

## Cornice mozzafiato, sapori inconfondibili

06.02.2012, Ottopagine (di Mario Pennella )

*Cartolina. Diario ad alta quota*



Cartolina dal Laceno. Per chi è riuscito a raggiungere l'Altopiano in questo week-end il divertimento è stato garantito. Appena scollinato la Provinciale che da Bagnoli conduce su al Laceno, lo spettacolo è stato mozzafiato. L'intera valle era ricoperta di neve. La coltre bianca adagiata sul lago è un tutt'uno all'orizzonte con il manto di neve che avvolge il Monte Raiamagra. La conoscenza dei luoghi non abitua mai alla bellezza ed ogni volta che l'occhio nudo fotografa un siffatto panorama scorgi particolari nuovi che sembra non aver mai

ammirato. A volte basta semplicemente cambiare prospettiva che pare ritrovarsi in posti mai visitati.

Passeggiando intorno al Lago ci fa compagnia Gerardo, che gestisce la Taverna Capozzi. Nei suoi occhi si scorge un po' di amarezza. Le prenotazioni avevano fatto ben sperare, ma non sono bastati due metri di neve ed una giornata assolata. Le disdette si contano nella misura del 30/40%. Molto ha influito la viabilità, con le difficoltà registrate a tratti sull'A16, sul raccordo Salerno-Avellino e sull'Ofantina, in particolare sull'asse Montella-Volturara. Di più il timore di molti di mettersi alla guida. Ma tutto sommato il fine settimana non è stato un flop e le prenotazioni già si contano numerose per il prossimo e l'altro ancora.

I profumi della montagna ci portano a Lo Spiedo (una istituzione per chi frequenta il Laceno). Il sorriso raggianti di Nicola malcela il mancato sold-out, ma alla fine per lui "l'importante è deliziare il palato degli ospiti". E come dargli torto. Le ricette di mamma Domenica ai fornelli insieme a Floriana, sono da leccarsi i baffi. Semplice e raffinata l'entrée con tartufo alla bagnolese. Il menu a la carte propone: zuppa di cipolla e fagioli, cinghiale alla brace, patate e porcini. Ma tutti restano incantati dalla pasta al tartufo e dalla brace di papà Angelo con il suo filetto di vitello su letto di rucola e porcini.

Alla seggiovia la fila non è eccessiva. Un, due e tre e siamo a 1.400 metri. La giornata permette di rilassarsi sulle sdraio del rifugio Lacenò. Qualcuno prende un po' di tintarella, altri sono alle prese con le prime discese della giornata. Non manca il tempo per un happy hour, prima di "rintanarsi" al calduccio per la pausa pranzo. Noi, nel frattempo, raggiungiamo la vetta, a quota 1.700. Nonostante la giornata non siamo stati molti fortunati. Ma la memoria torna a giornate migliori, quando dalla vetta del Monte Raiamagra abbiamo ammirato il golfo di Salerno e la penisola sorrentina.

E' tempo di una sosta per un caffè. Al rifugio Amatucci di gente ce n'è. La maggior parte alle prese con piatti che fanno venir l'acquolina in bocca: tegami di tutti i tipi, funghi e tartufi vanno per la

maggiore accompagnati da un filo d'olio biologico che ne esalta profumo e gusto. E ancora: fagioli, speck e carne alla brace. E per i più golosi dolci di tutti i tipi.

La nostra giornata è finita. La seggiovia ci riporta a valle. Si torna a casa. Con un'altra cartolina dal Laceno.