



OMNIA RELATIONS
PRESS OFFICE E CREATIVE AFFAIRS



GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI
BOLOGNA

LEADING
HOTELS

**LA CUCINA AD ARTE DI CLAUDIO SORDI,
EXECUTIVE CHEF DEL RISTORANTE "I CARRACCI"**



Dallo scorso aprile Claudio Sordi, classe '79, è l'executive chef del ristorante del Grand Hotel Majestic "già Baglioni", l'unico 5 stelle lusso dell'Emilia Romagna.

Padre milanese e trentino, madre napoletana e romana, cuore "rubato" da Bologna: la sua cucina mixa e reinterpreta, da nord a sud, l'intera tradizione italiana in un caleidoscopio di colori e sapori, in una trama nella quale a fare da regina è la tradizione emiliana, quotidianamente rinnovata, per sorprendere e – perché no? – divertirsi anche a tavola spaziando tra sapori, tradizione e innovazione.

Dal nord al sud della tradizione gastronomica italiana, fermandosi nel cuore – geografico, ma non solo – di **Bologna** e della **cucina emiliana**: **Claudio Sordi**, 36 anni, da aprile è l'executive chef de "I Carracci", il ristorante del **Grand Hotel Majestic «già Baglioni»** di Bologna, l'unico cinque stelle lusso della regione. Uno chef dal percorso insolito: dopo gli studi al Liceo Artistico e all'Accademia di Brera (è nato a Milano) ha sentito l'irresistibile richiamo verso l'arte del **cibo**, "la forma d'arte più concreta" come egli stesso racconta. Un amore nel quale un ruolo fondamentale ha giocato la madre, **partenopea e romana**: «Non ho frequentato nessuna scuola di cucina: ho studiato alla scuola di mia madre. È da lei che ho imparato la cucina vera, fatta di **tradizione**, a cui ogni giorno io aggiungo tutta la creatività di un "non-ancora-quarantenne" che ha sempre voglia di stupire, e soprattutto di divertirsi,

OMNIA Factory
Via Casoni, 25
Casoni Fumanti di Mezzolara
40054 Budrio (BO)
T. +39 051 6939166_6939129
F. + 39 051 6939037

OMNIA Lab
Via Santa Maria Maggiore, 2/2A
40121 Bologna
T/F. +39 051 261449

OMNIA @Fabbrica del Vapore
Studio Dagad
Via Procaccini 4 - 20154 Milano

www.omniarelations.com
info@omniarelations.com





OMNIA RELATIONS

PRESS OFFICE E CREATIVE AFFAIRS



lavorando». Al puzzle geografico-culinario della sua esistenza si aggiungono le radici **trentine e milanesi** del padre e infine, ma non in ordine di importanza, Bologna, dove ha conosciuto la moglie Laura e la **tradizione bolognese**, che oggi interpreta ed esalta al Ristorante dell'Hotel, che nel magnifico salone del XV secolo con gli affreschi originali della scuola dei fratelli Carracci è il perfetto connubio delle sue due passioni, **arte e cucina** d'eccellenza.

Radici così variegate, che si intrecciano nelle varie regioni italiane, da nord a sud, che **contribuiscono a fare di lui un cultore della tradizione italiana**, attento soprattutto alla selezione degli ingredienti migliori. Così le **verdure** le prende direttamente dall'orto, al **Podere San Giuliano** di Federica Frattini, un piccolo «microcosmo» dove alcuni chef bolognesi indicano quali sono i prodotti di cui hanno bisogno per i loro piatti; per il **pesce** si affida alla **Qualimed** di Salvatore Cucinotta, che prende il pesce fresco da piccole cooperative **siciliane**, che ogni giorno gli fanno arrivare pesce freschissimo. Dai mari ai monti, l'importante per lui è conoscere il **territorio** e i produttori, toccare con mano le materie prime con cui creerà i suoi piatti. La sua è una cucina raffinata, che valorizza la **tradizione emiliana** contaminandola di sperimentazione con sollecitazioni di altre esperienze nazionali.

