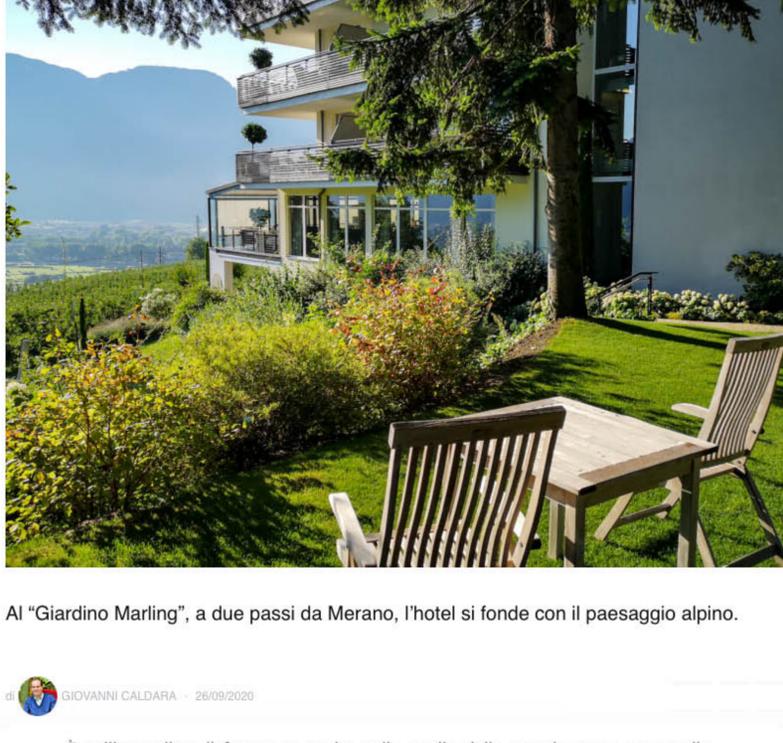


Immergersi nella natura per ritrovare se stessi



Al "Giardino Marling", a due passi da Merano, l'hotel si fonde con il paesaggio alpino.

di  GIOVANNI CALDARA - 26/09/2020

È nell'accogliere il fortunato ospite sulla soglia della propria casa, con quella scritta che unisce insieme lingua italiana e tedesca – e che poi è il nome dell'albergo, Giardino Marling – che la sua proprietaria, signora Ulrike Spögl, ha espressamente voluto legare in una sorta di abbraccio metaforico le due culture, storie e sensibilità così diverse che quassù a Marleno, a due passi da Merano, si ritrovano e arricchiscono vicendevolmente. E ciò tanto per la popolazione e la clientela che qui vi abita o lo frequenta, quanto per la miriadi di piccoli dettagli che delineano l'immagine (e il fascino) di questo hotel di classe immerso nel verde alpino, dalle atmosfere però – ed ecco la prima delle "collisioni" – piacevolmente mediterranee.



Non un caso allora che il nome precedente di quest'albergo – il vecchio Hotel Jagdhof (Casa della caccia, ndr) – sia stato un giorno coraggiosamente modificato: «Una scelta audace la mia – precisa la signora Ulrike – che in molti mi hanno sconsigliato: "mai cambiare il nome a un hotel con più di 20 anni di storia e con una clientela affezionata", mi dicevano. Io però l'ho fatto lo stesso», sorride tranquilla. Perché questa del Giardino Marling si rivela una scommessa vincente, su come una struttura possa venire modificata, o meglio: modellata nel tempo come creta tra le mani di un vasaio, dipende però e interamente dall'ispirazione del suo creatore. E che la signora Spögl, tale ideale, così sintetizza: «Il cliente deve trovare tranquillità, deve sentirsi a casa: deve cioè poter far tutto senza fare niente».



