

SENTINELLE DEL GUSTO

IL RIFUGIO

ALTO GARDA

# LO SPIEDO DEGLI ALPINI

A cima Piemp non si sale solo per lo splendido panorama. Nel rifugio costruito dalle Penne nere, vi attende l'autentica specialità dello spiedo bresciano. E la loro festa, l'ultima domenica di luglio, è l'occasione giusta per assaggiarlo

TESTO DI  
**SILVIA TROPEA MONTAGNOSI**

FOTO DI  
**MARCO MAZZOLENI**





**PAGINE PRECEDENTI:** Pierino Spagnoli è il cuoco del rifugio Piemp. Famoso il suo sontuoso spiedo cotto a brace di legna dolce per più di due ore e preparato con coppa avvolta in una fetta di pancetta, aletta e coscia di pollo, costine e patate inframezzate da una foglia di salvia.

**PAGINA A FRONTE:** il rifugio Piemp si può raggiungere in auto partendo da Gardola oppure a piedi, seguendo diversi sentieri in mountain-bike o a cavallo: il segnavia 253 passa da Olzano. La strada carrabile è percorribile anche con i passeggini.

66  
67

«Dopo la passeggiata e la fatica, la cucina schietta e genuina del rifugio è l'altra ricompensa. A occuparsene è Renato Pierino Spagnoli, classe 1940, un tempo cuoco di professione nell'hotel di famiglia. Ogni giorno propone un piatto particolare, ma il clou è lo spiedo bresciano».

**L**a festa degli alpini di Tignale si tiene l'ultima domenica di luglio. E le certezze sono sempre due: appuntamento al Piemp – il rifugio costruito dalle penne nere sulla cima omonima che offre uno spettacolare balcone sul Garda – e lo spiedo bresciano. Se ne occupa Renato Pierino Spagnoli, classe 1940, un tempo cuoco di professione nell'hotel di famiglia – l'Astra – e ora chef-volontario al Piemp.

Ogni giorno propone un piatto particolare – trippa con fagioli, piselli e abbondanti verdure, *capù magher* con erbette –, ma lo show cooking che regala sotto le tettoie dove sono allestiti i punti fuoco non ha eguali. Così come del resto lo spiedo, riconosciuto tra i migliori nel Bresciano. Pierino lo prepara con cura alternando pezzetti di coppa avvolti in una fetta di pancetta, aletta e coscia di pollo, costine e patate inframezzate da una foglia di salvia. Prima di cuocerlo lo condisce con burro fuso e lo sala. Servono due ore su dolci braci di legna, continuando a cospargerlo di burro. Profumato e croccante fuori, morbido dentro: insomma un rito che si ripete quassù da oltre

40 anni. Era, infatti, il 1982 quando il gruppo delle penne nere di Tignale, costituitosi nel 1936, decise, con l'aiuto dell'amministrazione comunale e dell'allora sindaco e attuale presidente della «Latteria Turnaria» Battista Berardinelli, «alpino da sempre», di costruire il rifugio.

«La proprietà è del Comune – ricorda Viviano Bertolaso, classe 1951, autista della sanità orobica alpina, diventato poi camionista –, ma la gestione fino a quando a Tignale ci sarà una penna nera resterà nostra». E aggiunge: «Ero presente quando abbiamo posato la prima pietra, in realtà una bottiglia. C'era il capogruppo di allora Sergio Poinelli ora presidente della sezione Monte Suello di cui noi di Tignale facciamo parte; una delle tre sezioni bresciane». La struttura è semplice: una grande stanza con soppalco adibita a ristoro, gli arredi, foto e mappe. «È la nostra casa – ribadisce Silvano Orio, classe 1942, capogruppo delle penne nere di Tignale che contano 28 alpini, oltre a una decina di aggregati con la tessera di "amici" –. Tignale non esiste come paese unico, è composto da sei borghi: il capoluogo Gardola, Piovere, Oldesio, Olzano,



**SOTTO:** Alcune delle penne nere del Gruppo alpini di Tignale che nel 1982 ha costruito e tuttora gestisce il rifugio Piemp. **DA SINISTRA:** il capogruppo Silvano Orio, Mauro Bartoli, Paolo Bertana, Viviano Bertolaso e Giorgio Demonti.

**PAGINA A FRONTE:** un tratto di costa nel territorio di Tignale inquadrato dalla località Al Fil, così chiamata perché è qui che arrivava la teleferica con cui si trasportavano le merci dal lago al paese.

68  
69



Aer e Prabione. Ma noi – aggiunge –, anche se viviamo sulle sponde del lago ci sentiamo di appartenere al monte Piemp».

In vetta – dove si domina il Garda dai suoi 1.160 metri – si può arrivare anche in auto da Gardola, il consiglio è però di salirci a piedi oppure in mountain bike seguendo il segnavia 253 che passa da Olzano oppure uno dei tanti sentieri che salgono dai diversi borghi sulla costa. Il paesaggio è vario: ci troviamo all'interno dell'area tutelata dal Parco Alto Garda bresciano che si distende su 250.000 ettari complessivi e comprende la più grande foresta regionale lombarda di Ersaf, l'Ente regionale per i servizi all'agricoltura e alle foreste.

