

Due giovani talenti in uno dei fine dining più belli d'Italia: la svolta dei Carracci con Guglielmo Araldi e Vincenzo Digifico

Il ristorante, bellissimo, rinnova la sua offerta puntando sulla freschezza mediterranea di una squadra di giovani. La nuova stagione dei Carracci con Guglielmo Araldi e Vincenzo Digifico.

Di **Alessandra Meldolesi** - 26 marzo 2022



I Carracci- Grand Hotel Majestic ▲

Il ristorante

Ha i suoi tesori nascosti, Bologna, che ogni tanto qualcuno va a scoprire. Per esempio, ***I Carracci***, ristorante del ***Grand Hotel Majestic***, **cinque stelle lusso battuto dai vip che soggiornano in città**, con affaccio su una tranquilla laterale di via Indipendenza. Se l'albergo

vanta affreschi dei Carracci, **la sala del ristorante è stata decorata dalla scuola ed è un pieno di suggestioni**, che forse hanno intimorito un po' ospiti e cuochi.



È stato così che in una location tanto impegnativa quanto ad alto potenziale, le gestioni si sono succedute senza lasciare troppi rimpianti, nonostante il disgelo turistico in città. Non è mai stato chiaro, forse, a chi si volesse rivolgere il ristorante né quale linguaggio culinario intendesse parlare. **Ora, però, sembra che la proprietà e il management abbiano finalmente deciso di alzare il tiro, riunendo una squadra di giovani con le migliori intenzioni.**



La capeggia Guglielmo Araldi, chef ventottenne di origini calabresi, svezato alla cucina da nonna Luisa, con la quale da bambino si divertiva a preparare paste fresche e dolci tipici. Da qui la decisione di frequentare l'alberghiero a Vibo Valentia e le prime esperienze nei locali della zona. "Poi è successo che ho deciso di provare uno stellato e nella sua umiltà, il primo che mi ha risposto e subito assunto è stato Felice Lo Basso nel 2014. Con lui sono rimasto un paio di anni da Unico a Milano. Ed è una cucina che mi ha conquistato, fresca, ricca di vegetale, incentrata sul prodotto di qualità, elegante, pulita. Poi mi sono spostato a Bologna per amore e sono entrato ai Portici di Agostino Iacobucci, dove mi sono fermato di nuovo un paio d'anni, anche nel ruolo di secondo. Mi sono piaciuti il tocco di sud, i profumi, il gusto".



Guglielmo Araldi

La prima esperienza da chef è a capo di un resort di lusso in Calabria, poi il ritorno a Bologna, sempre con Iacobucci, e la proposta irrecusabile dei Carracci, dove Araldi si insedia nel settembre 2021. **Vi porta una cucina che esprime registri diversi, dove la solarità mediterranea, veicolata dall'energia degli agrumi e dei vegetali di stagione, affianca l'opulenza della tradizione emiliana**, alleggerita ma non snaturata, senza contaminazioni. Gran parte degli acquisti si svolge del resto nel vicino mercato del Quadrilatero, dove ancora si respira un'atmosfera pienamente carraccesca.



I piatti

Oltre alla carta, l'ospite può scegliere fra tre menu degustazione, di terra, di mare o della tradizione, a 110, 120 o 95 euro. Per accompagnarli, la carta dei vini offre oltre 350 etichette. In sala **Giordano De Lellis**, veterano del ristorante i Carracci da 12 anni, con il ruolo di maître sommelier e trascorsi a fianco di grandi nomi come **Marchesi, Cracco, Berton, Fadiga e Barbieri**, coadiuvato da ragazzi motivati tra cui Aurora, Alessio e Dino.



Linguina Pastificio Mancini, scorfano, nduja, agretti e ricci di mare



Rana pescatrice, culatello, fave e porro arrosto

La formula è pienamente fine dining, con i crismi del caso. Vedi gli stuzzichini dall'esecuzione certosina: il finto peperoncino con crema di peperone alla brace nappato di crema di pomodoro, per un ricordo di Calabria; la mousse di Mortadella nel cilindro croccante di piadina con perlage di Aceto Balsamico, crema di Parmigiano e polvere di pistacchi; il cannolo

croccante con ricotta di Zocca, bergamotto, rapa rossa e cerfoglio. Nel cestino del pane, Danubio tipo crescente ai salumi, grissini al pomodoro, cracker all'origano e una pagnotta di grano arso al lievito madre, accompagnata da carta degli oli e burro salato di Normandia.



La cucina è alle sue prime battute, con tutti i mezzi e le intenzioni per far bene. Sfodera creatività sul pesce, cominciando dalla **tartare di gambero rosso**, nata da ricordi d'infanzia, quando Araldi, cresciuto al mare, dopo le mareggiate trovava sulla spiaggia le stelle marine, mentre i pescherecci rientravano carichi di gamberi di Capo Vaticano. Quindi **la battuta modellata a forma di stella**, **il caviale asietra**, **il passion fruit in gelatina e crema per l'acidità**, la cialda di alghe e quella di gambero, il gel di yuzu per un altro po' di sale.



Gambero rosso, mandorla, passion fruit, yuzu e caviale

Oppure **il tortello farcito di astice al bergamotto e mantecato con burro agli agrumi**, chiaroscurato da diverse salse: la sua bisque, le crema di cime di rapa per l'amaro sulla dolcezza, la fonduta più grassa di provola affumicata. Fra i secondi il **rombo con broccolo romanesco, maionese di ostrica e salsa tipo mugnaia allo zafferano**, intensa ancorché montata ad aria.



Tortello d'Astice, agrumi, estratto di spinacino e scamorza affumicata



Rombo scottato, cavolo romano, ostrica e aria di zafferano

Chi ha voglia di carne trova una mano più classica: vedi la *quaglia con cavolfiore, shiitake, riduzione di melagrana e cavolo riccio*, oppure la *guancetta di manzo brasata al Sangiovese con topinambur, scalogni confit e cavolo nero*. Nel comparto tradizione tortellini,



Petto d'anatra, consistenze di verdure e arancio



Lasciano il segno, in chiusura, i dessert di Vincenzo Digifico, giovane pasticciere pugliese con esperienze al fianco di Mei, Vissani, Gozzoli, Ducasse, Pinchiorri, Petrosino, Renzi e quattro anni di Spagna da Paco Perez. C'è il cremoso allo zucchero muscovado con meringhette alla liquirizia base acqua, crumble al cioccolato e sale, gelato alla vaniglia e riduzione di caramello al Jack Daniel's; oppure il carosello di mandarino e bergamotto calabresi, mango, passion fruit e cocco, gioco di consistenze defaticante fra gelatine, cristalli, sorbetto e cotture al vapore, più lo yuzu per staccare.



Cre moso Moscovado e liquirizia, gelato vaniglia con riduzione al Jack Daniel's



Mousse al mango e passion fruit, cocco e bergamotto

Dove risaltano la perizia tecnica (“*mi piace vedere ogni elemento da una prospettiva diversa*”) e il gusto moderno, scarico di zuccheri e cadenzato da punti di sale. Né mancano il predessert e la piccola pasticceria (*finta arachide, macaron al caramello salato, minipavlova al lampone*).



Indirizzo

I Carracci- Grand Hotel Majestic

Via Manzoni, 2, 40121 Bologna

Tel. +39 051 225445

Sito web