



Novità per I Carracci a Bologna: l'autunno inizia con un restyling “ad arte” e un nuovo menu

Il fine dining del Grand Hotel Majestic “già Baglioni” ha riaperto con una sala rinnovata, in collaborazione con la Galleria d’Arte Maggiore e la firma di Fabrizio Cocchi. Accanto al menu d’autunno dello chef Agostino Schettino, il nuovo concept ospiterà anche mostre d’arte contemporanea

Non solo piatti gourmet, resi ancor più preziosi dalla volta settecentesca affrescata dagli artisti della scuola dei Carracci, ma anche **galleria d’arte in evoluzione e aperta a tutti**. L’ambizioso concept è stato realizzato “a pennello”: da qualche giorno, il **ristorante “I Carracci”** del **Grand Hotel Majestic** “già Baglioni” di Bologna si propone come un palcoscenico multisensoriale, dove l’esperienza a tavola si intreccia con arte, design, storia e cultura.

Il **salone dei Carracci** è stato riaperto al pubblico dopo un impegnativo intervento durato due mesi e mezzo con un importante investimento del **Gruppo Duetorrihotels**.

«Siamo partiti da una necessità molto pratica ma sostanziale – ha detto **Tiberio Biondi**, direttore del Grand Hotel, unico albergo cinque stelle lusso nella città felsinea – che era quella di installare un nuovo impianto di climatizzazione per assicurare una miglior

esperienza a tavola. Abbiamo scelto di viverla come un'opportunità per rinnovare la nostra magnifica sala dandole un tocco più contemporaneo».



Tiberio Biondi, direttore del Grand Hotel, presenta la nuova sala alla stampa (Foto © Daniela Utili).

Restyling per I Carracci: suggestioni del passato e nuove atmosfere

La firma del restyling è dell'interior designer e creative director **Fabrizio Cocchi**. L'intenzione era quella di reinterpretare le suggestioni, che già il salone regalava, in chiave moderna. A colpo d'occhio, infatti, l'interno è molto più arioso e luminoso.

«Non più il classico tessuto damascato alle pareti. – ha spiegato **Licia Mazzoni**, project manager che ha seguito la realizzazione del progetto – È stato sostituito da un moiré di seta con una fiammatura che riprende i tessuti settecenteschi che venivano realizzati a telaio, così come avviene oggi, però con un telaio speciale con una parte manuale molto importante. Nessun pannello di tessuto è uguale all'altro. È stata, inoltre, aggiunta alla trama un filo di metallo platino per creare un effetto di bagliore molto vibrante sulle pareti che peraltro si armonizzano molto bene con gli affreschi

della volta».

I Carracci: ristorante fine dining e galleria d'arte

Al nuovo volto del salone hanno contribuito anche altri dettagli, come il **cornicione sotto la volta** e la **boiserie** che sono passati da tonalità più scure ad altre più chiare e illuminanti. Ancora, i tendaggi in tessuto brillante, il parquet in legno massello Afrormosia, posato con disegno Versailles.

Per l'illuminazione, i poliedri di Venini in vetro trasparente, fumé e ambra diffondono bagliori caldi sotto il soffitto affrescato. Grazie all'introduzione di un **sistema di illuminazione museale**, è stato possibile rendere la sala una galleria che ospiterà ciclicamente mostre d'arte contemporanea.

La prima collaborazione è stata siglata con la **Galleria d'Arte Maggiore G.A.M.** che ha portato a Bologna l'artista francese **Claudine Draï** con opere in carta di seta giapponese che sembrano uscire in maniera tridimensionale dalla teca. Il risultato, è stato sottolineato, è un dialogo sorprendente tra le visioni di un'artista contemporanea e la classicità rinascimentale degli **affreschi della Scuola dei Carracci**.



Una delle opere dell'artista francese Claudine Draï (Foto © Daniela Utili).

Il nuovo menu di Agostino Schettino

Il rilancio del salone prosegue a tavola con il **nuovo menu autunnale** dello chef Agostino Schettino, ispirato ai sapori della stagione e ideato per abbinarsi con l'atmosfera rinnovata della sala.

L'ex sous chef del ristorante è diventato executive grazie alla sua creatività e a un importante bagaglio di esperienze in importanti cucine fine dining in diverse zone d'Italia e all'estero. Nella sua cucina, le origini partenopee si intrecciano con la tradizione italiana ed emiliana, in particolare.



Agostino Schettino, executive chef de I Carracci (Foto © Daniela Utili).

Le portate della nuova carta sono state proposte in degustazione in occasione della presentazione della nuova sala, **Restyling "ad arte"**. Una entrée di *scarola farcita alla napoletana, acciughe, mostarda di fichi e pinoli*, seguita da un *raviolo in sfoglia verde ripieno di friggione, parmigiano reggiano, castagne e funghi pioppini*. Per finire un **gelato al limone di Sorrento, mandorle e basilico**, oltre alla piccola pasticceria servita col caffè.



Il raviolo verde ripieno di friggione, parmigiano reggiano, castagne e funghi pioppini
(Foto © Daniela Utili).

Ristorante I Carracci c/o Grand Hotel Majestic, già Baglioni

Via dell'Indipendenza, 8 Bologna

Tel. 051 225445 | grandhotelmajestic.duetorrihotels.com

Data di creazione

28/09/2025

Autore

daniela-utili