



1 di 12

play/stop ▶ ⌵

Da Frank Sinatra a Lady D. 11 piatti creati per re, vip e artisti

Per i suoi primi 100 anni, il Majestic “glà Baglioni” di Bologna ha affiancato alla grande carte del ristorante I Carracci una collezione di delizie in onore dei personaggi che hanno vergato l'Albo d'Oro dell'hotel. Dal bigné con spuma di mortadella e tartufo scorzone, come piacevano a Luciano Pavarotti, al pomodoro Piccadilly con crema di avocado e pinoli tostatati per il vegano Paul McCartney. Dai gamberi in pastella profumata allo zenzero per Clark Gable ai panzerotti farciti di pomodoro e mozzarella prediletti da Sophia Loren. Dai fagottini di bresaola alla robiola con funghi crudi e noci per Ava Gardner al flan di parmigiano per Sting. Tra i grandi classici di molti ristoranti ci sono piatti legati a personaggi che ne sono stati ospiti. Ecco in 11 ricette: 11 storie per un giro d'Italia gourmet in chiave gossip.



8 di 12

play/stop ▶ ⌵

Da Frank Sinatra a Lady D. 11 piatti creati per re, vip e artisti

Lasagne verdi Lady D.

Ristorante I Carracci, Hotel Majestic “glà Baglioni”, Bologna

Che Lady Diana fosse inappetente, come tanta cronaca insinua, all'Hotel Majestic “glà Baglioni” di Bologna non possono proprio affermarlo. Tornata dal concerto del Pavarotti & Friends a Modena (1995), nonostante l'ora tarda ordinò nella suite presidenziale “un'abbondante porzione delle famose lasagne alla bolognese” dopo averne visto una foto particolarmente accattivante sul menu del ristorante I Carracci. Le mangiò tutte e l'indomani confessò di essersi sentita “bolognese per una notte”. Oggi, in memoria della principessa, le lasagne verdi all'emiliana sono tra gli evergreen della grande carte.