I Carracci di Bologna, quando Arte e Cucina evocano emozioni

Nella sala affrescata dello storico 5 stelle lusso Grand Hotel Majestic, il giovane executive chef Agostino Schettino propone piatti sofisticati ma comprensibili, tra respiri mediterranei e rimandi alla pittura bolognese

Elegante, intimo e immerso nell'arte e nella storia, il **Ristorante I Carracci a Bologna** si trova all'interno del **5 stelle lusso Grand Hotel Majestic**, già Baglioni.

Premiato con **Tre Forchette dal Gambero Rosso** e segnalato anche dalla **Guida Michelin**, il ristorante accoglie i suoi clienti in una bella sala dalle volte seicentesche, affrescate da artisti della scuola dei Carracci. I pochi tavoli, ben distanziati e con un'apparecchiatura raffinata, offrono un contesto rilassante anche per eventi di lavoro o incontri romantici.

La sala del ristorante I Carracci (Foto © Ufficio stampa).

Ristorante I Carracci di Bologna: la cucina di Agostino Schettino

Per la cucina, la proprietà ha puntato sull'**executive chef Agostino Schettino**, classe 1992. Originario di Castellammare di Stabia (NA), ha affinato talento e tecnica con esperienze importanti, dal **ristorante Schöneck** di Falzes (BZ) al **Quattro Passi** di Nerano (NA), passando dal **President** di Pompei e **Agostino Iacobucci** di Bologna, fino all'esperienza internazionale a Dubai del Quattro Passi.

Quella di Schettino è una visione chiara e audace, caratterizzata da un'impronta mediterranea che percorre l'intero menu. I suoi piatti raffinati, che mescolano carne e pesce con un utilizzo totale della materia prima per evitare gli sprechi, rifuggono dalla banalità giocando su **accostamenti freschi e agrumati**, esaltati da ingredienti di pregio. Ne è un esempio il "***Velo di seppia, broccoli, mandarino e caviale Asetra***", piatto identitario e leggero con un bilanciamento armonioso che coglie nel segno.

Velo di seppia, broccoli, mandarino e caviale Asetra (Foto © Enzo Radunanza).

Oltre ai richiami della propria terra, Schettino rende **omaggio anche alla tradizione gastronomica emiliano-romagnola** – e non solo con l'inserimento della pasta fresca – lasciandosi stimolare anche dall'arte che si respira tra le mura di questo celebre albergo.

Cucina e Arte – si sa – condividono l'obiettivo di **evocare emozioni attraverso la materia** e lo chef ha saputo sottolineare questo legame creando un piatto ispirato a uno dei capolavori della pittura italiana: "**Il Mangiafagioli**" di **Annibale Carracci**, dipinto tra il 1584 e il 1585, che raffigura un uomo comune intento a consumare un pasto frugale.

La ricetta della "***Tagliatella con farina di fagioli, cozze e plancton marino***" traspone in chiave gastronomica il messaggio di semplicità e dignità universale contenuto nell'opera, oggi conservata nella Galleria Colonna di Roma. Anche in questo caso, scopriamo un piatto godibile e di carattere anche per la nota minerale e umami che accentua il senso di salinità.

Tagliatella con farina di fagioli, cozze e plancton marino (Foto © Enzo Radunanza).

Pane, formaggi e carta degli oli: il valore aggiunto dell’esperienza

Accanto ad un cestino di pane e grissini artigianali, altri due dettagli si distinguono a I Carracci: il **carrello dei formaggi**, con una trentina di esemplari italiani e internazionali, e una sapiente **carta di oli extravergini di oliva**. Quest’ultimo, considerato sempre più un “alimento” e non semplice ingrediente, arricchisce i piatti e racconta anche le peculiarità dei territori di origine. In particolare, sono disponibili **sei etichette italiane**, alcune delle quali monovarietali, dall’Emilia Romagna alla Liguria, dalla Calabria al Trentino Alto Adige.

Pane e grissini artigianali a I Carracci (Foto © Enzo Radunanza).

Un’offerta fine dining per il pranzo e la cena

Nel ristorante, aperto anche agli esterni, si può ordinare alla carta oppure affidarsi ai due **Menu degustazione da sei portate**, entrambi a 120 €: “**La Dotta, la Grassa e la Rossa**”, di impronta emiliana, e “**Natura**”, con piatti vegetariani.

Per chi desidera un’esperienza più articolata, sono disponibili anche **due percorsi di degustazione** dedicati alla cucina d’autore: “**Le Ispirazioni dello chef**”, da sei portate (120€) e nove portate (165€). Tra i tasselli di queste carte ricche di sfumature, si trovano piatti che omaggiano l’arte dei Carracci (come il Mangiafagioli prima descritto) e reinterpretazioni contemporanee di ricette della tradizione mediterranea come lo *Scarpariello* o il *Verza e patate*.

A sancire il matrimonio tra Campania ed Emilia, con un affettuoso tributo a **Lucio Dalla**, Schettino propone anche “*Caruso, latte in piedi bolognese? No, pastiera napoletana*”, una sorta di budino che visivamente ricorda il **latte in piedi bolognese** con altri ingredienti della pastiera napoletana, servito con una quenelle di gelato alla ricotta.

Caruso, latte in piedi bolognese? No, pastiera napoletana (Foto © Enzo Radunanza).

Una carta dei vini internazionale

La carta dei vini, curata dal sommelier **Daniele Montuori**, accompagna e valorizza la cucina con oltre **400 referenze** che sono destinate ad aumentare. Ampio spazio è dato ai vini italiani; il focus particolare sull'Emilia-Romagna si esprime tanto con i classici Pignoletto e Albana che con vitigni spesso trascurati come l'**Albana Nera** e il **Centesimino**. Non mancano **etichette francesi** (il 30% della carta) e una selezione internazionale che include Spagna, Sudafrica, Grecia e Cile.

Un servizio di sala premuroso e professionale

In questa atmosfera ovattata, anche il servizio contribuisce al piacere dell'esperienza. Gestito dal Restaurant Manager **Oreste Piacentini**, comprende anche **Giordano De Lellis**, **Stefano Gadducci** e il sommelier **Daniele Montuori** che assistono e curano il cliente con premura e riservatezza, anche completando il pasto direttamente al tavolo in alcuni casi.

Ristorante I Carracci c/o Grand Hotel Majestic, già Baglioni
Via dell'Indipendenza, 8 Bologna
Tel. 051 225445 | grandhotelmajestic.duetorrihotels.com

Data di creazione
20/03/2025

Autore
enzo-radunanza