

Il ristorante

L'eleganza dei Carracci è una gelatina di Porto

di HELMUT FAILONI

La vogliamo dire tutta? Uno potrebbe ritenersi felice anche soltanto sedendosi comodamente, incrociando le braccia e volgendo lo sguardo verso il soffitto a contemplare per ore e ore gli affreschi (scuola dei Carracci), che fanno da «coperchio» a questo bellissimo ristorante. Sì, bellissimo. La vera eleganza non è mai urlata e appariscente. Non ce n'è semplicemente bisogno. La classe è equilibrio. Orchidee sui tavoli, piatti Richard Ginori vintage, bicchieri dell'acqua con lo stemma dell'albergo, argenteria, tavoli molto distanziati, poltroncine in cui ci si può far affondare comodamente, pulizia assoluta (anche passando un dito — di nascosto — negli angoli per terra non ve lo sporcherete). La clientela, come i parenti, si sa, non la si può scegliere. Ma faceva comunque sorridere la signora americana «liftata» come solo le americane sanno «liftarsi» che insisteva per fumare una sorta di finta sigaretta di plastica che emette solo vapore per dare l'illusione anche ai più tossici di aspira-

re del tabacco vero. «Cigarette for the italian restaurants», dice al professionalissimo maitre. Stupisce immediatamente la carta: evviva, non ci sono i piatti inutili che si trovano in tutti i ristoranti dei grandi alberghi (mettete da parte la cucina di Heinz Beck all'Hilton di Roma, perché è un'eccezione...). Abbiamo percorso con piacere il menu in lungo e in largo (lo chef è Pasquale Falanga): una terrina di coniglio con gelatina di Porto e

marmellata di cipolle, dei cappellacci con pomodorini, ricotta affumicata e ristretto di Aglianico, un agnello cotto come andrebbe cotto, con tutti i suoi contorni al posto giusto. La carta dei vini

potrebbe crescere nella fascia di prezzo media: ci sono infatti soprattutto i Gaja e i grandi francesi e i vini da consumo quotidiano. Un servizio impeccabile per un conto intorno ai 60 euro (vini esclusi). Basta guardarsi intorno in centro, per rendersi conto che in una situazione del genere non sono poi molti.

I Carracci, Ristorante del Grand Hotel Baglioni, via Manzoni 2, tel. 051/222049

