

di GIANNI e PAOLA MURA



Mangia e bevi

Un'oasi di montagna da premio Nobel

Là su quei monti, vien da pensare mentre si sale fra i boschi. Si sale fino a quota 1560. Strada ben asfaltata, paesaggio di vera bellezza. Dalle vetrate del ristorante si vedono i gruppi del Brenta, della Presanella, dell'Ortles. Verso sud, in direzione di Trodena, si stende il parco naturale di Monte Corno, Zirmmerhof, alle origini un maso agricolo, fu tra i primissimi della regione ad aprire i battenti ai turisti illuminati (l'aria, il verde, il silenzio, la natura). Era il 1890: la famiglia Perwanger non ha mai passato mano. Un habitué era Max Planck, premio Nobel per la fisica e l'attentato a Hitler fu concepito qui, nella vecchia stube, da Von Staufen e altri congiurati. Dalla storia e dalle sue curiosità all'attualità. Joseph Perwanger, pur vigilando con discrezione su ogni ingranaggio dell'ospitalità, continua a sentirsi più contadino che albergatore, e non lo criticheranno per questo, anzi. Il maso è quasi del tutto autosufficiente, le carni di manzo, vitello, maiale sono firmate Zirmmerhof, è una garanzia di genuinità. E un piacere, che comincia col delizioso prosciutto cotto affumicato, servito con una classica salsa a base di rafano (la cui baldanza secondo noi non andrebbe zittita da un eccesso di panna), con lo spek e le salsicce speziate.

In cucina c'è la signora Rosa, moglie di Josef, saggia interprete della cucina tradizionale. Qualche esempio: minestra al vino bianco, insaporita da crostini alla cannella, ravioli tirolesi al burro fuso,

con ripieno di ricotta e spinaci, crostata con patate e cipolle, medaglioni di vitello coi funghi porcini, cervo e capriolo con mele stufate e salsa di rafano e mirtilli rossi. Sostanziosi anche i dolci: Zirmmerorte (a base di amarene e noccioline), crostatina di prugne. Tra sala e cantina si muove con perizia e cortesia Josef junior. Cantina ben fornita di vini e distillati. I Perwanger

hanno anche vigneti a Montagna, che danno Gewürztraminer e Pinot nero di tutto rispetto. Per la prima volta in oltre un secolo, quest'anno Zirmmerhof resta aperto per un pezzo d'inverno: a portata di mano, piste da fondo e da discesa, piste per slittino, pattinaggio, e gare di birilli sul ghiaccio. Con la stagione fredda, tornerà all'onore delle tavole la carne di maiale (che la cucina mitteleuropea più di altre ha saputo esaltare), la polenta, che ora cedono il passo a piatti più freschi, spesso accompagnati dai funghi dei boschi intorno. Piccola conclusione: le oasi non si trovano solo nel deserto.



L'illustrazione è di Ro Marcenaro

ZIRMERHOF
 Redagno di Sopra (Bz); tel. 0471/887215; chiuso lunedì; aperto solo a pranzo, salvo prenotazioni; coperti 80; ferie: dal 6 novembre al 26 dicembre e dai primi d'aprile a metà maggio; carte di credito: per ora nessuna; costo di un pasto-tipo (vino escluso): lire 40mila

POCHI MA BUONI

Il vino ligure rappresenta meno dell'1 per cento della produzione italiana. Situazione ambientale difficile (vigneti scoscesi, strette terrazze rubate alla roccia), proprietà assai frazionate, resa non remunerativa. Ma le uve sono di buona qualità. Meritano la segnalazione le etichette dei fratelli Tommaso e Angelo Lupi, di Pieve di Teco (Imperia). Che riguardano parecchi vini Doc, dal Pigato all'Ormeasco, dal Vermentino al Rossese. I Lupi hanno un po' di vigna ma

acquistano la maggior parte delle uve e le vinificano nella loro cantina. Nascono enotecari (a Imperia) e hanno voluto dimostrare che anche i vins du pays sono buoni o ottimi, se realizzati con tecnica moderna. Ecco il Rossese di Dolceacqua: ha il rosso del rubino con riflessi viola, i profumi fioriti e fruttati, al palato è fresco e vinoso, pieno, con un lieve timbro amarognolo, molto gradevole. La bottiglia '93 si trova a Imperia all'enoteca Lupi, a Roma da Costantini, sulle 10mila lire