Passo dopo passo si scoprono così i terrazzamenti coltivati a olivo, la macchia mediterranea con lecci, lauro e rosmarino ma anche i castagni e i prati che si alternano alle pareti rocciose mentre più in alto ecco larici, abeti, pino silvestre, frassini, carpini, roverelle e faggi. Infine, i pascoli d'altura che,

in stagione, sono appannaggio di vacche e capre. Un bel percorso, magari un po' faticoso, come sempre quando si punta in alto, ma anche in grado di regalare, all'arrivo, un panorama grandioso che attira quassù ogni anno oltre 5mila persone, la metà delle quali straniere. In primo piano il lago con il golfo di Salò, la Rocca di Manerba, la penisola di Sirmione mentre, sulla sponda veronese, ecco Bardolino. Dietro, la Pianura Padana con gli Appennini sullo sfondo. Verso Est il gruppo del monte Baldo che svetta su una impressionante sequenza di cime. A Nord-est il monte Carone sopra Limone, poi il Tombea e il Caplone con il Maniva alle loro spalle, il Guglielmo che guarda lo specchio del Sebino e, infine, il Corno Marogna, Prato Lavino, il monte Le Coste, Corne di Persone e i monti Carzen e Manos.

Ma non c'è solo il panorama. Dopo la passeggiata e la fatica, la cucina schietta e genuina del rifugio è la ricompensa che ci vuole. Il menù soddisfa qualsiasi esigenza. Panini generosamente imbottiti, taglieri







**A FIANCO:** Pierino Spagnoli con la sua trippa fatta con le verdure dell'orto che coltiva personalmente. Al ristoro sono proposte anche ottime insalate e verdure alla brace, sempre di sua produzione.

70

71

## Capù màgher di Pierino

### 1 Ingredienti per 4 persone:

- 500 gr spinaci o coste
- 150 gr parmigiano reggiano Dop grattugiato
- 40 gr farina 00
- 30 gr pane grattugiato
- 5 uova
- 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva bio di Tignale
- sale pepe q.b.
- per condire olio extravergine d'oliva bio di Tignale

### 2 Procedimento

Pulire e lavare gli spinaci. Scottarli in acqua bollente salata per 5 minuti, strizzarli e tagliarli al coltello. Unire tutti gli altri ingredienti. Deve risultare un impasto consistente. Fare un cilindro di 5 cm di diametro, avvolgerlo nella pellicola e poi metterlo ben chiuso in un sacchetto alimentare. Far cuocere in acqua bollente per 20 minuti. Servire a fette condendo con un poco di olio.





**PAGINA A FRONTE, IN ALTO:** all'azienda agricola Collini Valeria, uno dei fornitori del Piemp, il giovane Marco alleva Brune alpine, mentre sua mamma Valeria Moschini, ritratta nell'immagine, è la brava casara. **SOTTO:** nel tagliere di salumi e formaggi proposto dall'aiuto cuoca Valeria Marotta sono serviti anche i formaggi dall'azienda.

di salumi, lasagne e casoncelli bresciani, polenta cunsa, salamelle, insalate e verdure ai ferri tutte provenienti dall'orto di Pierino e dolci semplici ma ben eseguiti. Menzione particolari per i formaggi proposti e prodotti nella locale Azienda agricola Collini (tel. 339.4252676) dove il giovane Marco alleva brune alpine alimentate con fieno sfalciato localmente o lasciate libere di pascolare nei campi di famiglia. La casara, molto attenta e competente, è sua mamma, Valeria Moschini. Varie le tipologie di formaggio, tutte a latte pastorizzato; ottima la formaggella Tignale, in particolare nella versione con il limone della vicina limonaia di Prà de la fam di Tignale e il Montecastello, stagionato almeno 10 mesi. Indimenticabile lo yogurt.

Ad aiutare Pierino in cucina c'è Valeria Marotta che apre e chiude il rifugio (tutti i giorni dalle 10 alle 16, eccetto il martedì) con suo marito Diego Baschera e gli alpini Paolo Bertana, classe 1970, vicecapogruppo e cuoco dell'albergo Castello e Giorgio Demonti, classe 1977, cuoco del ristorante il Calderone, tutti protesi a valorizzare i prodotti del territorio. Oltre che nel rifugio è possibile consumare i pasti sui tavoli del pianoro esterno o nelle due aree picnic, una sul retro del rifugio verso cima Piemp, l'altra alle spalle della cappella dove si celebra la messa in occasioni particolari come la festa degli alpini.

Il ritrovo della terza domenica di luglio non è però l'unico appuntamento organizzato al Piemp. Non mancano ad esempio gli incontri per osservare la fauna del posto all'imbrunire o durante la notte grazie a termocamere. Il 18 e il 19 luglio in programma c'è inoltre il censimento dei camosci, mentre a settembre, il 27, è prevista una passeggiata accompagnata dai bramiti dei cervi dopo la quale non mancherà naturalmente il clou enogastronomico del Piemp: lo spiedo. Per prenotazioni [alpinitignale@gmail.com](mailto:alpinitignale@gmail.com) oppure 333.3418529.

SILVIA TROPEA MONTAGNOSI



**Se senti bene,  
vivi meglio.**

**Grazie a  
Medical Udito Bergamo.**

**Da noi troverai sempre  
un clima accogliente  
e professionale.**

**APPARECCHI  
ACUSTICI**

**fornitori autorizzati  
ASST / INAIL**



via Stoppani 7A BG tel. 035 27 12 11



**medicaluditobergamo.it**