

Il Grand Hotel Majestic si illumina con la cucina stellata di Marcattilii

Il cinque stelle bolognese il 4 aprile ospiterà Valentino Marcattilii, cuoco del San Domenico di Imola, che presenterà il suo libro e poi cucinerà con il collega Guglielmo Araldi

22 marzo 2022 | 18:33



Il 4 aprile Valentino Marcattilii (membro di Euro-Toques, l'associazione europea dei cuochi), cuoco e regista del successo del San Domenico di Imola, sarà ospite del Grand Hotel Majestic di Bologna. Scopo della visita, presentare il libro "Il San Domenico, la mia vita", che Marcattilii ha scritto insieme al giornalista Mauro Bassini. L'evento si concluderà poi con una speciale cena, preparata a quattro mani, da Marcattilii con Guglielmo Araldi, executive chef del Ristorante I Carracci di Bologna.



Valentino Marcattilii, cuoco e membro di Euro-Toques

Marcattilii illumina il Grand Hotel Majestic

Al Grand Hotel Majestic "già Baglioni", lunedì 4 aprile, si terrà una serata dedicata alle eccellenze dell'Emilia Romagna. Il ristorante I Carracci accoglierà lo chef Valentino Marcattilii del San Domenico di Imola - due stelle Michelin - che lo chef ha guidato verso il successo internazionale.

Un doppio appuntamento che unisce parole e gusto

Alle 18.30, la presentazione di "Il San Domenico, la mia vita", libro edito da Minerva e scritto da Marcattilii con il giornalista Mauro Bassini, con la prefazione di Massimo Bottura. I due autori, grazie alle domande della moderatrice Elisa Azzimondi, direttrice della collana "Ritratti di gusto" di Minerva, racconteranno le tappe di un percorso di vita e professionale unico, che ha permesso al ristorante imolese di trasformarsi in un tempio della cucina emiliano-romagnola.



Guglielmo Araldi cuoco del Ristorante I Carracci di Bologna

La cena a quattro mani

L'appuntamento prosegue alle 20.30 con una cena nel Ristorante I Carracci, sotto una volta di affreschi cinquecenteschi realizzati dalla scuola dei pittori bolognesi. Un originale menù a 4 mani realizzato da Valentino Marcattili e dall'executive chef di casa Guglielmo Araldi, bolognese d'adozione, la cui visione gastronomica è ricca di influenze mediterranee.

A ogni portata è stato abbinato un vino dell'Azienda Ceretto appositamente scelto per esaltare al meglio sapori e preparazioni. Un calice di Blangè Langhe DOC Arneis 2021 sarà servito con il Benvenuto dello chef, realizzato dal ristorante I Carracci: il cannellone croccante con ricotta di Zocca, con rapa rossa e cerfoglio, profumato di bergamotto, accompagnato da mortadella, pistacchio, parmigiano e perlage di aceto balsamico con peperoncino al pomodoro.

Gli antipasti sono preparati dal San Domenico, e alternano terra e mare: in tavola una terrina di pasticcio di fegato d'oca tartufato, addolcito da gelatina al porto e pan brioche tostato, e le code di mazzancolle in crosta di corn flakes, due proposte associate a un eccellente Monsordo Bianco Langhe DOC 2021.

Anche il **primo piatto è di "scuola imolese"**: Marcattili ha previsto la ricetta più iconica del suo ristorante – depositata alla Camera di Commercio – l'uovo in raviolo "San Domenico" in burro di malga, parmigiano dolce e tartufo di stagione, accompagnato da Barbaresco DOCG 2017.

Araldi prosegue con un **secondo a base di agnello**, arricchito con carota, rapa rossa e Castelmagno, in dialogo con un Barolo DOCG magnum 2016.

Infine, il pasticcere del ristorante I Carracci Vincenzo Digifico firma il dessert, la mousse al mango e passion fruit, cocco e bergamotto – in abbinamento con le bollicine del Moscato d'Asti DOCG 2021 – e la piccola pasticceria proposta con il caffè.

I vini in abbinamento sono quelli dell'**azienda vitivinicola della Famiglia Ceretto di Alba**, in Piemonte.

LEGGI ANCHE

[L'elegante architettura Belle Epoque del Grand Hotel Majestic](#)

[Pranzo improvvisato, a tavola coi futuristi Mostra al Grand Hotel Majestic a Bologna](#)

[Grand Hotel Majestic Bollito e tartufi nel menu autunnale](#)

[Pranzo della domenica al Grand Hotel Majestic Bologna: re della tavola il bollito](#)