«**Bologna** è la base della cucina italiana, un patrimonio inestimabile di saperi e sapori noti in tutto il mondo, non a caso l'ho scelta come sede della mia **ricerca gastronomica** e del mio lavoro» – ricorda Claudio. «La sfida, che sono riuscito a portare avanti grazie agli insegnamenti di colleghi e di veri e propri **patrimoni viventi** della cucina bolognese, penso in questo caso alle "sfogline", è stata quella di riunire la grande **tradizione**, amata dai cittadini e richiesta dai turisti e dagli stranieri, ad un approccio **innovativo** che ne potenziasse la ricchezza».

Esempio di **contaminazione riuscita** è una delle ricette più amate di Sordi: tortellini cacio e pepe con parmigiano reggiano, polvere di funghi porcini e briciole di olive taggiasche, che riunisce la doppia origine dello chef – trentina e campana – alle culture gastronomiche che ha conosciuto e amato – le olive taggiasche della Liguria e il Parmigiano Reggiano dell'Emilia Romagna.

Dopo una lunga gavetta iniziata a **20 anni**, al 5 stelle Savoia di Milano, tenacia e passione hanno reso possibile la sua crescita e la sua affermazione nel mondo della ristorazione. In **14 anni ha formato la sua professionalità in 25 ristoranti**, all'estero - **Grecia, Spagna e Olanda** - e in Italia: in Liguria, dove ha imparato a proporre e a lavorare il pesce; ad Arenzano al Brigantino, a Paraggi, a Portofino e ancora a **Capri, Positano**, poi in montagna, Champoluc, **Madonna di Campiglio** e infine Bologna.



OMNIA RELATIONS
PRESS OFFICE E CREATIVE AFFAIRS



GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI
BOLOGNA

LEADING
HOTELS®

I "maestri" che lo hanno affiancato durante il suo percorso sono stati chef stellati tra i quali ama ricordare: «**Stefano Durante**, famoso chef genovese, mi ha insegnato cosa significa essere un cuoco; **Paolo Bertolier**, chef stellato valdostano, ha allargato i miei orizzonti, ma soprattutto **Sergio Sentimenti**, executive chef del Premier Hotel a Milano Marittima, mi ha fatto diventare uno che, oltre al lavoro e alla professionalità, è attento all'armonia in cucina e che divide e sa condividere con gli altri le fatiche, le gioie, ma anche le delusioni di questo lavoro. Altri 3 nomi: **Andrea Samà**, **Dario Picchiotti** e **Andrea Bignami**, questi cuochi, che sono stati nelle mie brigate, hanno saputo farmi capire quanto siano importanti i rapporti tra chi deve collaborare e creare il piatto, cosa significhino il rispetto e la pazienza, la collaborazione e la sensibilità nel difficile lavoro che spesso ci troviamo a compiere».

Insegnamenti che sono stati preziosi, e che hanno permesso a Sordi di diventare, di recente, l'**executive chef** del **Ristorante I Carracci**, dove poter potenziare la ricerca sul gusto e il suo impegno con l'innovazione cercando anche di trasmettere, soprattutto a stranieri e turisti, la **cultura** bolognese e italiana celata nei piatti. «Amo molto» – ha spiegato – «accogliere i clienti, parlare con loro e spiegare i piatti che servirò: in essi c'è la tradizione, c'è una lunga storia che, il più delle volte, viene trasmessa oralmente di generazione in generazione: sono convinto che la **parola** sia ciò che rende autentica la comunicazione, e preparatoria ad apprezzare veramente un piatto». Il Ristorante I Carracci si configura così come l'anello di congiunzione di **cultura**, tradizione locale e tendenze creative del food più contemporaneo. Per riunire, in uno spazio d'arte unico, il grande sapore del Made in Italy.