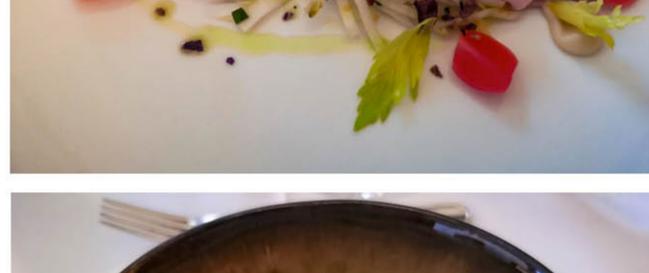
Non un caso allora che il nome precedente di quest'albergo – il vecchio Hotel Jagdhof (Casa della caccia, ndr) – sia stato un giorno coraggiosamente modificato: «Una scelta audace la mia – precisa la signora Ulrike – che in molti mi hanno sconsigliato: "mai cambiare il nome a un hotel con più di 20 anni di storia e con una clientela affezionata", mi dicevano. Io però l'ho fatto lo stesso», sorride tranquilla. Perché questa del Giardino Marling si rivela una scommessa vincente, su come una struttura possa venire modificata, o meglio: modellata nel tempo come creta tra le mani di un vasaio, dipende però e interamente dall'ispirazione del suo creatore. E che la signora Spögl, tale ideale, così sintetizza: «Il cliente deve trovare tranquillità, deve sentirsi a casa: deve cioè poter far tutto senza fare niente».



Il paesaggio anzitutto: la quiete e il senso di pace offerti da una natura plasmata nei secoli dalle mani operose dell'uomo attraverso vigneti e i meleti diviene la scenografia teatrale, amplificata vieppiù dall'altura su cui poggia l'hotel e che affaccia sulla conca di Merano. Il nome "Giardino" non appare pretestuoso perché ovunque germogliano rose, glicini, ortensie, lavanda, euforie. L'acero, la catalpa e l'abete tra gli alberi che lo circondano. E la struttura – profondamente ampliata e ristrutturata nel 2016 con la spettacolare piscina sul tetto dell'edificio che abbraccia le maestose vette alpine – intende anche negli interni aderire a quel motto, che compare in caratteri non a caso defilati all'ingresso della sala yoga: "Sono ciò che sono, perché sono dove sono". E dunque l'arredamento voluto dalla signora Ulrike, che è l'autentica anima del Giardino Marling, vedrà accostare con sapienza i toni tenui ai materiali naturali: con quelle sfumature di bianco, ocra, beige, sabbia e verde oliva che si accompagnano (risaltando e infondendo un senso di quiete) al legno, la pietra, il velluto e al lino. Immergersi nella natura – pare questo il messaggio finale – è anche immedesimarsi in essa.



La cucina, guidata dallo chef meranese Siegfried Zelger, sposa al pari la filosofia – che insieme è dolce da vivere, ma dalla spiccata personalità – che abita questa casa e dunque unirà note, sapori e prodotti locali con influssi mediterranei e che per ben 180 giorni all'anno, sottolineano con orgoglio quassù, vanta la possibilità di essere servita sulla terrazza esterna in virtù di quel microclima privilegiato e favorevole. «Il pesce di mare è molto amato dalla nostra clientela, che al 75% è composta da clienti che tornano da sempre, ma incontra anche il pesce di acqua dolce come il salmerino e la trota, pesci più semplici, ma sinceri e che io accompagno volentieri a delle barbabietole e a una salsa di rafano – spiega lo chef Siegfried che dirige una brigata di 8 cuochi e i cui menu cambiano ogni giorno in sintonia con i prodotti del mercato e il mutare delle stagioni –. Dalle nostre generose terre giungono le fragole della Val Martello, le eccellenti albicocche della vicinissima Val Venosta senza dimenticare la grande produzione casearia altoatesina, le sue erbe e le carni. Dalla nostra tradizione arrivano i brasati, gli stufati, dunque le lunghe cotture, io amo proporre e anche mangiare (sorride, ndr) una guancia di cervo o un gulash.



La clientela negli anni è cambiata. È diventata più aperta, più curiosa, forse più esperta. Credo ci sia più coraggio da parte degli ospiti. E nello stesso tempo anche più attenzione, soprattutto verso le intolleranze, per il rispetto delle quali, senza però perdere mai di vista il gusto di un piatto, noi ci facciamo letteralmente in quattro».

Ora che i boschi dell'Alto Adige si rivestono di una cangiante e colorata livrea autunnale, con lo spettacolo del foliage che promette nuove e vibranti emozioni è bello sostare al Giardino Marling che rappresenta (e mantiene) la sfida di un luogo in cui ritrovare se stessi in armonia e in pace con la natura.



Giardino Marling

Vicolo San Felice 18

39020 Marleno (BZ)

Tel: 0473.447177

Web: www.giardino-marling.com