

L'Aquila Nera vola

di **Adelio Vecchini**

Giovanni, Umberto, Stefano, Francesco, Lorenzo. L'affamato, il noncurante, il sospettoso, l'oculato, l'entusiasta. Tutti presenti e, neanche a dirlo, tutti d'accordo. Il miracolo di Natale è riuscito ad un hotel ristorante trentino d'antica memoria, di quelli (pochi) che ancora spignattano seguendo l'antico adagio "polenta e cunel". L'Aquila Nera è un posto particolare. Siamo in val dei Mocheni, a Kamaovrunt (Kamauz). Qui di certo non ci si passa per caso. Il paesino, poche case, è sparpagliato in uno slargo che si apre a compasso dopo dieci minuti di curve e tornanti, sopra Pergine. Tanto è arroccato il paesino, tanto rimarrete delusi se vi aspettate di accomodarvi in un retrobottega con tre-quattro tavolini che trasudano antichità. No, l'Aquila Nera è un ristorante dinamico e rodato, con un servizio ed una cucina capaci di reggere con solidità ai grandi pienoni festivi. La lucanica attende già sul tavolo, assieme al pane e al vino della casa. Poi ottimi canederli e strangolapreti aprono le danze e portano dritti al cervo in umido, al coniglio (strepitoso), allo stinco al forno, ai crauti con la luganega e la pancetta. Le portate incalzano, le dosi sono generose e gli intingoli carichi, tanto che non di rado già dopo i primi vi succederà di incrociare occhi rubizzi e volti boccheggianti. L'abbiocco è capitato anche allo scriba e capiterà anche a voi. Il consiglio è di tener duro e di delegare quello che il vostro stomaco non può più alla grappa di mugo. Non servirà ma sembrerà servire.

Ristorante Aquila Nera, Kamauz - Kamaovrunt - 38050 Frassilongo di Roveda (Tn), tel. 0461 / 549090, Chiuso il giovedì.