

## Retromania Bolognese: il Diana e i Carracci si rinnovano scommettendo sulla tradizione

*Due esercizi storici scelgono di voltarsi indietro e scommettere sulla tradizione. Sono il Diana di Eros Palmirani, che ha appena rinnovato i suoi ambienti, e il Carracci affidato a Cristian Mometti.*

Di **Alessandra Meldolesi** - 5 gennaio 2019

690 0



Ristorante Diana

Ristorante I Carracci

### Ristorante I Carracci, Bologna



**Cristian Mometti**, dal canto suo, ha ascendenze venete, ma opera in città da 3 anni, quando è stato chiamato a sostituire Marcello e Gianluca Leoni. Per lui, che si era fatto le ossa in albergo, i Carracci hanno rappresentato l'agognato ritorno alle origini. *"Mi piace avere in mano più outlet: il ristorante, il caffè Marinetti, il breakfast, la banchettistica, le amenities"*, dice. La scelta, in accordo con il direttore **Tiberio Biondi**, è stata quella di privilegiare la tradizione, in una città sempre più attenzionata dal turismo internazionale, spesso di matrice gastronomica. *"La tradizione a dire il vero c'era già, ma io ho rivisto le ricette dopo averle studiate, nelle case e al ristorante, cercando di mettere a fuoco il gusto. Così ho scoperto che il ragù bolognese è ben diverso da quello che spesso si pensa, senza erbe né aromi, con poco pomodoro"*. È stato così che la domenica al brunch è subentrato il pranzo della festa, sotto il segno della cultura italiana del cibo, con tanto di carrello dei bolliti (25 euro) presente fin dal giovedì. È stato acquistato da un'azienda lombarda che lavora artigianalmente: la carne resta a bagno, ma al momento del servizio attraverso una leva si alza e il ripiano bucato fa scolare via il liquido. I tagli sono doppione o punta di petto, copertina di spalla o cappello del prete, gallina padovana o cappone, lingua, testina e cotechino. Tutte carni selezionate con **Massimiliano Ranocchi**, privilegiando il vitellone bianco dell'Appennino centrale. Sono cotte sottovuoto, tranne la gallina, *"per massimizzare precisione e leggerezza"*. In accompagnamento salsa rossa, salsa verde, friggione e rafano fresco; per guarnizione purè, peperonata bolognese e cipolline. All'opera con il coltello in mano lo chef o il suo secondo.



È il punto di forza di un menu che passa in rassegna toscane con pancetta e spuma di patate, stecchi alla petroniana (qui preparati con il ripieno dei tortellini impanato e fritto), balanzoni burro e oro, passatelli col ragù di cortile. Il resto della settimana la scelta si sposta su 4 degustazione, che cercano di accontentare tutta la clientela. **C'è la cucina internazionale, che in albergo non può mancare, e quella gourmet**, compreso il menu dedicato alla vasocottura, tecnica prediletta dello chef. Costa 80 euro, come il Tradizione, contro i 110 della carne e i 120 del pesce.

Ristorate I Carracci

Via dell'Indipendenza, 8 – 40121 Bologna, Italia

Tel. +39 051 225445

Mail [ristorazionecarracci@duetorrihotels.com](mailto:ristorazionecarracci@duetorrihotels.com)