

Ristoranti come musei: una cena nel fastoso salone dei Carracci a Bologna

scritto da Giovanni Caldara | 13/05/2024



Gli affreschi della scuola dei grandi pittori del XVI secolo fanno da cornice alla cucina dello chef Guglielmo Araldi e a un servizio elegante e garbato

La location, anzitutto: un fastoso salone, che ospita fino a 70 clienti, decorato con affreschi raffiguranti il mito di Fetonte riconducibili alla scuola dei **Carracci**, i grandi pittori bolognesi operativi dalla seconda metà del Cinquecento. E dunque un ristorante gastronomico che già dal nome - **I Carracci** - omaggia questa cornice unica dove ritagliarsi una serata (o un pranzo) d'eccezione. E dove, però, il suo risiedere all'interno di un'altra "istituzione" di Bologna, l'iconico **Grand Hotel Majestic già Baglioni**, non fa che aumentarne il fascino senza limitarne la fruizione, dal momento che il ristorante vive di vita propria grazie all'**ingresso appositamente dedicato in via Manzoni**.



La scenografica sala del Ristorante I Carracci (Foto © Sito web).

I Carracci Bologna: allo chef Guglielmo Araldi, affidata la cucina

Qui incontriamo il giovane e appassionato executive chef, il trentunenne calabrese **Guglielmo Araldi** che già al momento della presentazione ci fa capire il tipo di cucina che servirà ai suoi (fortunati) ospiti:

«Sono di Vibo Valentia, abito al mare, vengo dal mare e sono un amante del mare. Da quasi tre anni sono ai Carracci dopo essere stato ai Portici con lo chef Agostino Iacobucci ma anche con Felix Lo Basso all'Unico di Milano».

La bella selezione degli oli con cui si apre la carta (e l'esperienza) del ristorante costituisce quel *fil rouge* -l'enfasi sulla cucina italiana proposta con mano sapiente e tocco gentile - che unirà i diversi piatti: avviene con la golosa *Triglia alla quasi puttanesca*, ossia con i suoi filetti farciti di patate, pomodori secchi, ma anche con capperi, olive e un gel di provola e accompagnati dalla loro bisque. Ma parimenti con i *Tortelli di robiola serviti con la crema di zafferano, scampo scottato e gambero rosso*, vero e proprio "signature dish" del percorso. E ancora nella portata principale, questa volta di carne, con l'*Agnello cotto a bassa temperatura e poi scottato in padella*, accompagnato dalla sua riduzione, insieme allo yogurt e a un radicchio marinato con aceto, lampone e rapa rossa.



Triglia alla quasi puttanesca (Foto © Aromi.group).



Agnello con yogurt, radicchio marinato con aceto, lampone e rapa rossa (Foto © Aromi.group).

«Non mi piace strafare - dichiara **Guglielmo Araldi** -. Amo una cucina pulita, italiana. Lavoriamo una grande materia prima, personalmente non credo che servano troppi ingredienti. Cerco di far percepire prima con la vista quello che poi, con il palato, il cliente gusterà».



Lo chef Guglielmo Araldi (Foto © Pagina Facebook).

Accanto alla carta vi sono **tre menu degustazione** (dai 115 ai 120 euro), veri e propri viaggi sensoriali alla scoperta di gusti e tradizioni: dopo quello interamente vegetale (banco di prova per ogni chef per la valorizzazione e l'esaltazione della materia prima) vi è un **menu dedicato a Bologna** e intitolato "**La grassa, la dotta, la rossa**" (dove i capisaldi del territorio vengono rivisitati pur nel rispetto della loro irrinunciabile unicità), quindi l'ispirazione mediterranea e creativa affidata al percorso "Intrecci".

In un contesto così affascinante e, giocoforza, esclusivo, fondamentale per la riuscita della serata è un servizio all'altezza. Questo (e senza dimenticare l'importante carta dei vini) è affidato ai gesti e alle cadenze garbate e d'altri tempi del **maître Giordano de Lellis**.

Ristorante I Carracci

Via Manzoni 2, Bologna

Tel. 051.225445 - grandhotelmajestic.duetorrihotels.com