

## IL PIANO URBANISTICO

## «Il turismo soffocherà Monticolo»

Dal Prà (Eppan Aktiv) contro l'aumento dei posti letto alberghieri

di Massimiliano Bona

**APPIANO.** «Monticolo è in pericolo. Aumentano ancora i posti letto al lago a fini turistici, ma è un errore: l'appello è del consigliere di Eppan Aktiv Giorgio Dal Prà. Il piano di sviluppo approvato dalla Provincia prevede 1.200 nuovi posti letto per l'Oltradige, di cui 500 ad Appiano.

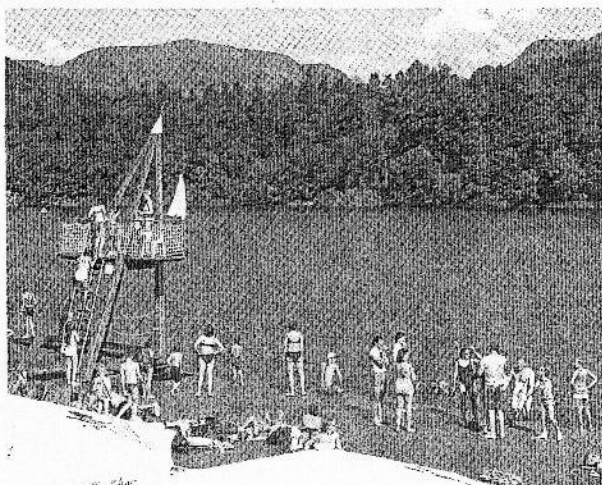
La lista civica interretnica critica fortemente l'ultima variazione al piano urbanistico, approvata nei giorni scorsi dal consiglio comunale. La maggioranza ha dato il via libera ad una «zona per impianti turistici» presso l'Hotel Moser, sulle particelle 6307/1 e 6308/1. «Non conosco bene i dettagli del progetto - spiega Giorgio Dal Prà - ma da quanto ho capito l'Hotel Moser, un quattro stelle che si trova a ridosso del lago, aumenterà non di poco la sua capacità alberghiera».

Secondo Dal Prà la strategia di sviluppo turistico dovrebbe essere ripensata in modo sostanziale. «La politica di questa giunta è ormai palese. È quella di urbanizzare sempre più la più grande risorsa naturale dell'Oltradige, ovvero il bosco di Monticolo. Da mesi, o meglio da anni, stiamo assistendo ad uno stitilicizio di modifiche al piano paesaggistico, a cambiamenti di destinazione di parti di territorio,

Il consigliere: «Sbagliato l'ampliamento degli hotel vicino al biotopo»

Ma gli albergatori difendono il via libera alla nuova zona per impianti turistici

rio, alla previsione di zone per impianti turistici e parcheggi per camper. E in programma c'è anche un nuovo parcheggio. Il tutto con la semplice argomentazione che bisogna favorire il turismo. Ricordo che è già stato approvato un aumento di 500 posti letto nel nostro Comune. La tesi è "meglio edificare laddove esiste già una struttura" e dovremmo



L'ampliamento delle strutture alberghiere già presenti minaccia l'equilibrio della zona e del biotopo

Il consigliere di Eppan Aktiv Giorgio Dal Prà chiede al Comune di Appiano di fare scelte diverse



Il Comune di Appiano ha approvato la creazione di una «zona per impianti turistici» presso l'Hotel Moser sulle particelle 6307/1 e 6308/1. Dal Prà teme un'invasione di turisti e uno scempio ambientale

anche essere fieri dell'iniziativa dell'imprenditoria privata. Peccato che il tutto avvenga in zona protetta, particolarmente sensibile dal punto di vista naturalistico, a 100 metri dal noto biotopo».

In questo contesto la lista civica Appiano Democratica si chiede se queste «debbono essere scelte necessarie e inevitabili e soprattutto

fino a che punto intenda spingersi questa giunta nello sfruttamento del territorio. Personalmente mi sento derubato di un patrimonio, di un bene che, proprio perché dono della natura, deve essere protetto e preservato per noi e per le generazioni future». Senza contare che, paradossalmente, proprio nel tentativo di sfruttare al massimo

una ricchezza naturale unica, si stanno compiendo interventi che rischiano non solo di stravolgere i luoghi, ma anche di distruggere il delicato ecosistema della zona. Chi si oppone a questi nuovi interventi si chiede perché, compiuto un danno irreparabile e cancellate proprio quelle caratteristiche che rendono particolare l'area, i turisti dovrebbe-

ro continuare a venire al lago di Monticolo.

Di tutt'altro avviso, e non poteva essere altrimenti, l'associazione turistica che, grazie anche al campo da golf e al Vineum, conta di poter incrementare sensibilmente le presenze tanto da sfondare a breve il muro dei 500 mila pernottamenti in un anno.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## IN BREVE

### EGNA Difesa personale Un corso per tutti

La Commissione pari opportunità del Comune di Egna organizza, in collaborazione con il Csr Ju Jitsu di Egna, un corso di difesa personale per uomini e donne. Dopo il primo appuntamento di sabato, presso la sala consiliare, la prossima lezione si terrà questo sabato dalle 17 alle 19. Informazioni e iscrizioni presso la Biblioteca Endiade (0471.620299) dall'istruttore Urban Vaja (348.9114176).

