

Il "pioniere" del turismo gardesano: Luigi Wimmer

Debbo la possibilità di parlare di questo pioniere del turismo gardesano, garibaldino austriaco, alla cortesia di **Herfried Schlude**, continuatore della legione dei mitteleuropei innamorati del Garda, autore con il compianto **Attilio Mazza** del volume bilingue **"Gardone Mitteleuropa"**, pubblicato oltre un decennio fa, in cui sono esposte con chiarezza e precisione le prime vicende di quella che oltre un secolo dopo divenne una delle regioni turistiche maggiori d'Italia.

La vita di Gardone verso l'ultimo decennio dell'Ottocento era alquanto misera. L'unica forma di attività era quella agricola. I raccolti erano miserelli: circa 180 ettari di oliveti rendevano in media tra i 40 e i 50 litri di olio per ettaro. La produzione di frumento si aggirava sui 120 quintali; c'erano cento ettari di vigneto, i castagneti davano 300/400 quintali di prodotto. In compenso vi erano circa 1600 piante di limoni, 806 di cedri, mandarini e bergamotti e 20 di aranci. Le colture agricole davano da mangiare a circa 1420 abitanti.

In questo quadro agreste si inserisce un austriaco "di profondi sentimenti italiani", l'ingegner Luigi Wimmer. Egli era nato a Retz, presso il confine attuale della Repubblica Ceca. Rimase orfano di padre in tenera età e la madre si risposò con il conte Polfranceschi, veronese, ufficiale austriaco di una famiglia che aveva dato militari e diplomatici dalla Repubblica Veneta in poi e si trasferì con il figlio a Verona, dove questi frequentò le scuole elementari e medie per poi iscriversi all'università, che nel 1865 interruppe per arruolarsi con Garibaldi.

Combatte a Montesuello e vi fu ferito, catturato

e in pericolo di morte per tradimento essendo cittadino austriaco. Esistono delle fotografie di Wimmer in divisa garibaldina.

Nel 1880 trasferì la sua residenza a Gardone Riviera, dove aveva acquistato una villa e dei terreni.

Qui Wimmer pensò di costruire un modesto albergo in riva al lago, cui diede il nome di **"Albergo Wimmer o Pizzocolo"** al posto di una modesta osteria, che venne ultimato nel 1882 e che è il cuore di quello che sarà il maggiore albergo di Gardone. Con il valido aiuto della moglie **Emilia Holzgärtner** egli cominciò a portare alla conoscenza del mondo il piccolo paese agricolo di Gardone. Si occupò anche della cosa pubblica: nel 1877, divenuto cittadino italiano, partecipò ad una commissione del Comune e nel 1881 venne eletto sindaco.

Come primo cittadino poi realizzò una serie di opere pubbliche intese al miglioramento della vita dei cittadini e allo sviluppo economico del luogo. Realizzò il primo acquedotto comunale, fece aprire l'ufficio postale, migliorò l'attracco dei battelli. Morì giovane, a soli 41 anni, nel 1883.

La sua vedova continuò e ampliò l'opera del marito, divulgando in tutta Europa la conoscenza di Gardone, presentandolo come stazione climatica invernale ideale, coadiuvata dai medici Rohden e Koeniger. La loro opera ebbe successo: oltre a personaggi della nobiltà, sceglievano Gardone turisti di ogni angolo d'Europa.

Venivano infatti da tutta la Germania, dal vastissimo Impero austriaco, dalla Scandinavia, dall'Olanda,



dalla Gran Bretagna, dalla Francia, dall'Est europeo e persino dagli Stati Uniti e dall'Impero russo. L'originario albergo fu ampliato per ben cinque volte e divenne dapprima Hotel Pension Gardone Riviera e poi Grand Hotel Gardone.

