

La curiosità

"La Mendola l'é nosa", dicono gli abitanti del Passo che si sentono a pieno titolo paesani del Comune di Ruffré, "na ana, der Mendpass keartins...!" replicano gli "autonomisti" del "Los von Trent", Mendola Trentina o Mendola Altoatesina, questo è il punto della storia – poco glorioso direi, da amante di questi luoghi – in cui quest'oggettivo di case, che inaspettatamente accoglie il viaggiatore che vi giunge dopo 15 tortuosi tornanti, in quali il poco menodi 11 km, dalla locanda "Kalterer Höhe" lo conduce a quota 1.363: Alcuni alberghi, un negozio zio, un tabaccaio, alcuni bar, tantissimi ciclisti e camminatori uniti di scarponi, zaino, Knickerhosen, bastone e cappello da montanaro neimesestivi, non un'anima nell'arduo autunno e nei primissimi dell'anno, alcuni ciclisti che dal Passo girano a sinistra e seguono il cartello che indica uno ski – lift nel periodo delle vacanze invernali, quasi tutto l'anno alcuni curiosi che si aggirano attorno ad una bella casa subito dopo la curva sulle destrache nel giardino adiacente tiene una collezione di pentole da cucina e, vecchi tavolini in legno, cosucce carine di vari provenienze e al trentantava di destinazione? uso... però, effettivamente particolare quella casa, sembra giungere ai giorni nostri da un'altra epoca, così elegante, importante... diritto poimportante e per quel piccolo insignificante nucleo di case! Manon c'è tempo per riflettere: i bimbi stanno male, non c'è da meravigliarsi con tutti quei tornanti, il cane ha bisogno di fare i propri bisogni e lei la cosa mi glielo per tutti è fare due passi per granchi e le gambe e cercare un bar aperto per il meritato caffè e l'altrettanto meritato gelato. Una bella boccata d'aria fresca e poi via, la meta aspetta!

...E pensare che nell'estate del 1895 la "boccatad'aria fresca" alla Mendolase l'agodeval'arciduca Francesco Ferdinando in persona, oltre a numerosi altri illustri ospiti, e che in quegli anni le passeggiate, benché diversamente equipaggiata, facevano venire il fiato corto alla stessa imperatrice Sissi, e che, ... altro che gelato, si mangiava "consommé à l'Imperial Langouste en belle vue Filet de boeuf à la Tyrolienne Faisans de Bohême à la broche Asperges en branches e, per finire, Glace Kaiser Franz Joseph e gâteaux Habsbourg.

Non lo sapevate? Allora vi racconto una storia: la storia della Mendola Imperiale. Tutto cominciò il 18 agosto 1880, giorno in cui, in occasione del

compleanno dell'imperatore Austro-Ungarico Francesco, fu dato il primo colpo di piccone all'ardito progetto per la realizzazione della strada della Mendola. Allora tutto l'odierno territorio del Trentino – Alto Adige faceva parte dell'impero Austro-Ungarico, precisamente della regione Tirolo. A suoni di bande e scoppi di mortaretti, il 14 maggio 1885 la nuova strada della Mendola venne festosamente inaugurata con triplice Evviva all'imperatore, accompagnato dal tenente dell'innonazione. L'alta qualità del nuovo collegamento tra la Val d'Adige e la Val di Non segnò l'inizio di una nuova era.

Il vecchio maso Mendelhof venne ampliato e ammodernato. Pensate che al suo interno gli ospiti avevano a disposizione persino un ufficio telegrafico ed un ufficio postale. Venne allestita una sala da pranzo per ben 450 persone e altri nove metri con uno splendido soffitto in legno e da qui si accedeva ad una veranda esposta a meridione, in parte vetrata, lunga quarantametri e larga sette, nella quale gli ospiti prendevano il consueto colazione. In seguito all'ottimo andamento degli affari, a sud-ovest del Mendelhof venne fatta costruire un'abitazione di dipendenza cui venne dato il nome di Mendelpass hotel e tra i due alberghi fu costruito un passaggio coperto protetto da un rivestimento in legno. Le complessive 250 camere di entrambi gli hotel offrivano ospitalità a 360 persone. Ed i gentili ospiti non si annoiavano di certo! Avevano a disposizione la sala per la musica, la sala di lettura, la sala da biliardo e da gioco, e poi, per gli sportivi una pista per birilli coperta, una palestra, una piccola piscina e campi da tennis, e ancorapiste di pattinaggio, disci, slitte e slittone, escursioni invernali e battute di caccia. I hotel disponevano inoltre di propria panetteria, latteria e lavanderia, e per i momenti meno lieti, di un proprio medico e di una farmacia.

Ma oltre all'offerta di servizi del fitness, al Passo Mendolasi curava anche il wellnes degli ospiti: l'imponente edificio del Grand Hotel Penegal, adistanza di poche centinaia di metri dagli altri due alberghi, con unalunghezza di 104 metri e di altocinque piani, con 24 balconi, scalinate, Erker, torrette, frontoni e dabbaini, ampie verande, logge, campi da golf ed acroquet, offriva, in un proprio stabilimento di bagno e cure, idroterapia ed elettrolitica, terapie elettriche e ortopediche, bagni all'anidride carbonica, diete speciali e massaggi. Nel circostante parco diabeti, pinie larici furono allestite diverse passeggiate consviate e piazzole di sosta, che invitavano a offermarsi e per godere il panorama e respirare l'aria salubre di montagna.

