

Broccolo di Torbole, l'ortaggio che vuole vivere solo in Trentino

scritto da Valentina Della Pia | 16/11/2017



Una piccola ma preziosa risorsa alimentare delle sponde dell'Alto Garda.

Il **Broccolo di Torbole** (*Brassica oleracea Botrytis*) viene coltivato nella zona di **Torbole e Linfano**, entrambe località in provincia di Trento ed è una pianta indigena cioè non adatta al trasferimento. Le sue qualità e caratteristiche organolettiche, infatti, si esprimono pienamente solo se coltivato in quest'area.

Caratteristiche

Si tratta di un ortaggio la cui lavorazione si è perfezionata con il tempo e che, oggi, viene raccolto in pieno inverno grazie al microclima da cui è circondato, frutto della vicinanza del Lago di Garda e del **Pelèr**, un vento che soffia da nord-est e che porta a un leggero incremento della temperatura. Questo evita il formarsi della brina, rischiosa per le coltivazioni di questa pianta.

I semi, sono di un colore rosso scuro e, verso la fine di maggio, al fine di proteggerli da un'eccessiva

insolazione, vengono posti in un semenzaio su stuoie bagnate di frequente. Più avanti, quando le piantine possiedono 5 o 6 foglie, vengono trapiantate manualmente nel terreno a cielo aperto, dove crescono rapidamente e vengono irrigate di frequente. La pianta ha un'infiorescenza molto piccola, con un peso massimo di 500 grammi, ma possiede lunghe foglie interne, anch'esse eduli.

Proprietà di un ortaggio buono e portentoso

Il **Broccolo di Torbole** si distingue per i numerosi benefici rilasciati dal suo consumo. Come appartenente alla rinomata famiglia dei broccoli, è ricco di **sali minerali** inestimabili come calcio, ferro, fosforo, potassio, di vitamine e possiede funzione antiossidante.

Solo 5 produttori per una tipicità trentina

Il **Broccolo di Torbole** è oggi **Presidio Slow Food**, in quanto oggetto di un progetto specifico diretto a tutelare i piccoli produttori e a salvaguardare i prodotti tradizionali di qualità. Esso, infatti, oltre ad avere un'area di produzione molto circoscritta, che si estende tra le sponde del fiume Sarca (località Linfano) fino a Torbole sul Garda, viene prodotto in quantità limitate (massimo 100 mila esemplari) esclusivamente da **5 produttori del territorio**, i quali ne effettuano la raccolta nel breve periodo che va da novembre a fine febbraio.

Una tradizione locale che si tramanda di famiglia in famiglia

Quest'ortaggio è parte integrante della tradizione e della storia delle comunità locali, in quanto il suo seme viene tramandato nelle famiglie degli ortolani: tutti hanno sempre coltivato questo broccolo che ora è oggetto di studio anche da parte dei tecnici dell'[Istituto Agrario di San Michele all'Adige](#).

Non solo Slow Food ha accettato di tutelare questa piccola ma grande risorsa perchè, di fatto, essa viene sostenuta anche dalla **Fondazione Garda Trentino**, oltre ad aver ottenuto un riconoscimento dalla Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato di Trento e dalla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, classificandolo tra i "Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati" della Provincia Autonoma di Trento.

Broccolo di Torbole, usi in cucina

Questa tipologia di broccolo si presta a una quantità vasta di abbinamenti, dal fritto di pesce alla **carne salada**, dalla selvaggina al maiale. Per i palati delicati, l'abbinamento migliore è con il pesce lesso. Inoltre, avendo un sapore dolce, condisce bene i sughi per la pasta; con le foglie, invece, si possono realizzare **gnocchi** o zuppe.

BROCCOLO DI TORBOLE
PRODUZIONE E VENDITA
Elenco aziende
Contattaci se vuoi essere presente qui!