

A cena nelle esclusive terrazze del MAJESTIC di Bologna

Giu 9, 2021



La proposta per l'estate 2021 del 5 stelle Lusso: accomodarsi tra i gelsomini, sotto le stelle, per lasciarsi tentare dalla stampa articolo dalle nuove mini selezioni della Carta di Benvenuto e dal menù di stagione. Con una novità: **per ogni ricetta viene impiegato un Olio Evo differente** per intensità e note aromatiche, raccontato dal menù e dalla carta dedicata. In collaborazione con **Olioè** si traccia un percorso sensoriale di scoperta di un ingrediente fondamentale della cucina mediterranea.

Il Grand Hotel Majestic "già Baglioni" apre le sue terrazze in fiore, un'oasi inaspettata di tranquillità e relax nel cuore di **via Indipendenza**: a partire dal 5 giugno gli ospiti potranno fare **aperitivo o cenare sotto le stelle** ammirando la vista su una delle torri medievali della città. **Si entra all'interno di un palazzo del '700**, un vero e proprio museo - l'hotel custodisce testimonianze di arte e storia, come la prima opera nota dei **Carracci** - e ci si accomoda al tavolo, cullati dal profumo dei gelsomini.

Bologna è una città ricca di angoli segreti, giardini interni, corti che si nascondono dietro le facciate dei palazzi antichi, raramente accessibili al pubblico. Il Majestic invita a prendere posto in questa location dall'atmosfera intima e riservata, uno dei suoi fiori all'occhiello, perfetta per un incontro romantico: l'occasione per scoprire le sue proposte estive.

All'arrivo si viene accolti da una **speciale Carta di benvenuto**, elaborata per incuriosire gli ospiti e suggerire nuove esperienze. Contiene diverse **"mini selezioni"**, una rosa di proposte declinate secondo temi differenti: **i cocktail, gli aperitivi, le bollicine e - novità - le acque**. Non manca il **cocktail signature, Roberta, omaggio a Pietro Cuccoli**: lo storico capo barman dell'hotel con questa creazione nel '63 ha vinto l'**international Cocktail Winner at Competition-Saint Vincent**.

Il menù estivo è una tavolozza di profumi e colori, con una novità: accanto ad ogni piatto un simbolo indicherà il tipo di **Olio Extravergine di Oliva utilizzato**, la provenienza, l'intensità e le caratteristiche. Ad esempio, sarà un Olio Evo dell'Emilia Romagna intenso, amaro e piccante, all'aroma di carciofo, erba e mandorla, ad accompagnare alcuni primi, come gli strangolapreti all'ortica con ragù di cortile, Castelmagno e polvere di funghi primaverili, la chitarra all'uovo con tonno rosso, oppure un secondo sostanzioso come il Filetto di manzo piemontese. Più armonico ed equilibrato, l'Olio Evo proveniente dall'Umbria è meno intenso. Le sue note di mela verde ed erba sono perfette per una ricetta estiva come i tortelli alla burrata e lime con zuppetta di vongole, cozze e corallo, o ancora, il polpo arrostito, la melanzana alla menta. Occorre invece un Olio Evo delicato, fruttato e leggero come quello prodotto al sole della Liguria per creare la migliore alchimia con la Tataki di tonno rosso del Mediterraneo, nettarine, liquirizia e porro.

I clienti troveranno inoltre una piccola **carta dedicata interamente agli oli**, con informazioni più dettagliate, e potranno **acquistare direttamente le bottiglie**, portandosi a casa il profumo e la qualità di una produzione di eccellenza.

L'obiettivo è valorizzare un patrimonio unico della cucina mediterranea e creare una consapevolezza diffusa sulle virtù del miglior olio. Questa iniziativa è stata realizzata in collaborazione con **Olioè**, il portale di **Antonietta Mazzeo**, Esperta degli Oli d'Oliva Vergini ed Extravergini, Membro del **Panel DISTAL** il Comitato Professionale di Assaggio di oli d'oliva e Direttore Generale **COER** Consorzio Olio Extravergine Emilia Romagna. Impegno importante quello del Majestic nella valorizzazione dell'olio italiano grazie all'iscrizione e all'organizzazione dei corsi di **AIRO** Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio, che promuove presso i migliori ristoranti la cultura dell'olio Evo.