La fama del Garda era ormai diffusa per il mondo e, oltre al grande albergo "pilota", sorse altre strutture turistiche in grado di soddisfare le esigenze di una clientela di alto borgo. Fu una situazione che durò fino a che non scoppì l'infausta prima guerra mondiale che, con il sovertimento degli ordini costituiti, con il crollo degli imperi e con la fine della "Belle Epoque", determinò un periodo di crisi del turismo gardesano che durò fino a un decennio dopo l'ultimo conflitto mondiale.

La Polizia locale di Sirmione dona una vettura alla Polizia locale di Norcia



L'Amministrazione Comunale di Sirmione ha donato una vettura al comando della Polizia Locale di Norcia, in segno di solidarietà e come aiuto concreto alla risoluzione dei problemi operativi del comando.

Presenti alla consegna del veicolo il vicesindaco **Luisa Lavelli**, l'assessore **Maurizio Ferrari**, il comandante del Comando di Polizia Locale di Sirmione **Roberto Toninelli** e il Capogruppo Alpini di Sirmione **Virgilio Ponza**.

"La situazione a Norcia è ancora molto grave: abbiamo personalmente verificato le condizioni del posto, ancora devastato dal terremoto, e le reali necessità del comando, prima di

procedere", racconta il comandante **Roberto Toninelli**. "Quindi abbiamo pensato di dare un sostegno concreto donando questa vettura, precedentemente utilizzata dal comando di Sirmione, ma assolutamente in ottime condizioni. La vettura è stata completamente manutenuta, riallestita e nuovamente livrea, secondo le normative regionali della Polizia Locale umbra".

"Il valore della solidarietà è per noi assolutamente in primo piano, anche tra enti locali. Questo è un piccolo gesto verso chi si trova, in questo momento, in una situazione di difficoltà", così conclude il sindaco **Alessandro Mattinzoli**.

"A scuola di Lugana"

I Consorzio di Tutela abbraccia il mondo della scuola per rispondere alle esigenze di un'offerta formativa più globale e maggiormente orientata al futuro e al mercato lavorativo.

Nasce così la collaborazione con il liceo **"Girolamo Bagatta"** di Desenzano del Garda su un programma di Alternanza Scuola Lavoro dal titolo **"Lugana: tra enologia, territorio e cultura"**, che intende avvicinare gli studenti al contesto sociale ed economico del Basso Garda, con particolare attenzione al comparto vitivinicolo.

L'iniziativa, appoggiata dal dirigente scolastico Francesco Mulas e curata dai professori Fabio Banali e Gabriella Zarantonello, è stata accolta con entusiasmo dal **Consorzio Tutela Lugana Doc**.

"Abbiamo creduto fin da subito nella valenza di questo progetto perché riteniamo importante che i giovani conoscano da vicino la realtà produttiva che li circonda e nello specifico il patrimonio enologico del nostro territorio – spiega il presidente del Consorzio Luca Formentini. Grazie a laboratori, visite alle aziende e a un periodo di stage in una cantina, i ragazzi potranno approfondire lo studio del settore vitivinicolo locale, capire le caratteristiche del vino Lugana Doc e comprenderne i processi produttivi e di vendita. Alla fine del percorso formativo, avranno acquisito maggiore



consapevolezza e competenze trasversali utili per un futuro inserimento nel mercato del lavoro".

Il progetto **"Lugana: tra enologia, territorio e cultura"**, che si propone di ampliare l'offerta formativa della scuola, permettendo agli studenti di imparare "lavorando", coinvolgerà 33 giovani delle classi quarte degli indirizzi scientifico e delle scienze umane. Il programma si articolerà in diverse fasi, alternando le lezioni in classe con attività fuori dall'aula, **fino a luglio 2018**. Sono previsti laboratori di studio e di ricerca; visite aziendali; incontri informativi di enologia; piani di comunicazione e di marketing applicati al comparto vitivinicolo; la partecipazione a fiere nazionali e internazionali quali Vinitaly a Verona e il Salone del Vino di Londra; un corso di inglese tecnico e uno stage presso una cantina dell'area di produzione del Lugana Doc, compresa tra le province di Brescia e Verona.