...E la bella casa che si trova subito a destra di rotolacurva quando si giunge al Passo Mendola con le pentole in rame nel giardino? È la prestigiosa Villa Camille, costruita da Sigismund Schwarz, un ricco banchiere di Bolzano, che non volle essere assente a questo fiorire di belle epoche, e che diede alla villa il nome della moglie, signora Camille Braunschweig.

...Ed il Mendelhof, il Mendelpass hotel, il Grand Hotel Penegal, che fine hanno fatto? Sono sempre ancora lì che guardano con l'aria malinconica ma superba delle cose che non servono più ma che hanno alle spalle un passato glorioso il viaggiatore che prosegue centometri oltre al passo Mendola. Se poi il viaggiatore, considerato che vuole granchi e le gambe, che deve far fare i bisognini al cane e far passare il mal di pancia ai bambini, ha voglia di vedere questo luogo con occhi diversi si avvicina a questi orgogliosi edifici di fertilità del tempo, ci gira attorno, li guarda con attenzione e lascia vagare l'immaginazione, inaspettatamente, gli regalerà le visioni della storia che vi ho raccontato, gli si apriranno romantici scenari su un'epoca dimenticata.



Dove mangiare
Dove dormire
Cosa comprare
Cartina

Cosa comprare

Grana Trentino DOP

Caratteristiche e fasi di produzione

È un formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo, proveniente da due mungiture, riposato e parzialmente scremato per affioramento. Allattesi si aggiungono siero in nesto e caglio di vitello. Viene salato in salamoia con soluzione satura. Forma cilindrica, con diametro di circa 45 cm, scanzo leggermente convesso di 25-30 cm di altezza, di pesi di 35 kg, pasta finemente granulosa con fratture radiali e scaglie, di colore paglierino, con aroma e sapore fragrante e delicato, cristallino e sicuro dallossessore variabile da 4 a 7 mm, con periodo di maturazione di circa due anni.

Mortandèla

Salumificio Bertagnolli (lungola strada che collega Fondo Sarnonico, sulla sinistra)

Caseificio Fondo

Area di produzione: Val di Non (provincia di Trento).

È stato istituito un Presidio Slow Food.

La difficoltà della lavorazione e l'economia della zona, quasi completamente basata sulla coltura del melo, hanno messo in crisi la produzione delle tradizionali mortandèle. Il Presidio ha recuperato la produzione, grazie al coinvolgimento di giovani macellaieri e ristoratori. Inoltre, l'obiettivo del Presidio è stimolare e incoricare i involti ad approvvigionarsi di carne suina da allevatori di disponibilità a seguire un disciplinare di alimentazione naturale che garantisca un'alta qualità delle carni. La mortandèla è un prodotto sostanzialmente fresco. Al naso non deve prevalere l'odore di carne e le spezie non devono essere troppo invadenti. In bocca la qualità dipende dalla buona mondatura della carne: non si devono sentire nodi, parti coriacee o cartilagini. Si può consumare cruda o cotta in abbinamento a polenta, patate o verdure di campo lesse, come il tarassaco. Alimento popolare, rustico, accattivante, va abbinato a vini con le stesse caratteristiche. Ad esempio un Trento DOC (Spumante metodo classico), un Trentino DOC Nosiola o un Valdadige Schiava possono rappresentare un ottimo accompagnamento.

In passato, in Val di Non, ogni famiglia usava acquistare un maialino alla Fiera dei Santi e allevarlo per circa 12 mesi a patate, crusca, scarti di ortaggi e fieno. Con la carne si

produceva il più tipico dei salumi della Val di Non.

Dove dormire

Altrettanto accoglienti e familiari sono le stanze che l'Albergo Alpino offre ai suoi ospiti.

Albergo Alpino

Brez, Piazza Municipio

Tel: 0463 874396

Il cielo è terso ed avete voglia di svegliarvi sospesi su una terrazza dalla quale ammirare da un lato la catena montuosa dello Sciliar, Catinaccio, Corno Bianco e Corno Nero ed all'altra delle Maddalene e del Brenta? Allora forse meritavate un'altra porta al Passo Penegal. Lì è situato il Serafino Hotel Penegal. Tel: 0471/ 200769

Dove mangiare

Proseguendo lungo la strada che dal Passo Mendola porta in direzione passo Tonale (SS42), dopo ca. 15 km, passato l'abitato di Fondo, si giunge a Brez. Poco dopo l'entrata del paese, sulla sinistra, trovate l'Albergo Alpino, ottimo ristorante che in un'atmosfera calda ed accogliente, vi serve piatti della tradizione onese, in parte rivisti in chiave innovativa ma sempre attenta alle caratteristiche locali, decorativo e gustoso raffinato. Il rapporto qualità/prezzo viene indubbiamente rispettato.

Albergo Alpino
Brez, Piazza Municipio
www.alpinobrez.it
Tel: 0463 874396

Piatti consigliati:

Mendola

