

DOPPIOZERO

In Lessinia

Alberto Saibene

14 Dicembre 2011

Conoscete i Monti Lessini? Io non li conoscevo e quando in una domenica di tardo autunno, mentre la pianura era avvolta nella nebbia, qualcuno ha proposto di raggiungerli, ero piuttosto perplesso e malfidente, pure delle rassicurazioni che ci venivano dal Rifugio Castelberto, m.1765, Alta Lessinia: “Qui splende il sole! Stiamo preparando la polenta”. Ci siamo avviati in picciol compagnia, risalendo in macchina da Grezzana (dovei si trovano gli stabilimenti di lavorazione del marmo rosso e della pietra della Lessinia, i materiali delle stupende chiese veronesi), Bosco Chiesanuova (patria di grandi sportivi e *hometown* di Massimo Moratti, ivi sfollato e che sembra tuttora in quella condizione), Erbezzo, per entrare poi nel Parco Regionale dei Monti Lessini, contrafforte delle Prealpi venete che si affaccia sulla “profonda e selvaggia valle dei Ronchi” (Wikipedia, 2011). Si lascia la macchina e si percorre una strada, helàs, asfaltata, in un paesaggio di prati degradanti con qualche rara malga. La giornata di sole scaccia i cattivi pensieri e ci incamminiamo di buona lena verso il rifugio. La strada è stata costruita, secondo un’amica veronese, da Giani Stuparich nella Grande Guerra (ma non ho trovato riscontri, nemmeno su Wikipedia). Ma qui la guerra non sembra essere passata, gli orizzonti sono troppo larghi, pochi i rifugi. Frequentata dai veronesi e dai trentini, la valle è bellissima e perfetta per chi vuole sottrarsi alle calure estive o sprofondarsi nella neve fresca. E mentre un’altra amica, felicemente accoppiata e grande lavoratrice, mi dice che lei vorrebbe vivere più vite in una e io le suggerisco, vilmente, l’adulterio, il pensiero di tutti si concentra sulla cucina del rifugio. Sappiamo che ha cambiato gestione e che Luca e Ombretta, una coppia milanese-veronese, ne ha rinnovato la carta e lo spirito. Così la domanda se si possa mangiar bene a quota 1765 diventa sempre meno oziosa.



Alla cameriera di Erbezzo chiediamo perché ancora non ci sia neve – siamo ai primi di dicembre – dicendo che un amico metereologo ci aveva annunciato che fino a Natale non avrebbe nevicato. Ma la ragazza ci dice che non crede alle previsioni. Saggezza popolare o ignoranza contadina? La risposta resta in sospeso con l'arrivo delle frittelle di grano saraceno ripiene di formaggio locale. Sarà stata la strada, ma ci sembrano buonissime, così come spazzoliamo gli antipasti di affettati che trovano il clou in un lardo locale. La fame non manca e ci dividiamo tra gnocchi di patate (buone) e un orzotto di radicchio e formaggio (un po' pasticciato). Avessimo mangiato i secondi, potevamo assaggiare un gulasch che sembrava appetitoso o la polenta concia della telefonata (ma era finita), avremmo dovuto farci poi accompagnare a valle dal Soccorso Alpino. Buone, per finire, le pere col vino rosso con l'aggiunta di una crema di cioccolato e chantilly. Non che c'entrassero troppo, ma non eravamo nello spirito per sottilizzare. Il vino della casa è un decentissimo Valpolicella (me par). Si mangia con 20 euro. Siamo scesi con spirito lieve, mentre si allungavano le prime ombre della sera e il paesaggio si intingeva nel gotico di Edgar Allan Poe, ma sullo sfondo la luce azzurrina dei quadri di Giovanni Bellini si rifletteva sulle cime innevate.

Je hais les dimanches, scriveva Jacques Prévert, ma questa volta non sono d'accordo.

Rifugio Castelberto, Erbezzo (Vr) è aperto tutto l'anno dal Venerdì al Lunedì, nei giorni festivi, e continuativamente dal 16 Giugno al 12 Settembre. Chiuso a Novembre. Il rifugio chiude alle ore 17.30. Tel. 0455116652

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto. Torna presto a leggerci e [SOSTIENI DOPPIOZERO](#)

