

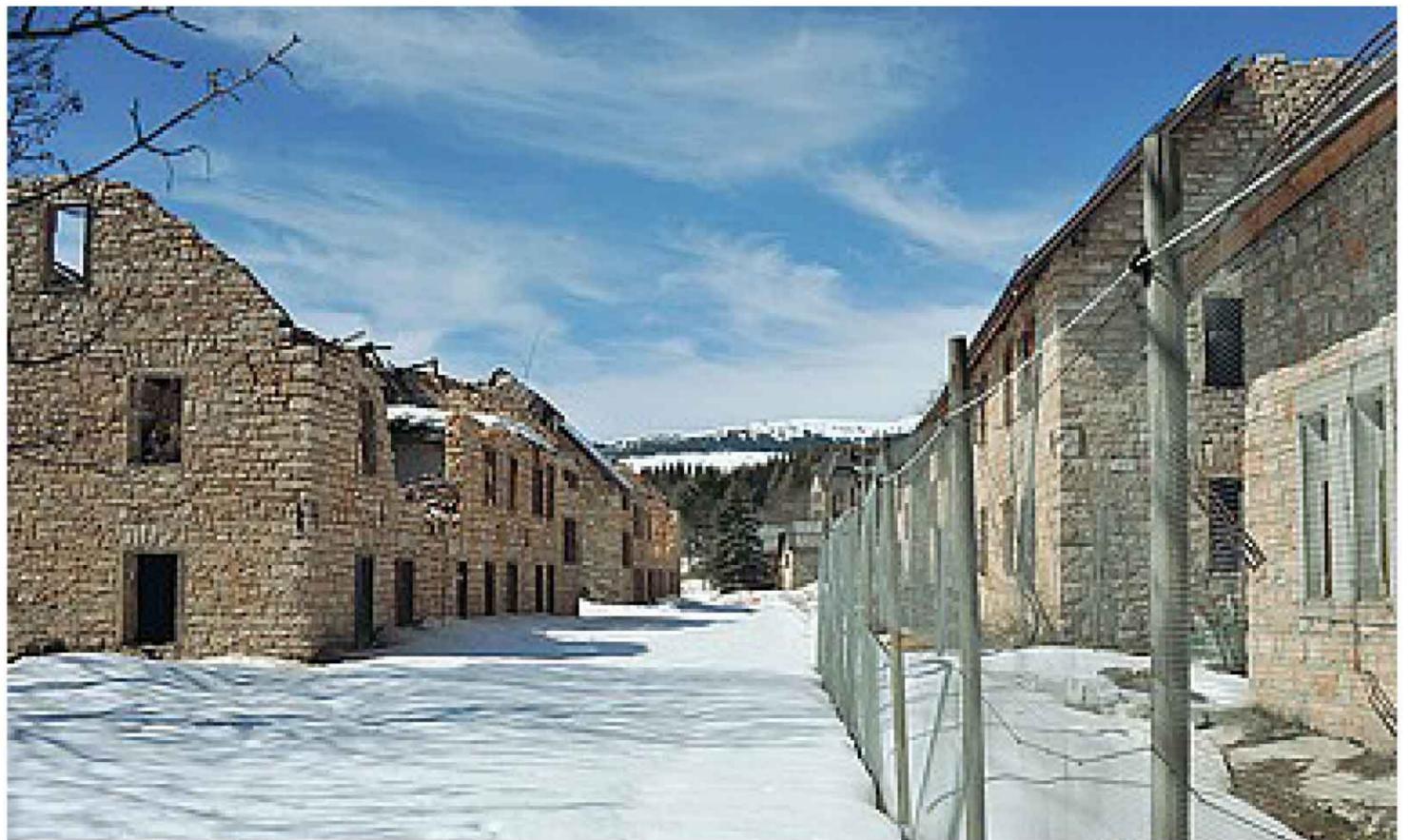
# «Cittadella del gusto» alle Viote Business plan per gestire l'azienda

Bondone, sito internet e pagina Facebook per la «nuova vita» delle caserme

**TRENTO** Il progetto era finito sul tavolo di Trentino sviluppo già all'inizio dello scorso anno, per poi essere presentato a marzo durante un convegno organizzato dai Verdi. Con un obiettivo preciso: ridare vita alle caserme austroungariche delle Viote del Bondone attraverso la creazione di un'azienda agricola e sociale. «Una cittadella del gusto, modello di eccellenza di produzione, ospitalità e cultura del cibo di alta montagna», l'avevano definita i due promotori (Alessandro Bettinelli e Armando Centeleghe), i quali nei mesi successivi si erano mossi per cercare di portare la loro idea all'attenzione della politica comunale e provinciale, incontrando il sindaco di Trento Alessandro Andreatta e quello di Garniga Valerio Linardi, l'assessore cittadino Roberto Stanchina e i colleghi provinciali Mauro Gilmozzi e Michele Dallapiccola. E avanzando l'idea anche ai vertici di Patrimonio del Trentino.

Ora, per cercare di diffondere ulteriormente la proposta, i due promotori lanciano un sito internet e una pagina Facebook. Con tanto di cronistoria, descrizione del progetto e curriculum. «La cittadella del gusto è dedicata ad Alex Langer» si legge sul sito internet. Messo in rete proprio nello stesso periodo del definitivo tramonto dell'ipotesi di health resort nelle strutture austroungariche del Bondone (a inizio febbraio una risposta di Mauro Gilmozzi a Nerio Giovanazzi e Massimo Fasanelli ha chiuso la questione).

«La cittadella — si legge an-



## 1.500

### Metri

È l'altitudine della piana delle Viote, dove sorgono le caserme austroungariche

## 190

### Mila

Sono gli euro spesi per il progetto di health resort, poi definitivamente tramontato

cora nel sito — mira a essere collettore e vetrina delle eccellenze del territorio, gestita secondo i valori che contraddistinguono il vivere l'alta montagna: la solidarietà tra le persone, il rispetto per l'ambiente». Un luogo, proseguono i promotori, «dove poter nutrire il proprio spirito con una cucina ispirata alle eccellenze locali». Ma anche un luogo «dove verranno coltivate colture particolari di alta montagna, come le patate rosse, gli spinaci, gli asparagi di monte, le piante aromatiche e perenni», dove «verranno allevate specie in via di estinzione come la pecora Villnosser Brillenschaf e dove verranno lavorati i sottoprodotti». Di fatto, una struttura rivolta a chi cerca un turismo naturale e sostenibile, «con una particolare attenzione ai diversamente abi-

li».

Ma i passaggi da compiere, per realizzare il progetto, sono ancora molti. A dicembre Bettinelli e Centeleghe sono saliti sul Bondone per un sopralluogo alla struttura, «così da renderci conto dello stato dell'immobile»: con loro Barbara Sartori di Patrimonio del Trentino e alcuni tecnici. E da inizio gennaio i due promotori si sono messi al lavoro per mettere nero su bianco un business plan «che servirà per capire la redditività del progetto e i piani di finanziamento. Stiamo valutando varie ipotesi per la costruzione di una società che possa gestire la struttura». Terminata questa fase, ci sarà un nuovo confronto con la Provincia per verificare la fattibilità dell'operazione.

**Marika Giovannini**

© RIPRODUZIONE RISERVATA