

“Solstizio dei sensi”: cena in terrazza sotto le stelle al Grand Hotel Majestic

GIORGIO J.J. BARTOLOMUCCI • GIUGNO 11, 2018 • UNCATEGORIZED



Condividi

Il 21 giugno nell'elegante terrazza dell'unica Suite in stile Art Déco del **Grand Hotel Majestic** verrà proposta una cena a lume di candela sotto le stelle. Protagoniste di “**Solstizio dei Sensi**”, materie prime di altissima qualità presentate direttamente dai produttori. Gli ospiti saranno bendati: sensazioni, percezioni ed emozioni verranno così amplificate, e daranno vita a un percorso sensoriale unico, cullato dalla magia della notte più corta dell'anno e dal profumo dei fiori.

Il ristretto gruppo di ospiti, su prenotazione, potrà gustare un menù di altissima qualità sulla più esclusiva delle sue terrazze. Sarà anche occasione per il Direttore **Tiberio Biondi** di presentare il nuovo team gastronomico del **Majestic**: **Cristian Mometti**, già Executive Chef de La Porta a Bologna, maestro indiscusso della vasocottura, tecnica innovativa ma dalle radici antiche, e **Marco Firrisi**, il nuovo Food & Beverage Manager, già collaboratore dello chef Fabio Baldassarre a Roma e a Milano. L'organizzazione della cena è a cura di Antonietta Mazzeo, editorialista di enogastronomia.

Protagonisti della serata saranno i prodotti, sapori unici realizzati da veri artigiani del gusto, presenti all'evento per raccontare i segreti delle loro piccole produzioni d'eccellenza: dal **salmone delle Faroe Islands**, al largo della Scozia (Claudio Cerati), al **Riso Buono Carnaroli** gran riserva, dall'**aglio nero** di



Voghiera DOP (Stefano Silvi) alle bollicine in versione Nature e Rosé del **Pinot Nero Metodo Classico Pas Dosé VSQ**. Ultima nota, **Calaf**, dolci misteri i cioccolatini ripieni di vino, un prodotto che coniuga la bontà dei migliori cioccolati fondenti con le eccellenze del comparto vitivinicolo italiano.

Come anticipato gli ospiti del **Grand Hotel Majestic** durante la cena saranno bendati: questo piccolo accorgimento solletica l'immaginazione e acuisce le percezioni, permettendo all'olfatto e al gusto di prevalere. Un modo per creare una vera connessione, non virtuale, con un mondo di sensazioni. I partecipanti si troveranno intorno allo stesso tavolo, condividendo un'esperienza di piacere: sarà l'occasione per coltivare le relazioni che nascono intorno alla tavola, il primo vero "social" al mondo. La cena, infine, sarà a lume di candela, come vuole la tradizione, che nella notte più breve dell'anno celebra la potenza della luce contro le tenebre: tante fiammelle che rivaleggeranno con lo spettacolo del cielo stellato sopra i tetti rossi di Bologna.