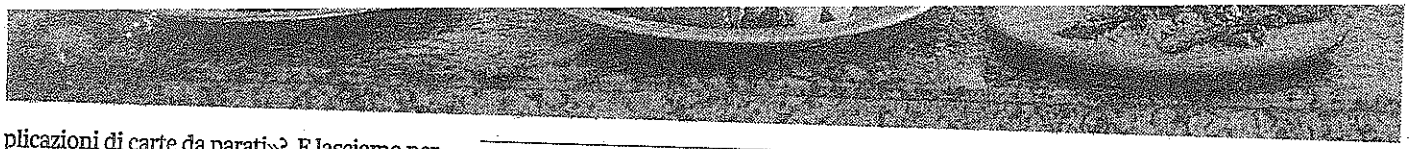


plicazioni di carte da parati»?. E lasciamo perdere gli errori di grammatica (la possibilità, ne siamo convinti, di avere qualcuno che ti rilegga e corregga un foglio A 4, non ci sembra così remota).

In molti aspiranti insistono sulle loro doti artistiche («sono bravissimo nel disegno a mano libera»), di attori, ballerini e cantanti (due sono anche ex paracadutisti), come se stappare al tavolo un Barolo di Mascarello fosse la stessa cosa di lavorare nel Club Mediterranee di Ibiza. Ma c'è anche chi almeno sottolinea che sa «solo preparare gli antipasti fritti» e chi confessa «potrei anche fare il pasticcere» o «anche la mansione dei primi piatti, nonostante io sia scrittore, è di mio gradimento». Pochi, purtroppo, coloro che sottolineano la voglia di imparare, di migliorarsi, la passione. Che è ciò che, a nostro avviso, conta più di ogni cosa nel lavoro. E nella vita.

Aspiranti lavoratori

C'è chi, nelle domande di lavoro per una importante mansione in cucina, sottolinea soprattutto di «aver seguito un corso di flamenco a Granada»

© RIPRODUZIONE RISERVATA

lo zigrino, diminuisce l'attrito con l'acqua a tal punto da ispirare la realizzazione di costumi da gara per nuotatori di tutto il mondo. I palombi sono ovovivipari: le uova vengono fecondate internamente e sempre internamente si schiudono. I piccoli, nutriti attraverso il tuorlo e non direttamente dalla madre come negli animali vivipari, nascono dopo circa 10 mesi. Questo squalo vive fino a 100 metri di profondità prediligendo fondali fangosi. Si organizza in piccoli gruppi e si nutre di crostacei, piccoli pesci e molluschi che apre utilizzando i tipici denti piatti.

* *Biologa marina*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

s Mayr

a

una mano
outsider in
o spettaco-
che vorresti
no altri po-
dai 40 euro

La citazione

Addio mia terra tonda
Ogni poeta
può sabotare
un verso
Io chiudo
la baracca
e vado
a farmi
un bicchiere

Raymond Queneau

Legenda

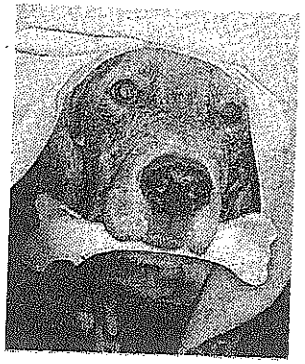
I nostri giudizi per i vini assaggiati vanno da 1 a un massimo di 5 bottiglie

Il ristorante

SPEZZATINO DI GAMBERI E ANATRA AL MANDARINO

Chi ha paura del ristorante di un importante albergo? In Italia in tanti. Troppi. Non c'è purtroppo la tradizione. Dormi in un hotel a cinque stelle e non ti sogni nemmeno di cenare nel ristorante del medesimo. Vai alla reception e chiedi un consiglio in città. Forse il primo esempio in Italia di ristorante di altissimo livello legato a un albergo è La Pergola *dell'Hilton di Roma, dove Heinz Beck coccola i suoi clienti a suon di piatti pindarici. Anche Bologna ha il suo albergo di eccellenza, il Baglioni di via Indipendenza. Che ha anche un ristorante, I Carracci, con una nuovissima brigata di cucina. Responsabile del «food and beverage» è Rita Mattioli e capo chef Giacomo Galeazzi, mano sicura che sa esattamente cosa significa gestire le pentole di un albergo di siffatta importanza. Cucina del territorio obbligatoria (anche noi quando andiamo in un'altra città, quanto meno siamo curiosi di assaggiare i piatti della cucina locale) e poi libertà, razionalmente incanalata, verso preparazioni altre. Ma facciamo un piccolo passo indietro per soffermarci sulla sala. Senza dubbio la più bella di Bologna. Basta volgere lo sguardo verso il soffitto per rimpiersi gli occhi dei colori degli affreschi. Fra i tavoli si muove con l'esperienza pluriennale di un attore che ha solcato i palcoscenici di importanti ristoranti (Marchesi, Barbieri, Cracco, Fadiga...) Giordano De Lellis. Intorno a lui giovanissimi stagisti, che si devono «sciogliere» ancora un po'. Tre i menu degustazione (tutti a 60 euro per 4 portate): Il pescato, La carne, La tradizione.*

Noi abbiamo attinto soprattutto dai primi due. Ci è piaciuto il carpaccio di tonno abbinato a una bruschetta allo squacquerone, che preannunciava l'arrivo di gnocchetti di ricotta alle erbette con spezzatino di gamberi, cime di rapa e zafferano (splendidamente amalgamati e umidi di sapore). Decisione e croccantezza nella lingua di vitello con patate mantecate e salsa verde. E per finire una coscia d'anatra al profumo di mandarino. Carta dei vini un po' bizzarra ma in via di sostituzione. Spesa alla carta sui 65 euro (vini esclusi).



La nuova squadra

In cucina è arrivato Giacomo Galeazzi, in sala invece Giordano De Lellis

I Carracci, via Manzoni 2, tel. 222049

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Legenda

I nostri giudizi, basati a volte su più visite, vanno da 1 a 5 pentole