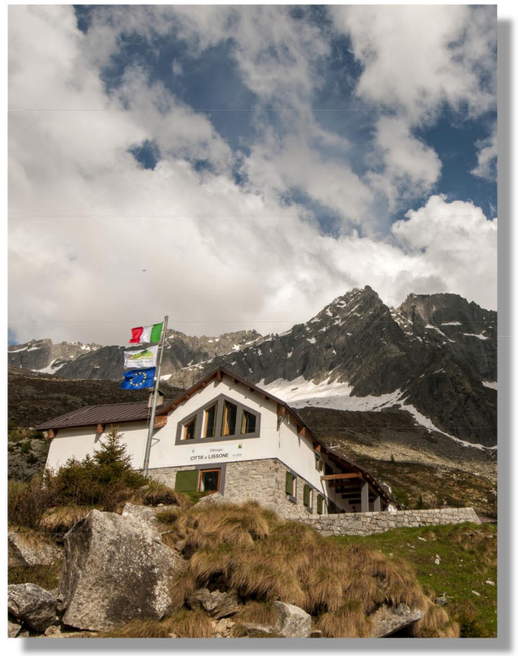
UNA NUOVA AVVENTURA… CHIAMATA RIFUGIO!

7 giugno 2018, questa la data che segna per noi l'inizio di una nuova avventura: diventare rifugisti.
Quel giorno io e Fabio siamo diventati i gestori del Rifugio Alpini Monte Cimosco, situato a Montecampione.
Da tempo volevamo sperimentarci in questa nuova dimensione provando a cambiare le nostre vite: educatrice-pedagogista io, falegname-restauratore lui; entrambi istruttori titolati di scialpinismo ed assidui frequentatori della montagna in tutte le sue forme ed in tutte le sue stagioni.
Era iniziata una nuova esperienza, importante e faticosa per noi, che ci ha permesso di fare la gavetta ed avere l'esperienza necessaria per provare a partecipare, a settembre 2019, al bando di gara per la gestione del Rifugio Città di Lissone, situato in quella che abbiamo sempre pensato essere la più bella delle valli adamelliche: la meravigliosa Val Adamè e nostro piccolo sogno nel cassetto.
Ed ora eccoci qua, appena terminata la prima strana e intensa stagione al Rifugio Città di Lissone.
La stagione è andata bene, molta gente questa estate ha frequentato la montagna, ma fino alla metà di maggio, le incognite erano moltissime, non sapevano nemmeno se avremmo potuto aprire per la stagione, ed eventualmente come e in che condizione ciò sarebbe stato possibile.

