

18 Aprile 2016

Il rifugio più “goloso”? Lo gestisce una bergamasca

Roberta Silva guida il “Roda di Vaèl” in Val di Fassa, uno dei primi cinque in Italia stando alla stampa specializzata. La cucina tra i punti di forza: piatti trentini, con spazio anche ai casoncelli. «È la qualità il segreto del successo»



In Val di Fassa, sulla Sella del Ciampaz, a quota 2.283 metri, nel mezzo del gruppo del Catinaccio, Roberta Silva, 43 anni, di Bergamo, ha creato un rifugio da sogno. Si chiama “Roda di Vaèl” (come il nome della montagna) ed è considerato uno dei rifugi più amati d’Italia. L’anno scorso i lettori della rivista Dove l’hanno eletto al quinto posto della classifica dei rifugi italiani più belli, ma sono i numeri, più di tutto, a dirlo: 3mila ospiti a stagione.

Anche la stampa l’ha più volte premiato: lo scorso anno ha campeggiato in prima pagina su una guida ai rifugi del Nord Italia ed è stato protagonista di un video promozionale dei rifugi del Trentino che ha realizzato più di 200mila visualizzazioni, tra l’Italia e l’Estero. Quest’anno è stato uno dei pochissimi rifugi segnalati dal magazine tedesco ADC Reisemagazine in uno speciale sulle Dolomiti.

L’ambiente è accogliente e familiare, la cucina offre piatti locali accompagnati da simpatia e cordialità e ci sono 60 posti letto, un’ampia terrazza e un solarium. Roberta gestisce il rifugio con l’aiuto della sua “famiglia Vael”, uno staff di 12 ragazzi, molti dei quali sono con lei da tanti anni. La natura intorno è un incanto, si possono intraprendere escursioni, vie ferrate della Roda di Vaèl o del Majorè o scalate.

Roberta, com'è iniziata questa avventura?

«Mi sono trasferita in Val di Fassa nel 2002 con mio marito, come istruttrice di snowboard. Qualche anno dopo, nell'estate del 2005, abbiamo avuto la possibilità di prendere il rifugio e così l'abbiamo fatto».

Era un suo desiderio?

«In realtà, è stata una decisione legata a mio marito, che già da anni gestiva un rifugio, il Re Alberto I alle Torri del Vajolet. Ma la montagna mi è sempre piaciuta. Non avevo mai pensato di farlo, ma oggi non farei un lavoro diverso».

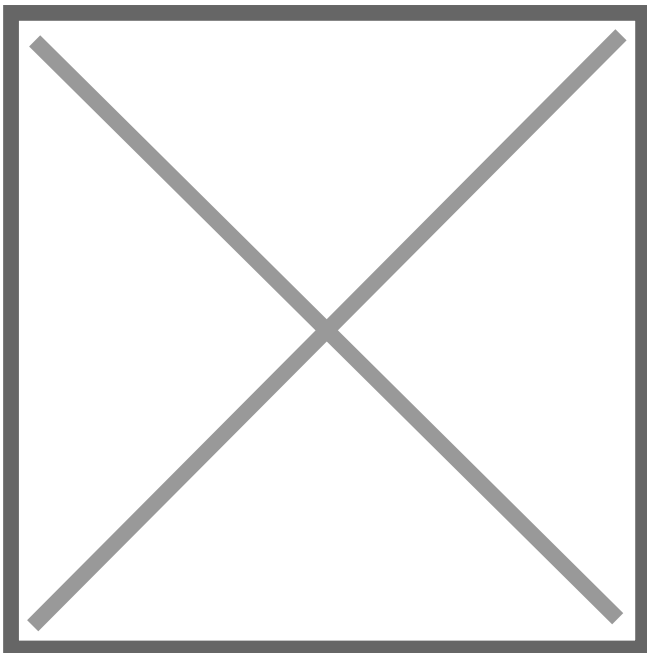
Com'è la vita da rifugista?

«La stagione da noi comincia a fine maggio e finisce a fine ottobre. Mi trasferisco al rifugio per sei mesi poi torno in paese e gli ultimi due mesi fremo per tornare su. Il rifugio ti dà la possibilità di incontrare tante persone, di confrontarti con culture diverse: è un contatto unico. Una cosa che trovo fantastica nella filosofia della montagna è che camminando sui sentieri, entrando nei rifugi, salendo lungo le ferrate, non ci sono confini, non ci sono differenze, la montagna è uguale per tutti e tutti sono uguali quassù e questo lo si vede tantissimo proprio all'interno dei rifugi dove alla sera tutti sono semplicemente degli amici e persone che stanno vivendo esperienze simili. Questo è il quinto anno che gestisco il rifugio da sola. Nel 2011 è venuto a mancare mio marito in un incidente. Quello che è successo mi ha avvicinato tante persone».

Che turismo avete?

«Vengono tantissimi turisti. Per il 70% sono stranieri, austriaci, svizzeri, ma ospitiamo anche bergamaschi, qualcuno torna apposta per venire a trovarci. Da qualche tempo abbiamo anche ospiti giapponesi».

Qual è il segreto di tanto successo?



«La cordialità. È una qualità che ci riconoscono. Gestisco il rifugio come una grande famiglia. Molti dei miei ragazzi sono con me da 9-10 anni. Accolgo io ogni ospite, gli stringo la mano. È come se entrassero in casa mia. Inoltre apprezzano la cucina».

Che piatti proponete?

«Facciamo una buona cucina, senza fare alta gastronomia, piatti semplici, tipici trentini, come i canederli che abbiniamo al goulash, taglieri di speck e formaggi, poi minestrone, tagliatelle ai funghi porcini, secondi a base di polenta e salsiccia, formaggio fuso, funghi, capriolo. Tra gli stranieri il piatto più richiesto è l'uovo con speck e patate. I dolci sono tutti fatti in casa, piace molto la Frittata del re, preparata con l'impasto dell'omelette, spezzettata e saltata con mele e uvette, è quasi un piatto unico. Due anni fa ho inserito i prodotti per celiaci».

Niente piatti bergamaschi?

«Certo che ci sono. Ho portato con me le mie origini: i casoncelli, il Valcalepio Rosso e il Moscato di Scanzo. La polenta c'era già, ma deve essere buona, noi la facciamo fresca tutti i giorni».

Lei ha due bimbi piccoli, come vivono questa esperienza?

«La bimba ha 4 anni e il maschio ne avrà 7 a luglio. Nella bella stagione passano il loro tempo libero all'aperto. Quando il grande gioca a carte con i bimbi stranieri non si capiscono ma ridono da matti. Nei rifugi tra i bambini le distanze sono completamente azzerate e anche se di nazionalità diverse questi corrono e giocano come se fossero amici da sempre. Hanno un'intesa incredibile nonostante praticamente gli scambi verbali siano ridotti al minimo».

Per la nuova stagione ha dei progetti?

«Da qualche anno ospitiamo un gruppo di astrofili che vengono a osservare le stelle. Quest'anno raddoppierò gli appuntamenti. Inoltre all'apertura della stagione organizzeremo una giornata di yoga e cena vegana per iniziare all'insegna del benessere».

Cosa farà il primo giorno in rifugio?

«Quello che faccio tutti i giorni quando sono lì: mi sveglio presto e faccio le foto all'alba. È sempre un'emozione diversa».

[Rifugio Roda di Vaèl - Val di Fassa - canederli](#)