

Torna la festa del “figlio del vento”: a Torbole si celebra il broccolo

Domenica 22 gennaio l'evento dedicato a uno dei prodotti tipici del territorio torna nel segno della tradizione dopo due anni di stop. Attese più di 1000 persone per degustare broccoli, olio e l'orzo del Bleggio, grande novità di quest'anno

Dopo due anni di stop, **domenica 22 gennaio** torna nel segno della tradizione la **Festa del Broccolo di Torbole**, l'evento gastronomico, organizzato dal **Comitato del Broccolo di Torbole**, dedicato a uno dei prodotti tipici del **Garda Trentino** e dell'offerta culinaria locale, noto per la sua tipicità e le sue caratteristiche organolettiche eccellenti.

La manifestazione, che si svolgerà **dalle ore 12:00 alle 15:00** tra il **porto di Torbole** e **Piazza Lietzmann**, è stata presentata **oggi, martedì 17 gennaio**, in **conferenza stampa** presso l'**Hotel Lago di Garda** di Torbole alla presenza, tra gli altri, del Sindaco del Comune di Nago-Torbole **Gianni Morandi**, della Vicesindaco del Comune di Nago-Torbole **Sara Balduzzi**, dell'Assessore alla viabilità e alla sicurezza del Comune di Nago-Torbole **Fabio Malagoli**, del Presidente di **Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. Silvio Rigatti**, del Presidente del Comitato del Broccolo di Torbole **Francesco Mandelli**, del Vicepresidente del Comitato del Broccolo di Torbole **Claudio Mandelli** e dei produttori del broccolo di Torbole **Aldo Rosà**, con la moglie Letizia, e **Luca Rigatti**, quest'ultimo rappresentante locale di Slow Food.

*"Finalmente dopo due anni riusciamo a riorganizzare questo importante evento, reso possibile solo grazie al sostegno delle associazioni torbolane, tra le quali Consorzio Cento, la sezione locale dell'Associazione Nazionale degli Alpini, Associazione Galeeando e il Comitato Sbigolada Torbolana - ha esordito il Presidente del Comitato del Broccolo di Torbole **Francesco Mandelli**. Questa festa è possibile grazie anche all'ottimo tessuto locale che permette di non richiedere finanziamenti: ciò che riceveremo in più dalla vendita dei biglietti, andrà diviso tra le organizzazioni partecipanti che investiranno i proventi su altre manifestazioni."*

Nonostante le temperature anomale di novembre, i broccoli raccolti dai produttori locali quest'anno sono stati **circa 150.000**, con l'aggiunta di qualche migliaio dai privati. Di questi, circa 300 verranno preparati in occasione dell'evento al quale sono attese **più di 1000 persone**.

"Il broccolo di Torbole è un prodotto della terra molto importante per tutto il nostro territorio, che ben si sposa con il nostro oro verde, l'olio del Garda. Ringrazio tutti i volontari e i produttori che rendono possibile questa festa, che si presenta come la sintesi di quello che si produce sul territorio durante l'anno, dal broccolo all'olio" - ha dichiarato il Presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. **Silvio Rigatti**. A fargli eco il Sindaco del Comune di Nago-Torbole **Gianni Morandi** il quale ha sottolineato *"l'importanza dello studio dedicato proprio al broccolo di Torbole che conferma le proprietà antiossidanti e antitumorali dell'ortaggio, che spiccano particolarmente grazie al periodo in cui viene prodotto."*

Il broccolo di Torbole, protagonista del menu, sarà accompagnato da altri preziosi prodotti locali che ne esalteranno il gusto delicato: dall'**olio extravergine d'oliva** dell'Associazione Agraria e dei produttori locali - proposto inoltre dagli assaggiatori Evo Trentino presso il loro stand in Piazza Lietzmann -, all'**orzo del Bleggio**, grande novità di quest'anno che simboleggia il connubio perfetto tra le diverse peculiarità gastronomiche dell'ambito. E ancora crostoni con pesto di foglia, fagottini alle mele trentine, vino dell'Associazione Agraria di Riva del Garda, acqua e caffè. I piatti sono preparati dallo chef Rolando Montagni, coadiuvato da altri tre cuochi.

Definito il **“figlio del vento”**, grazie al Pelèr che crea un microclima ideale per la sua crescita nel pieno inverno trentino e impedisce la formazione di brina e ghiaccio sulle infiorescenze, il broccolo di Torbole è tutelato come **Presidio Slow Food**. Il prestigioso riconoscimento mira alla valorizzazione dell'ortaggio e alla sua salvaguardia sul territorio, a difesa della biodiversità. Per l'occasione,

sempre nella giornata di domenica, l'associazione Slow Food organizzerà la **visita ai campi** del Pre-sidio in compagnia dei produttori alle ore 14:30 (è consigliata la prenotazione all'indirizzo slowfoodadigegarda@gmail.com).

La vendita dei **biglietti** per gustare il menu (**adulti 15,00€ / bambini sotto i 12 anni 5,00€**) si svolgerà in Piazza Lietzmann, dove saranno presenti inoltre gli stand dell'associazione **Slow Food** con i prodotti del territorio, degli assaggiatori di Evo Trentino e uno dedicato alla vendita del broccolo.

In caso di pioggia l'evento verrà posticipato a domenica 29 gennaio 2023.

Nago-Torbole (TN), 17 gennaio 2023

PER INFORMAZIONI

Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A.

Largo Medaglie d'Oro al Valore Militare, 5 – 38066 Riva del Garda (TN)

DIRETTORE Oskar Schwazer

+39 0464 554 444 - info@gardatrentino.it

CORPORATE COMMUNICATION Alessandra Odorizzi

+39 0465 894 665 - alessandra.odorizzi@gardatrentino.it

UFFICIO STAMPA GARDÀ DOLOMITI S.P.A. Vitesse

+39 0461 186 3053 - gardatrentino@vitesseonline.it - www.vitesseonline.it

Follow us:   [gardatrentino](#) #gardatrentino

partner.gardatrentino.it