



Home News Auto e Moto Login Contatti

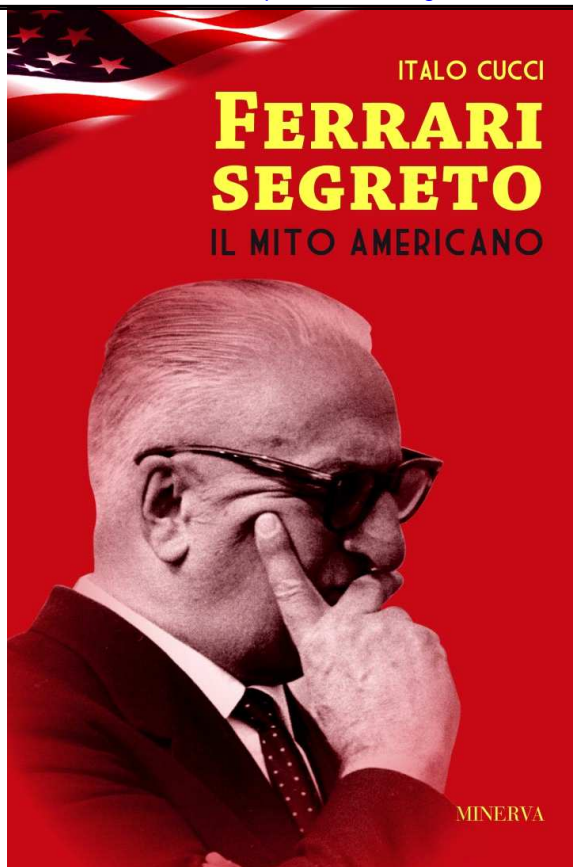
News 04/03/2016

IL RITRATTO INEDITO DI ENZO FERRARI



Italo Cucci racconta un Ingegnere diverso, intimo e sorridente nelle pagine del libro "Ferrari Segreto" che verrà presentato mercoledì 9 marzo nell'unico 5 stelle Lusso dell'Emilia-Romagna. Una serata che unirà il piacere della lettura a quello della gastronomia d'autore, con il menu creato per l'occasione da Claudio Sordi, executive chef del Ristorante I Carracci.

Attraverso la penna di Italo Cucci e le immagini d'autore di Walter Breveglieri emerge un Enzo Ferrari inedito. L'autore traccia un ritratto dell'Ingegnere diverso, intimo, segreto e sempre sorridente. A presentare il libro "**Ferrari Segreto. Il mito americano**" al Grand Hotel Majestic di Bologna il prossimo mercoledì 9 marzo sarà lo stesso Italo Cucci, con la partecipazione di Piero Ferrari.



Una serata che coniuga cultura, ospitalità di lusso e piacere della buona tavola. Dopo la presentazione del libro infatti gli ospiti potranno cenare gustando il ricco menu a tema ideato da Claudio Sordi, executive chef del Ristorante I Carracci. "A cena con il Drake": questo il titolo e il filo conduttore del percorso gastronomico ispirato alla figura e alle abitudini alimentari di Enzo Ferrari, con piatti che rimandano alla tradizione più genuina della terra emiliana.

L'appuntamento al Grand Hotel Majestic si iscrive nel ricco calendario di "Serate d'Autore a 5 stelle", la rassegna letteraria promossa dal Gruppo Duetorrihotels, di cui il 5 stelle luxury bolognese è parte, in collaborazione con la prestigiosa casa editrice Minerva Edizioni. Per tutto il 2016 gli appuntamenti proseguono anche al Due Torri Hotel di Verona, all'Hotel Bernini Palace di Firenze e all'Hotel Bristol Palace di Genova. Un viaggio alla scoperta di autori, alberghi, sapori e città.

A CENA CON IL DRAKE

Al termine della presentazione la cena presso il Ristorante "I Carracci", con il menu speciale ideato dall'executive chef Claudio Sordi ed ispirato al libro. Un percorso gastronomico ispirato alla figura e alle abitudini alimentari di Enzo Ferrari, con piatti che rimandano alla tradizione più genuina della terra emiliana. Dall'uovo alla "Drake" con scaglie di Parmigiano Reggiano e patate schiacciate ai tortellini di Modena con brodo di gallina e manzo per arrivare al bollito di lingua bianca modenese e cotechino con salsa verde e rossa. Per finire con la torta Barozzi con crema al mascarpone. Il tutto accompagnato dal Lambrusco. Pacchetto cena d'autore a 5 stelle e acquisto del libro Euro 65,00 Informazioni e prenotazioni: Tel. + 39 051 225445, ristorazionecarracci@duetorrihotels.com

cxvintage.com

Più : www.alexa.com/siteinfo/cxvintage.com

Ranking



Popolarità



Estrazione : lun. 01 00 0001

Categoria :

File : piwi-9-12-301598-20160304-895923788_1.xml

Audience : 0

<http://www.cxvintage.com/IT/articolo.php?ID=538>

IL RISTORANTE I CARRACCI E L'EXECUTIVE CHEF CLAUDIO SORDI

E' senza dubbio uno tra i più eleganti ristoranti di Bologna: un salone del XV secolo annesso all'hotel agli inizi del '900 che deve principalmente il suo prestigio alla scenografia cupola affrescata con opere originali della scuola dei Fratelli Annibale, Agostino e Ludovico Carracci. Un luogo di incontro, location ideale per assaporare le tipiche ricette della cucina tradizionale, reinterpretata con creatività e innovazione dall'executive chef Claudio Sordi. Vulcanico, trascinatore, eclettico: uno "chef-artista" che nel nuovo menù propone piatti che sono un'esplosione di cromaticità e attenzione estetica, "tele" sulle quali comporre le proprie personali creazioni. Cinque i percorsi gastronomici che vanno da "La Tradizione" a "Cucina e movimento", da "La mia Idea Mediterranea" al "Menù degustazione", fino a "Creatività e sentimento". Con un imperativo profondo, sul quale non scendere mai a compromessi: i ritmi delle stagioni vanno assecondati.

Grand Hotel Majestic "già Baglioni"

Via Indipendenza 8, Bologna,
40121 Bologna
T. + 39 051 225445,
info.ghmajestic@duetorrihotels.com