MAJESTIC FOOD&ART

Gli spazi artistici dell'Hotel dedicati all'enogastronomia, aperti tutti i giorni alla città per pranzi, cene, fast lunch e degustazioni.

Ristorante I Carracci

Il Ristorante I Carracci, tempio della cucina d'eccellenza, è una delle location più raffinate ed esclusive della città, situato in un magnifico salone del XV secolo affrescato dalla scuola dei fratelli Carracci e annesso all'hotel a inizio Novecento. Nelle sue splendide sale l'executive Chef Claudio Sordi, con la sua esperienza che mixa con perfetto equilibrio le tradizioni della cucina italiana dal nord al sud, propone ai suoi commensali una personale e raffinata rivisitazione della tradizione gastronomica dell'Emilia-Romagna, reinterpretata in maniera originale e fresca. Eccellenza non soltanto in cucina ma anche nel servizio in sala, grazie alla passione e alla professionalità del maître Giordano De Lellis, attento alla cura di ogni singolo dettaglio e lieto di proporre il perfetto abbinamento enologico ad ogni portata.

Via Manzoni, 2 - 40121 Bologna



OMNIA RELATIONS
PRESS OFFICE E CREATIVE AFFAIRS



Tel: +39 051 225445 - fax: +39 051 234840 -
ristorazionecarracci@duetorrihotels.com

Cafè Marinetti

Un drink dall'atmosfera retrò, che con un suggestivo salto nel tempo riporta alle atmosfere eleganti di inizio Novecento, quando nelle sale dell'allora Hotel Baglioni Filippo Tommaso Marinetti e i suoi audaci compagni scrivevano una delle pagine più importanti dell'arte, della società e del costume novecenteschi. Il "Cafè Marinetti" è l'omaggio del Grand Hotel Majestic al padre del Futurismo, che lo scelse quale suo quartier generale. Oggi è uno spazio di estremo fascino e suggestione per un aperitivo nel cuore di Bologna, grazie ai cocktail realizzati dall'estro del barman Shanti Medici. Al suo interno offre un ambiente classico ma impreziosito dall'originale atmosfera retrò, ricco di proposte uniche e aperte a tutta la città. Il posto ideale per una pausa relax o un light lunch.

Via Manzoni, 2 - 40121 Bologna

Tel: +39 051 225445 - fax: +39 051 234840 -
info.ghmajestic@duetorrihotels.com

Enoteca Morandi

Dedicata al bolognese Giorgio Morandi, protagonista indiscusso dell'arte italiana del Novecento, l'Enoteca Morandi è la storica cantina dell'Hotel, che offre un'inaspettata alternativa gourmet a chi sia alla ricerca di uno spazio esclusivo e rilassante. Nella location resa calda ed intima dagli arredi in legno e dalle luci soffuse, l'Enoteca propone una selezionata gamma di oltre 300 etichette italiane e straniere, con le quali accompagnare menu degustazione creati ad hoc per esaltare le antiche tradizioni della cucina tradizionale.

Via Indipendenza, 8 - 40121 Bologna, Italia

tel: +39 051 225445 - fax: +39 051 234840 -
info.ghmajestic@duetorrihotels.com

Grand Hotel Majestic "già Baglioni"

Via Indipendenza 8, Bologna, 40121 Bologna

T. + 39 051 225445, info.ghmajestic@duetorrihotels.com
www.grandhotelmajestic.duetorrihotels.com

UFFICIO STAMPA _ Grand Hotel Majestic "già Baglioni"/Duetorrihotels _ OMNIA RELATIONS

OMNIA FACTORY, T. + 39 051 6939166_6939129

OMNIA LAB, T. + 39 051 261449

Coordinamento: Lucia Portesi

lucia.portesi@omniarelations.com, M. + 39 349 369 2989

Addetto stampa: Silvia Antenucci

silvia.antenucci@omniarelations.com, M. +39 347 0769422
www.omniarelations.com