

29 Giugno 2015

Rifugi, il gusto sale in quota

Anche in alta montagna ormai da tempo l'offerta gastronomica si è ampliata puntando soprattutto su prodotti biologici e materie prime selezionate. Ecco tre testimonianze di gestori sulle Orobie



Dalle valli bergamasche sono molte le possibilità di accesso alle alte quote delle nostre montagne. Vasta e curata è la rete di sentieri che permette di assaporare itinerari più o meno difficoltosi e di raggiungere rifugi e luoghi di ristoro. Ce n'è davvero per tutti i gusti.

Col tempo, i rifugi si sono adeguati alle esigenze dei nuovi frequentatori della montagna, non più esclusivamente escursionisti con scarponi e zaino grande, ma anche appassionati che all'ambiente, ai panorami e alla natura amano affiancare anche un buon piatto.

Come spiega Maurizio Nava, rifugista storico dei Laghi Gemelli «un tempo l'escursionista arrivava in montagna, si fermava in rifugio, cenava, pernottava e il giorno dopo ripartiva alla volta di nuove mete. Il cibo passava in secondo piano, primeggiava la convivialità, legata ai racconti, agli scambi di esperienze».

Oggi molto è cambiato. Tra chi frequenta la montagna è cresciuta la quota di appassionati che arriva sui sentieri con l'obiettivo di godersi la giornata insieme alla famiglia o agli amici, magari gustando anche un gustoso pranzo. Buona cucina e cura nella selezione delle materie prime stanno quindi diventando un must per i rifugisti, sempre più orientati verso prodotti locali e di qualità e consapevoli di non poter più proporre solo minestrone, polenta e selvaggina, come un tempo, ma di dover allargare la proposta con formaggi DOP, paste e dolci fatti in casa e molto altro.

Pasta fresca e dolci fatti in casa sono sempre in carta



Maurizio Nava e Stefano Brignoli

Il rifugio si trova in Alta Valle Brembana, a 1.968 metri sul livello del mare, ed è un must per gli escursionisti bergamaschi. Cade nel territorio comunale di Branzi e prende il nome dai laghi, ora inglobati in un unico lago artificiale. Al rifugio Laghi Gemelli è possibile pernottare, ma anche pranzare e cenare. La struttura è condotta da **Maurizio Nava** dal 1989: «Prima salivo solo a dare una mano, infatti avevo un altro lavoro in valle, poi ho deciso di condurlo in società con un altro rifugista. Nel 2005 è infine arrivato **Stefano Brignoli**, cuoco, e con lui abbiamo fatto il salto di qualità per quel che riguarda la cucina. Proprio in questo periodo abbiamo percepito la necessità di adeguarci alle nuove richieste gastronomico con l'obbiettivo di offrire una maggiore qualità e di valorizzare le risorse locali». Ecco quindi che anche la cucina del rifugio Laghi Gemelli si diversifica e la proposta non è più basata solo sulla preparazione dei classici piatti come il minestrone, la pasta, la polenta e il brasato. «La normativa – spiega ancora Nava – impone delle regole in materia sanitaria e ci siamo pian piano adeguati, anche se le difficoltà restano perché siamo in montagna e alcune comodità non è possibile averle».

«Principalmente da noi – racconta Nava – arrivano famiglie e giovani. Nella maggior parte dei casi entrano a mangiare anche solo un piatto». Varia è la proposta gastronomica che parte dalle zuppe alla pasta fresca preparata in rifugio, come ad esempio i tagliolini allo Strachitunt Dop e paruch, raccolto direttamente dai gestori. Non mancano la polenta accompagnata dai salumi locali oppure dai formaggi Principi delle Orobie e neppure i vari tagli di carne e i dolci fatti rigorosamente in casa, come quello alle pere con riduzione di Valcalepio o la torta con farina di grano saraceno e marmellata di mirtilli. Il tutto affiancato da una selezione di vini locali.

«Cerchiamo di fare e preparare il più possibile nella nostra cucina, – sostiene ancora Nava – così siamo sicuri di proporre piatti di qualità ad un prezzo corretto».

Rifugio Curò

Per chi ama i primi, spazio a pizzoccheri e scarpinocc

Rifugio Curò Il Curò è un rifugio molto conosciuto e frequentato perché è facilmente raggiungibile da Valbondione. Si trova a 1.915 metri sul livello del mare. È condotto da 9 anni da **Fabio Arizzi e Angelo Ghiraldini**. «Io ho sempre frequentato la montagna – spiega Arizzi – e ho visto un grande cambiamento per quel che riguarda lo stare in montagna. Ora anche i

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/rifugi-il-gusto-sale-in-quota/>

classici alpinisti hanno l'esigenza di mangiare bene e posso affermare che le priorità in quota in un certo senso sono cambiate».

Nella cucina del rifugio Curò vengono proposti piatti tipici delle province di Bergamo, di Brescia e della vicina Valtellina. Dai pizzoccheri agli scarpinocc di Parre, dalla classica selvaggina, ai piatti a base di funghi. «Ho notato - spiega ancora Arizzi - che sia gli sci alpinisti che arrivano dall'inizio della primavera, sia gli escursionisti del periodo più turistico, apprezzano sempre più la buona cucina, in misura uguale e senza differenze».



È uno dei rifugi più difficili da raggiungere. Si trova a 2.297 metri ed è

raggiungibile da Fiumenero, frazione di Valbondione, dopo circa 3/4 ore di salita con un dislivello di 1.500 metri. Dal 2007 è gestito da **Marco Brignoli** che ammette di aver «iniziato a ricercare la qualità nella proposta gastronomica e che questa viene compresa ed apprezzata». «Stiamo cercando di orientarci anche all'acquisto di materie prime provenienti da agricoltura biologica e siamo attentissimi ai problemi legati alle intolleranze, ma anche alle scelte dei vegani o vegetariani. Oggi più che mai chi viene al nostro rifugio è molto attento anche alla proposta culinaria e quindi ricerca piatti gustosi: dalle zuppe di legumi ai formaggi Dop».

Brignoli racconta che «l'escursionista ha più voglia di essere ben servito rispetto al passato. Si aspetta una proposta culinaria diversificata, benché in un rifugio. Sicché oggi l'attenzione da parte nostra è cresciuta, c'è attenzione anche alle intolleranze alimentari, rispetto per chi è vegetariano o vegano. Sono cambiati anche gli orari di servizio. Un tempo, alle 19, si cenava, tutti insieme. Ora non ci sono più orari. La cucina è sempre aperta e si lavora più come un ristorante vero e proprio, anche se le attrezature e le possibilità nei rifugi non sono cambiate! L'approvvigionamento di prodotti freschi rimane sempre un problema, per questo una volta la settimana, il martedì, scendiamo a valle al mercato di Valbondione e acquistiamo i prodotti freschi per tutta la settimana portando tutto a spalla».