustazioni guidate con sedute di assaggio. **Milano, Palazzo delle Stelline 6-8 febbraio** (olioofficina.com).

Oggi sono le ricerche scientifiche ad affermare che, secondo i dettami della dieta mediterranea, studiata per la prima volta a partire dagli anni '50 dal medico statunitense Ancel Keys, l'olio extravergine ha importanti effetti benefici sulla salute umana grazie a sostanze e composti chimici. In particolare, sono i polifenoli – i diversi composti fenolici come il tirosolo e i flavonoidi – a rivelarsi preziosi per il nostro benessere: grazie ai loro effetti antiossidanti, aiutano a prevenire senescenza e patologie neurodegenerative ma anche le malattie cardiovascolari, l'ipertensione e alcune forme tumorali. È stato anche dimostrato che il consumo quotidiano di olio extravergine stimola la produzione di osteoblasti, le cellule responsabili della formazione di nuovo tessuto osseo, e sono allo studio impieghi nella prevenzione e cura dell'osteoporosi.

L'olio extravergine d'oliva, inoltre, contiene tra l'altro oleocantale (sostanza derivata del composto fenolico dell'idrossitirosolo, dalle elevate capacità analgesiche

## Gocce di salute

### 1 COFANETTO PER 6 OLI

Sei produttori, sei cultivar tipiche, sei territori, sei bottiglie. Profuma del fruttato dell'oliva il cofanetto - corredato da pieghevoli che illustrano caratteristiche degli oli e usi in cucina - del consorzio **Opera Olei** che riunisce sei tra i migliori frantoi d'Italia: Olearia San Giorgio (Calabria), Agraria Riva del Garda (Trentino), Frantoio Cutrera (Sicilia), Azienda Agraria Viola (Umbria), Frantoio Franci (Toscana) e Mimi (Puglia).

#### PANCAKE CON DATTERI E BANANA AL MIELE

MEDIA  
PER 4 PERSONE  
PREPARAZIONE  
10 MINUTI  
COTTURA 10 MINUTI  
475 CAL/PORZIONE

230 g di farina 00 - 30 g di zucchero - 5 g di lievito per dolci - 5 g di bicarbonato - 1 uovo - 3,7 dl di latte - mezzo cucchiaino di cannella in polvere - 4 datteri Medjoul - 4 cucchiaini di miele di acacia - 4 bananine - mezzo limone - olio extravergine d'oliva delicato - sale

**1** Setacciate la farina con lievito, cannella e bicarbonato, fatela cadere in una ciotola e aggiungete lo zucchero, un pizzico di sale, l'uovo, sbattuto a parte, il latte e 0,6 dl di olio e frullate con le fruste elettriche per ottenere una pastella liscia e omogenea.  
**2** Scaldate su fiamma bassa una padella antiaderente, ungetela con un velo d'olio, versatevi 4 mestoli di pastella e cuocete i pancake per 2 minuti fino a

quando si formano delle bollicine sulla superficie e i bordi si rassodano. Girateli, cuoceteli 1 minuto e teneteli in caldo a 80°. Preparate pancake fino a esaurimento della pastella.

**3** Tagliate i datteri a rondelle eliminando il nocciolo, sbucciate le bananine e tagliatele in sbieco a fette spesse. Scaldate il miele in una padella con il succo di limone, filtrato, unite le banane e i datteri e cuoceteli fino a quando il miele inizia a caramellare. Servite i pancake con la frutta.

e antinfiammatorie), vitamine (soprattutto la E, utile a contrastare i processi ossidativi) e acido oleico, acido grasso monoinsaturo contenuto in notevoli quantità anche nel latte materno e capace di ridurre la frazione LDL, il cosiddetto "colesterolo cattivo".

Quindi si a un uso regolare, quotidiano (ma anche moderato) dell'olio extravergine d'oliva, ricordando che è prima di tutto un eccellente ingrediente; anzi, in molti casi, è proprio l'uso gastronomico a esaltarne le proprietà benefiche. Qualche esempio: l'accostamento in cottura (dunque ad alta temperatura) dei polifenoli dell'olio e di carotenoidi e flavonoidi contenuti nei pomodori ne aumenta l'attività antiossidante; mentre la marinatura in olio di carni e pesci prima di grigliarli non solo permette di mantenere una consistenza morbida e succulenta ma aiuta a prevenire alcuni effetti dannosi di questa cottura. Insomma, sono mille i motivi per utilizzare l'olio extravergine nella cucina di ogni giorno.

### Scelti per la nostra ricetta



**Seleca Terre di Molinara, Via Regina Margherita 138, Molinara (BN)**

Un blend di varietà locali (Ortice, Frantoiana, Leccino, Peranzana), fruttato leggero, con note erbacee, di mela e mandorla, ha un profilo delicato: amaro solo accennato e piccante armonico (500 ml, 6 euro).

**Seven Dop Umbria Colli del Trasimeno, Frantoio Gaudenzi, Fr. Pigge voc. Camporeale, Trevi (PG)** Blend di Dolce Agogia, Leccino e Frantoio, è un fruttato leggero con note appena percepibili di amaro e piccante ma dal carattere fresco e armonioso (500 ml, 13,90 euro).

**Ottobratico Olearia San Giorgio, Contrada Ricevuto, 18 San Giorgio Morgeto (RC)** Dalla varietà calabrese che deriva il nome dal mese della maturazione, un extravergine monovarietale con note di mela, mandorla e songino e sensazione di pepe (500 ml, 10 euro).

Tovagliolo e americana Busatti; piatto Broste Copenhagen. Indirizzi a pagina 106



FELICE SCOCCIMARRO