



dei mandarini; sciogliere a bagnomaria il cioccolato bianco e il burro e lasciare intiepidire. Montare molto bene le uova con lo zucchero, aggiungere a filo il cioccolato e il burro intiepiditi e lavorare il composto con una spatola per amalgamarlo. Unire la colomba imbevuta di succo e da ultimo la farina e il lievito. Versare l'impasto in stampini di alluminio imburattati e cuocere in forno a 200 gradi per 20 minuti.

verdure, quindi continuare la cottura. Incorporare la farina, mescolare e unire il vino bianco, far evaporare e aggiungere il brodo caldo o acqua. Far cuocere per circa 1 ora e mezza. Alla fine, condire con burro e prezzemolo tritato, aggiustando di sale e pepe.

Lo squazet può essere mangiato da solo, oppure come guarnizione del capretto, o ancora può condire delle tagliatelle o essere utilizzato per fare un buon risotto.

(ricette e foto tratte da "Finche c'è acqua c'è brodo. A scuola con Rinaldo Dalsasso" vol. 2, di D. Gafforio, Rovereto, ed. Stella, 2008)

Supermercati Trentini

- **Borgo Valsugana**, corso Vicenza, 4/a **venerdì 19 marzo**
- **Trento**, piazza G. Cantore, 30 **venerdì 26 marzo**
- **Trento**, corso 3 novembre, 2 **mercoledì 31 marzo**



Non solo i Presidi (prodotti artigianali di qualità), ma anche le eccellenze gastronomiche a rischio meritano attenzione e cura. Come nel caso del particolare Broccolo di Torbole

L'Arca del Gusto della Fondazione Slow Food per la Biodiversità

Il broccolo di Torbole (nell'Arca del Gusto)

Accanto al suo progetto principale, quello dei Presidi, la Fondazione Slow Food è impegnata con l'Arca del Gusto. I Presidi, oltre 300 in tutto il mondo, sono nati per tutelare i piccoli produttori e per salvare i prodotti artigianali di qualità: con la collaborazione della rete Slow Food di soci, tecnici, ricercatori, giornalisti, cuochi e produttori, la Fondazione contribuisce al miglioramento delle tecniche di produzione, alla formazione dei produttori e al potenziamento del mercato - locale e internazionale - dei prodotti.

L'Arca del Gusto invece viaggia per il mondo e raccoglie le piccole produzioni di eccellenza gastronomica minacciate dall'agricoltura industriale, dal degrado ambientale, dall'omologazione. È insomma un catalogo di prodotti agroalimentari di qualità a rischio: grazie al lavoro di ricerca di esperti da tutto il mondo riuniti in 19 commissioni nazionali, l'Arca del Gusto oggi raccoglie più di 700 prodotti in 50 Paesi.

Ne è un esempio il broccolo di Torbole. Importato dal Veronese intorno alla metà del XVIII secolo, trovò nelle campagne di Torbole e di Santa Massenza, in provincia di Trento, un habitat ideale mitigato dalla presenza del vicino lago di Garda, e che non trova uguali nel resto del territorio trentino: la presenza costante del vento che soffia da nord impedisce la forma-

zione della rugiada sulle piante, dannosa perché ostacola la crescita della parte commestibile della pianta.

All'interno della multivaria famiglia dei cavoli-broccoli, il broccolo di Torbole (*Brassica oleracea Botrytis*) costituisce una specie a sé, in quanto col tempo ha perso alcune sue caratteristiche e ne ha acquisite di nuove, migliorando e ingentilendo il suo sapore. È una

pianta indigena che non si presta al trasferimento, presenta una infiorescenza a corimbo simile ad una palla, di colore bianco giallognolo. Se lasciata crescere, la pianta, che si sviluppa fino all'altezza di quasi un metro, si riempie di fiori gialli. I semi, di un colore rosso scuro vengono messi a coltura verso la fine di maggio e protetti dall'eccessiva insolazione con stuoie, frequentemente bagnate. Le piantine sono pronte al trapianto quando hanno 5 o 6 foglie e la loro messa a di-



mora in pieno campo viene eseguita ancora in modo manuale. Il broccolo cresce rapidamente e senza cure particolari, se non quella di essere innaffiato frequentemente. La sua maturazione inizia verso i primi di novembre e termina ad aprile inoltrato. La maturazione scalare è dovuta alla presenza di tre sottotipi di broccolo: il precoce, il medio e il tardivo.

Area di produzione: Torbole, lago di Garda (provincia di Trento)