

## QUARTIERIALTI



INAUGURATO NEL FEBBRAIO 1912, L'HOTEL, TRA I PIÙ BELLI D'ITALIA, CON 109 STANZE E SUITE, DECLINA IL CONCETTO DI LUSSO AL PIÙ ALTO LIVELLO DI RAFFINATEZZA. AL RISTORANTE I CARRACCI LO CHEF GIACOMO GALEAZZI OMAGGIA LA CUCINA BOLOGNESE E I TANTI OSPITI FAMOSI CHE QUI HANNO SOGGIORNATO

# Hotel Majestic, a Bologna eleganza senza tempo

Beba Marsano



Un libro racconta i 100 anni dell'albergo in un intreccio tra memorie pubbliche e private

ENTO ANNI. E SFOGGIARLI CON ORGOGLIO. Un privilegio che pochi possono permettersi. Tra gli *happy few* il *Grand Hotel Majestic "Già Baglioni"*, orgoglio della Bologna a cinque stelle. Che i suoi primi cento anni li ha ricordati uno a uno per raccontarli in un libro a cura del giornalista e scrittore Giancarlo Roversi (Allemandi Editore). Dove, pagina dopo pagina, tra ricordi a colori e in bianco e nero, memorie pubbliche si intrecciano gustosamente a fatti privati. Quelli dei grandi personaggi che fin dal primo giorno di apertura, il 15 febbraio 1912, si sono avvicendati senza sosta nell'ex Seminario arcivescovile al numero 8 della centralissima, e naturalmente porticata, via Indipendenza. Qualche nome? Sarah Ferguson, che camminava scalza per gli antichi scaloni, come fosse a casa. Luciano Pavarotti, che ogni

sera si faceva portare in stanza tre spremute di limone e altrettante di pompelmo. Gino Cervi, che arrivava insieme a 12 bauli per il vezzo di cambiarsi d'abito quattro volte al giorno: al mattino, per pranzo, nel pomeriggio e per la sera.

"Ci piace pensare a questa celebrazione non come a un punto di arrivo, ma come a un punto di partenza -spiega il *general manager* Tiberio Biondi, perfetto padrone di casa tra arredi d'epoca, opere d'arte e raffinatezze ad alto tasso tecnologico. Come quelle delle 109 stanze e *suite* che declinano il concetto di lusso al più alto livello di eleganza. Dalla sfarzosa *Royal suite* Giuseppe



82 | FOOD&BEVERAGE SETTEMBRE 2013





Il fiore all'occhiello dell'hotel è il ristorante I Carracci, regno dello chef Giacomo Galeazzi, dove imperano gli immancabili tortellini in brodo di capponne e le tagliatelle fatte in casa con il ragù alla bolognese

Verdi, in puro stile veneziano, alla *Presidential suite* Giambologna, con pezzi rari dell'Ottocento francese, fino all'Art Déco *suite*, con la superba terrazza affacciata sulla chiesa di San Pietro (custode del bellissimo gruppo cinquecentesco della *Pietà*, otto figure in terracotta naturale plasmate da Alfonso Lombardi) e sui tetti della vecchia Bologna, rossa, grassa e turrata.

Rossa per il caldo colore del mattone con cui è costruita; turrata per quella merlata selva di alte torri di pietra che, all'alba del Duecento, ne fecero una sorta di Manhattan *ante litteram*; grassa per la cucina: ricca, sontuosa, sensuale. Quella cucina della tradizione che domina la grande *carte* del ristorante I Carracci, fiore all'occhiello dell'hotel, dove imperano gli immancabili tortellini in brodo di capponne e le tagliatelle fatte in casa con il ragù alla bolognese, preparato secondo "la ricetta depositata alla Camera di commercio", come dichiara lo chef Giacomo Galeazzi che, ai monumenti della gastronomia emiliana, ha voluto affiancare in occasione del centenario una collezione di piatti in onore dei tanti *vip* che hanno vergato l'Albo d'oro del *Majestic*. Ecco allora i *Bigné* farciti con spuma di mortadella e tartufo scorzone come piacevano a Pavarotti, il Pomodoro Piccadilly con crema di avocado e pinoli tostatati per il vegano Paul McCartney, i Panzerotti ripieni di pomodoro e mozzarella prediletti da Sophia Loren e le Lasagne verdi tanto apprezzate dall'inappetente principessa Diana.

Senza fine la passerella di teste coronate, grandi statisti, capitani d'industria ("molti si fermavano al Baglioni per poi andare a comprare una Ferrari a Maranello"), stelle dello spettacolo, protagonisti della cultura e ben sei premi Nobel, da Rita Levi Montalcini al Dalai Lama, scesi al *Majestic "Già Baglioni"*,

vanto dei *Leading Hotels of the World* e dal 2010 proprietà della *Duetorrihotels Spa*. E non ce n'è uno che, almeno una volta, non si sia seduto ai tavolini del *Majestic Lounge Café*, luogo deputato della Bologna che conta, per sorseggiare la specialità della casa,

il famoso *cocktail Roberta* (vodka, Cinzano dry, Cherry Hering, Campari e crema di banana), che esattamente cinquant'anni fa vinse l'*International cocktail competition* a Saint-Vincent (Ao) in una sfida all'ultimo *shaker* tra 190 *barman* di ben 18 Paesi. Doveva chiamarsi *Boom*, ma il nome era già stato scelto, così il suo creatore decise per il tormentone di quell'anno, *Roberta* di Peppino di Capri, che stavano trasmettendo alla radio proprio in quel momento.

Ai Carracci e al *Majestic Lounge Café* si è affiancata di recente una nuova destinazione del gusto, l'*Enoteca Morandi*, negli spazi della storica cantina della casa, dove i sapori più schietti della cucina regionale vengono esaltati dalle 300 etichette selezionate tra le migliori produzioni italiane e straniere. *Dulcis in fundo*, quel *Camerino di Europa*, intima e raccolta sala *meeting*, che vanta qualche cosa di unico: un fregio affrescato con finti bassorilievi, decorazioni a grottesche e quattro episodi con le *Storie di Europa* dalle *Metamorfosi* di Ovidio firmato dai fratelli Carracci, protagonisti di quella stagione di raffinata naturalezza alla quale per tutto il Seicento l'Europa guarderà come esempio di bella pittura. 

#### SCHEDA

#### Grand Hotel Majestic "Già Baglioni"

via Indipendenza 8  
40121 Bologna  
tel. +39 051.225445  
info.ghmajestic@duetorrihotels.com  
www.grandhotelmajestic.duetorrihotels.com