



OMNIA RELATIONS
PRESS OFFICE E CREATIVE AFFAIRS



GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI
BOLOGNA

LEADING HOTELS

“PAPA’ VS MAMMA” OVVERO LE DUE ANIME CULINARIE DI CLAUDIO SORDI A FESTA VICO 2015

L'Executive Chef del Ristorante I Carracci del Grand Hotel Majestic “già Baglioni” di Bologna ha deciso di sorprendere il pubblico con un piatto che celebra le origini trentine del padre e quelle napoletane della madre.

Lo chef presenta la sua speciale ricetta a Festa Vico, la Kermesse di tre giorni che da 12 anni raduna le stelle della gastronomia nazionale a Vico Equense.

*Bologna, 8 maggio 2015_ **Meglio il Trentino o Napoli?** Da un lato l'aria fresca e frizzante delle Dolomiti, dall'altro i colori inimitabili del golfo partenopeo. Impossibile rispondere: è come chiedere se si vuole più bene alla mamma o al papà. E così **Claudio Sordi**, figlio di un trentino e una napoletana, ha scelto entrambi. L'**Executive Chef** del **Ristorante I Carracci** del **Grand Hotel Majestic “già Baglioni” di Bologna**, propone al pubblico la sua ricetta esclusiva **“Papà vs Mamma”**: panino al latte con semola di polenta in onore delle **origini trentine del padre**, con moscardini affogati e leggermente piccanti per ricordare le **origini napoletane della mamma**.*

*Un abbinamento sorprendente, che si può gustare in questi giorni a **Festa Vico 2015**, la kermesse che ogni anno riunisce nella magnifica cornice di Vico Equense le **star della gastronomia italiana**, chiamate a raccolta dallo **chef Gennaro Esposito**, animatore della manifestazione. L'edizione di quest'anno, la dodicesima, celebra sino al 9 giugno la **cucina d'eccellenza** e la **solidarietà**.*

***Claudio Sordi**, classe 1979, milanese di nascita cresciuto professionalmente a fianco di grandi Chef in Italia ed Europa (Grecia, Spagna, Olanda), proporrà questo piatto in omaggio alle sue **due anime culinarie**, strettamente legate alla **passione per la tradizione e per le eccellenze bolognesi**, che interpreta ed esalta al **Ristorante I Carracci dell'Hotel**.*

*Lo chef parteciperà anche a due altri eventi inseriti nel ricco calendario di **Festa Vico 2015**: la **“Repubblica del cibo”**, che animerà le vie del centro cittadino con **proposte gastronomiche servite in location inedite**, dal **fioraio** dal **giornalaio** sino alle **boutique di abbigliamento**, e **“La notte delle stelle”**, il 9 giugno, sul lungomare Marina d'Equa, una serata in compagnia degli **Chef stellati** e delle loro creazioni.*

*Claudio Sordi si **appassiona alla cucina** terminato il liceo artistico, e inizia a partecipare a stage in diversi ristoranti sul territorio nazionale: il Gran Hotel Savoia di **Milano**, l'Hotel Les Des Alpes di **Madonna di Campiglio**, il Brithorn Hotel **Champo Luc**, sono solo alcuni dei **trenta ristoranti** con i quali ha collaborato negli ultimi sedici anni. Con la fine del 2014, termina l'avventura al Ristorante La Piazzetta, iniziando l'esperienza come*

OMNIA Factory
Via Casoni, 25
Casoni Fumanti di Mezzolara
40054 Budrio (BO)
T. +39 051 6939166_6939129
F. +39 051 6939037

OMNIA Lab
Via Santa Maria Maggiore, 2/2A
40121 Bologna
T/F. +39 051 261449

OMNIA @Fabbrica del Vapore
Studio Dagad
Via Procaccini 4 - 20154 Milano

www.omniarelations.com
info@omniarelations.com





OMNIA RELATIONS

PRESS OFFICE E CREATIVE AFFAIRS



GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA

LEADING
HOTELS

Executive Chef del **Grand Hotel Majestic “già Baglioni”** unico cinque stelle lusso dell'Emilia Romagna (inserito nell' organizzazione internazionale **The Leading Hotels of the World**) e del suo prestigioso **Ristorante i Carracci**, che prende il nome dai Fratelli Carracci, autori dei bellissimi affreschi che ne decorano le sale cinquecentesche. A caratterizzare la cucina di Sordi la **puntuale e precisa ricerca delle materie**, coniugata alle **moderne tecniche di cucina** per creare piatti gustosi e innovativi ma sempre legati alla tradizione.

www.grandhotelmajestic.duetorrihotels.com

UFFICIO STAMPA _ Grand Hotel Majestic “già Baglioni”/Duetorrihotels _OMNIA RELATIONS

OMNIA FACTORY, T. + 39 051 6939166_6939129

OMNIA LAB, T. + 39 051 261449

Coordinamento: Lucia Portesi

lucia.portesi@omniarelations.com, M. + 39 349 369 2989

Addetto stampa: Silvia Antenucci

silvia.antenucci@omniarelations.com, M. +39 347 0769422

www.omniarelations.com