Abbiamo passato settimane di sconforto e giorni particolarmente difficili ma una volta avuto l'ok per l'apertura, ci siamo rimboccati le maniche. Fino a quel momento non ci era stato possibile salire a vedere il rifugio e di conseguenza tutte le procedure per l'apertura erano rallentate: dovevamo fare il trasloco delle nostre cose dal "vecchio" al nuovo rifugio, (cosa non facile perché al rifugio Lissone si arriva solo a piedi e gli approvvigionamenti avvengono solo tramite teleferica), organizzare gli approvvigionamenti di cibo e bevande, andare a parlare con i nuovi fornitori, pulire e svuotare il vecchio rifugio, pulire e organizzare quello nuovo.
Abbiamo fatto settimane con ritmi allucinanti, mangiando quando ce ne ricordavamo e dormendo poco ma nelle quali, per fortuna, abbiamo trovato un tesoro prezioso: la vicinanza di molti amici che ci hanno dato una mano e ci hanno sostenuto in vari modi. La fatica pesa meno se condivisa.
Io e Fabio crediamo di avere una visione romantica del nostro modo di voler gestire un rifugio: diffondere una sana cultura della montagna e dell'accoglienza facendo sentire "a casa" gli escursionisti/alpinisti che incrociano la nostra strada; proporre ottimi piatti realizzati con prodotti genuini legati al territorio e a chilometro zero, portando avanti tradizioni enogastronomiche che fanno emergere la bellezza, la storia, la semplicità e genuinità di un luogo.
Tutti aspetti che si scontrano però con la realtà e la quotidianità delle giornate al rifugio, fatte allo stesso tempo di lavoro duro e vita pigra, di ritmi velocissimi e di giornate lente, giorno dopo giorno, dal mattino al tramonto, fino a perdere la nozione del tempo.
Tra un'alzataccia e l'altra si deve essere presenti al rifugio con il brutto e con il bel tempo, con il buono ma anche con il cattivo umore, nei giorni (per gli altri) di festa, lasciando passare nuvole e malinconie per quello che ci stiamo "perdendo" a casa.
Abbiamo da subito capito che lavorare in rifugio impegna in modo totalizzante.
Io e Fabio siamo gli ultimi che vanno a dormire e i primi che si svegliano, e le cose da fare sembrano non finire mai: preparare il cibo per i pranzi o le cene, pulire le camere, i bagni, la sala da pranzo, svuotare i cestini, preparare tovagliette e posate, controllare che sia tutto al suo posto e che soprattutto sia funzionante.
Gli imprevisti infatti, sono all'ordine del giorno e sono tanti gli ostacoli da superare: una maniglia che si rompe, l'acqua che non arriva, il bagno che si intasa, la lampadina che si fulmina, le piccole manutenzioni da fare, il rifornimento di generi alimentari e anche… i clienti scomodi da gestire.
Il lavoro del rifugista dura 24 ore al giorno.
Quest'anno poi, i problemi si sono moltiplicati ed amplificati: una pandemia ha colpito l'Italia e il mondo intero.
Al giorno d'oggi gestire un rifugio è diventato più complicato. Non basta più che il rifugio sia in un bel posto, ma occorre saperci fare: in cucina, nell'accoglienza, nell'ospitalità, nel far trovare un luogo caldo, pulito e bello. I rifugi come il nostro, accessibili con un'ora di camminata alla portata di tutti, sono diventati il punto di arrivo per mangiate e bevute da fare in giornata secondo il principio del mordi e fuggi: tutto viene consumato velocemente e voracemente.
Il mondo odierno con i suoi ritmi, le sue richieste, le sue esigenze e la sua cultura del consumismo, ci porta a vivere in fretta, senza curarci dell'altro o di quello che ci circonda.
Enrico Camanni, uno scrittore da noi molto apprezzato e che ci piacerebbe un giorno, perché no, invitare al rifugio, scrive:
"Cambia il pubblico e mutano le funzioni. Non ci si rifugia più dal freddo e dal maltempo, ma dall'obesità, dalla solitudine, dallo stress e dal mondo di giù. Cambiano le architetture e i significati. Il rifugio del terzo millennio è diventato un luogo abbastanza simile agli hotel di fondovalle con camere a due letti, docce e ristorante, bar, internet cafè e grandi vetrate che affacciano sul mondo esterno. Gli architetti contemporanei non concepiscono il rifugio come spazio di ricovero, ma come luogo di passaggio e commercio, e magari d'incontro, utilizzando materiali, arredi e soluzioni abitative funzionali al turismo intensivo. Guardano sempre più alla valle e sempre meno alla montagna".
Oggi chi sale al rifugio è molto più esigente e soprattutto

non ha "tempo da perdere", va di fretta anche in montagna e vuole che il servizio al rifugio sia veloce ed efficiente, scordandosi che spesso i ragazzi che lavorano in questi luoghi sono tutti giovani studenti che si sono trovati un lavoretto estivo per guadagnare qualche soldo extra; o che in cucina ci sono una o due persone che si fanno in quattro per accontentare tutti, ma che lavorano in un rifugio e non in una cucina stellata in centro città, e devono quindi fare i conti con lo spazio, con il fatto che l'acqua è poca e non va sprecata, che la corrente va usata con parsimonia se no la linea continua a saltare, che se il cibo finisce bisogna aspettare i prossimi rifornimenti con la teleferica e che quindi alcuni piatti potrebbero non esserci.



Lavorare in un rifugio oggi non è semplice, lo stiamo imparando giorno dopo giorno; il cliente vuole sempre di più: la vista, la comodità, l'efficienza, il divertimento, il cibo buono… vuole il ristorante di città, ma in montagna.
Questo è un peccato perché le persone che frequentano la montagna, corrono il rischio di non viverla per quella che è, di non godersi la lentezza dei monti, la tranquillità, gli odori e i rumori che la natura sa offrire, i colori, i tramonti, le lune piene e le albe.
Tocca anche a noi che gestiamo rifugi, promuovere un ritorno al naturale, allo sviluppo sostenibile e alla conservazione delle risorse. Valorizzare il patrimonio naturale che ci circonda, ammirare e produrre bellezza per creare qualità della vita. Al rifugio resta la magia, resiste lo stupore; la salita a piedi misto di sudore e curiosità, ci fa gustare un piatto di pasta o una fetta di crostata, come non siamo in grado di fare immersi nella nostra quotidianità: al rifugio le lancette devono camminare adagio e le ore passare senza concitazione, rallentando il cuore e godendo dello spettacolo che ci si offre.
Per noi è così: ci sono fatiche e avversità (quest'anno più che mai), ritmi forsennati, giorni senza pause, malinconie di casa, ma restano la magia e lo stupore di poter lavorare in un luogo simile, dove ogni giorno ci si riconnette con la natura e la sua maestosità e ci si meraviglia davvero per le piccole cose.
Provare per credere… noi vi aspettiamo lassù!

Silvia F. e Fabio G.