



RAGU'

La città del cibo



IN SALA E IN CUCINA
Rita Mattioli e Giacomo Galeazzi,
un piatto e l'ingresso del Carracci



Dal menù al caffè letterario, il "Carracci" cambia

MAURO ALBERTO MORI

DA FUORI, i bolognesi lo conoscono tutti. Loro vogliono portarli dentro. Dentro le sale affrescate, dentro gli ingressi austeri, dentro l'atmosfera chic. Fin dentro al piatto. Sfida ardua e affascinante quella di Rita Mattioli e Giacomo Galeazzi: aprire "I Carracci" ai bolognesi. Far conoscere il ristorante dell'ex Baglioni anche agli "indigeni". Aprirlo ai gourmet e ai curiosi, agli amanti dell'arte figurativa e di quella culinaria. L'hotel, il primo di Bologna, è già cambiato. Tra l'altro non si chiama più Baglioni, ma Majestic. Ma la piccola rivoluzione in quella che è quasi una istituzione è solo all'inizio. Rita è la mente, Giacomo il braccio. Una strana coppia che, tra l'altro, è legata anche nella vita: sono genero-suocera. Galeazzi, giovane ma figlio di una grande scuola di cuochi (Camerucci, Uliassi), in cucina ha già cominciato a cambiare. "Lingua di vitello croccante con patate di Bologna all'olio extravergine e salsa verde" oppure "riso mantecato ai porri e rosmarino con mortadella arrostita". Se vi leggete questi due piatti si capisce subito la fi-



La dritta

ALL'ENOTECA Italiana di via Marsala vendono colombe e altre leccornie prodotte artigianalmente dai detenuti di Padova sotto la guida dei maestri pasticceri del Veneto. Buona idea, in tutti i sensi. A cominciare dal gusto.

losofia (che è quella della cucina di Giacomo e, più in generale, del nuovo look del Carracci). Saperi e ingredienti nostrani, quelli che gli emiliani conoscono al volo e i turisti cercano, reinterpretati da uno chef che usa il suo estro in giuste dosi. Si direbbe "creatività q. b."

«Avremo una carta dove ci saranno sempre i piatti classici, tortellini, lasagne, petroniana, e accanto un'offerta di proposte diverse, sia carne che pesce, sempre però legati alla nostra cultura gastronomica» spiega Galeazzi. E qui entra in scena la signora Mattioli, una che di fornelli, persone e saper vivere se ne intende. Ha fondato la "scuola di cucina Petronilla", lanciato risto-

ranti e ora segue questo restyling. «Cambiamo a piccoli passi, ma in una direzione chiara: aprirci a Bologna — dice Mattioli — Il menù che ha spiegato Giacomo, carta dei vini nuova, prezzi anche più contenuti. Il Carracci (Via Manzoni 2 — aperto sempre — telefono 051.222049) deve essere un biglietto da visita per i turisti, ma anche un posto per colazioni di lavoro o per stare tranquilli in un ambiente unico». Già adesso è cambiato, a settembre tutto sarà a regime. Ma la vera sorpresa sarà, nelle prossime settimane, l'apertura del "Caffè letterario Carracci-Fava", un bar raffinato (sempre in via Manzoni, dentro palazzo Fava) e collegato con il museo. Tavolini sotto i portici, libri sugli scaffali («con dentro un cartoncino dove ognuno può scrivere i suoi commenti»), schermi per segnalare gli eventi in città e, naturalmente, stuzzichini e bevande. «Sarà un caffè letterario vero, un punto di riferimento e di ritrovo. A chi ci vorrà conoscere offriamo una visita guidata al palazzo e a parte dell'ex Baglioni».

(informazioni: ristorazionecarracci@duetorrihotels.com).