### SENSO UNICO/1 Lavori alla biblioteca Semaforo in centro a Ora

Oggi e domani, durante il giorno, nel tratto di statale del Brennero che attraversa l'abitato di Ora sarà in vigore un senso unico alternato per lavori. Il punto preciso è quello in prossimità della nuova Biblioteca, dove devono essere sostituite le vetrate. Proprio per consentire l'esecuzione di questo intervento s'è resa necessaria l'istituzione di un senso unico alternato lungo la strada. Il senso unico alternato, regolato da movieri, è istituito fra le ore 8.30 e le 17.30.

### SENSO UNICO/2 A Salorno è in vigore fino al 6 aprile

Senso unico alternato anche a Salorno, sempre sulla statale del Brennero, dove saranno ripristinate le banchine. Il provvedimento sarà in vigore fino al prossimo 6 aprile, tra le 7.30 e le 17, e non sarà attuato il sabato, la domenica e nelle giornate festive.

**TERLANO.** Primavera, Tempo degli Asparagi. Rigorosamente a chilometro zero Terlano, lungo la strada del Vino dell'Alto Adige, è famosa per i pregiati asparagi a marchio Margarete. Tra aprile e maggio, è un appuntamento gourmet da non perdere. E per chi vuole una full-immersion nel gusto e nel territorio altoatesino, ristoranti e hotel propongono menù e soggiorni a tema. Piatti gustosi, vini eccezionali e un territorio incantevole: in primavera i dintorni di Bolzano rifioriscono con una serie di appuntamenti legati a una piccola, ma prelibata, produzione locale: l'asparago di Terlano. In quest'ultima località, ma anche nelle vicine frazioni di Vilpiano e Settequerce, il terreno sabbioso e fertile dell'Adige crea infatti le condizioni



ideali per la coltivazione di turioni particolarmente pregiati. Contraddistinti dal marchio Margarete, in onore dell'ultima regnante del vecchio Tirolo che abitava il castello sopra Terlano, questi asparagi possono essere venduti e gustati solo nel territorio di produzione e in po-

chissimi esclusivi punti vendita e ristoranti gourmet dell'Alto Adige: una vera e propria delizia, per di più garantita a chilometro zero. Già nel secolo scorso, le famiglie della Bolzano "bene" venivano a Terlano per gustarsi e oggi questi asparagi (bianchi, con una leggera velatu-

## Clima e terreni fertili producono turioni di qualità eccezionale Asparagi, l'oro di Terlano

Hotel e ristoranti propongono menu e soggiorni

Gli asparagi di Terlano vengono raccolti solo a mano e deliziano i palati con infinite ricette

ra rosa sulla punta e nel gambo) si coltivano ancora senza l'uso di macchinari e si raccolgono rigorosamente a mano. Inoltre, come i veri gourmet sanno bene, il loro sapore delicato dà il meglio di sé a poche ore dalla raccolta: proprio per permettere agli appassionati di gustarne appieno la freschezza, nei dintorni di Terlano - tra aprile e maggio - si organizzano appuntamenti enogastronomici "a tema". Per chi ama unire cibo ed esplorazione del territorio, il 25 aprile torna ad esempio la speciale "passeggiata naturalistica", itinerario che

comprende anche un pranzo a base di asparagi. Inoltre il 29 aprile c'è la tradizionale "Festa degli Asparagi" nella piazza principale di Terlano. Infine l'ospitalità altoatesina, che gioca come sempre un ruolo importante: nei mesi della raccolta dieci ristoranti del posto propongono menù dove l'asparago a marchio Margarete è l'assoluto protagonista. Per chi poi vuole concedersi una piccola vacanza primaverile, diversi hotel hanno delle "settimane speciali" dedicate all'asparago (dal 31 marzo al 31 maggio).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Tutti insieme a mangiare la zuppa

Appiano. Successo della mattinata domenicale "dedicata" alle minestre. La finalità era raccogliere fondi per il restauro della chiesetta di Gleif



In molti hanno fatto la fila davanti ai cuochi per un piatto di minestrone

**APPIANO.** Una chiesetta si può restaurare con... la minestra. Non è follia, evidentemente il riferimento è a un percorso che abbina gastronomia a impegno, e in questo senso è stato un successo pieno, quello registrato domenica ad Appiano dall'iniziativa culinaria ideata per la raccolta di fondi da destinare al restauro della chiesetta di Gleif. Sono state infatti quasi 450 le presenze alla giornata della zuppa: sin dalle 11, decine persone si sono ritrovate nella palestra Raiffeisen di Appiano, per gustare, dando un contributo



Hintner al lavoro sul "pentolone"

economico che andrà utilizzato per i lavori alla chiesetta, le minestre che i ristoranti di Appiano avevano cucinato. Pasta e fagioli, minestra di ceci, zuppa di patate e carote, in cambio di un'offerta libera. Oltre alle minestre

cucinate dai cuochi, fra i quali lo stellato Herbert Hintner, gli organizzatori hanno anche portato i dolci dei volontari, che hanno completato degnamente questo grande pranzo che ha coinvolto mezzo paese. L'iniziativa delle "Suppenonntag", del resto, unisce la convivialità e il piacere di un buon boccone gustato con i compaesani, all'impegno per una giusta causa. La serie delle "domeniche della zuppa", che si sta diffondendo rapidamente in molti comuni altoatesini è di antica tradizione e sta tornando in auge forse perché con la crisi è bello ritrovarsi nella propria comunità per una buona causa e una minestra da condividere. (a.c.a.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA