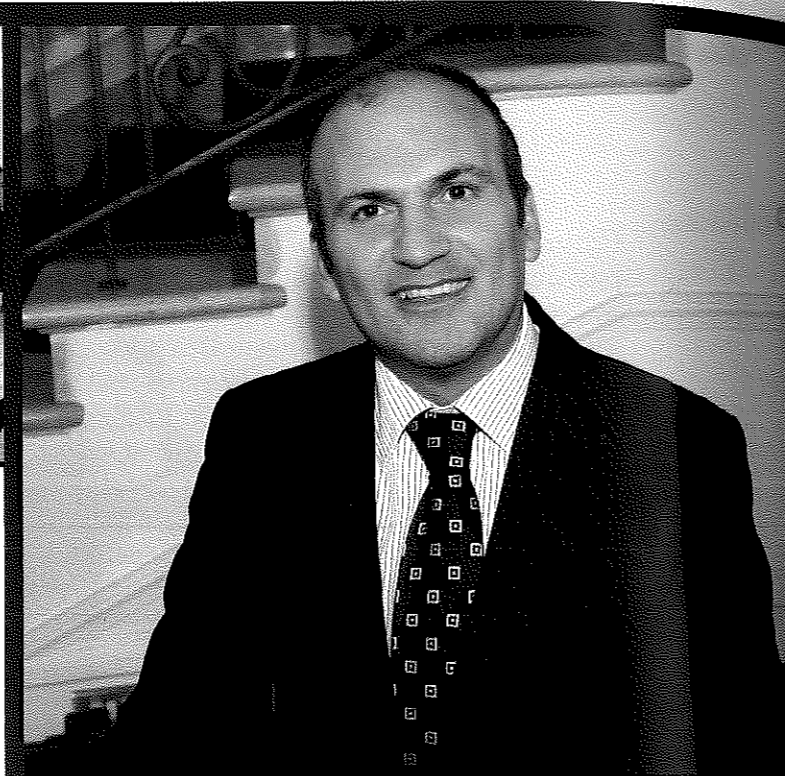




RINNOVATI LO STAFF F&B E LA BRIGATA DI CUCINA SI RIVISITA L'OFFERTA DEL RISTORANTE I CARRACCI PUNTANDO SUL RECUPERO DELLA TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA REGIONALE, SU VINIFICAZIONI IN PUREZZA E SU VITIGNI A PIEDE FRANCO. INAUGURATO IL CAFFÈ LETTERARIO DELL'ALBERGO.



TIBERIO BIONDI, DIRETTORE DELL'HOTEL MAJESTIC DI BOLOGNA. NELL'ALBERGO SITUATO IN UN'ALA DI PALAZZO FAVA SI TROVANO ALCUNI AFFRESCI DEI PITTORI DELLA FAMIGLIA CARRACCI.

## AFFRESCO GASTRONOMICO

Il rilancio dell'Hotel Majestic di Bologna, già Baglioni, dopo l'acquisizione da parte della catena Due Torri Hotels, passerà attraverso una nuova concezione strutturale e sostanziale delle attività di ristorazione. Spiega il direttore Tiberio Biondi:

«Dal 27 gennaio con la fine dei lavori di ristrutturazione del museo di palazzo Fava, è stato possibile aprire un ingresso del ristorante I Carracci su strada. In più di recente nello staff food&beverage sono stati inseriti nuovi elementi e una nuova brigata di cucina». A indossare la toque blanche, il trentacinquenne Giacomo Galeazzi che, nella sala da settanta coperti affrescata dai manieristi cugini Carracci, beneficerà dell'apporto dell'esperto maître Giordano De Lellis, per anni collaboratore di Cracco. Tra i volti nuovi anche Sante Malizia, f&b manager di esperienza internazionale e qui addetto al coordinamento e alla gestione dell'attività:

«Agevolando l'accesso dei cittadini bolognesi —dice Biondi— si intende ampliare l'operatività del ristorante che, oltre a servire gli ospiti interni, al momento è funzionale alla banchettistica oggi indotta dai circa tre eventi a settimana che si svolgono in sette sale congressi e, per la parte food, in due salo-



ni da 110 posti totali». Il comparto congressuale del Majestic genera circa il 70% degli introiti f&b complessivi. Tra leisure e professionale la clientela è per due terzi italiana e per il resto straniera per lo più di origine americana.

### Dal ristorante al Caffè Carracci-Fava

Talvolta in cucina per innovare è sufficiente recuperare e rivisitare le ricette tradizionali. E perché no quelle dell'Emilia Romagna. Attraverso questo processo è passata la carta a cadenza stagionale del Carracci e così anche la lista dei vini. E allora spazio all'inserimento di presidi slow food tra gli antipasti: si guardi, per esempio, alla voce culatello di Zibello dop del Podere Cadassa con pan brioche tostato e riccioli di burro o, ancora alla riga che dice Terrina di faraona e Mortadella Bologna e pistacchi con fondente di scalogno all'aceto di mele. E poi come dimenticare un piatto di caratura globale come le tagliatelle fatte in casa con il ragù alla bolognese, o la meno planetaria lingua di vitello in salsa verde con la novità della grigliatura dopo la lessatura. Prosegue Biondi: «La novità è l'offerta di pescato mentre per quanto concerne i prodotti enologici, il nostro maître e la consulente enogastronomica Rita Mattioli stanno ampliando la carta, con una lista da 200 a 350 etichette». L'obiettivo è la creazione di una proposta che non trascurerà nessuna regione italiana pur puntando sui vini locali e autoctoni e in particolare sul Sangiovese in purezza. Così si giustifica la presenza dell'Albana Gioia (Giovannini 2009), del Domus Caia Sangiovese superiore (Ferrucci 2007) e

del Pietramora Sangiovese Superiore Riserva (Zerbina 2006). In fieri è l'inserimento nell'offerta del Burson di Longanesi e del Bosco Eliceo di Fortana proveniente da viti a piede franco.

### Il Caffè letterario

Le degustazioni di etichette ricercate possono avvenire nella sotterranea enoteca Morandi, ma a queste si dedicherà anche il Caffè letterario Carracci Fava in seno alla lettura di pagine di prosa e poesie. Il nuovo locale è posizionato nel palazzo dell'omonimo museo, lo stesso dove in parte ha sede l'albergo, ed è gestito dallo stesso staff sotto la supervisione di Rita Mattioli che a fianco dell'offerta enologica ha voluto un'ampia gamma di taglieri di salumi e formaggi dop e una fornita scelta di succhi bio e centrifugati adatti alla consumazione diretta o come ingredienti per una contenuta produzione di cocktail.

Marco Oltrona Visconti

### IL CONSUMO DI VINI NEL 2010

Tipologia	Bottiglie
Rossi	1.900
Bianchi	1.366
Spumanti	1.360 (40 1/2 bt)
Champagne	920 (60 1/2 bt)
Vini Liquorosi	200
Rosé	24

