



I Carracci si rinnova: il ristorante del Grand Hotel Majestic esalta il connubio tra arte, design e alta cucina

Restyling firmato da Fabrizio Cocchi per la sala iconica del fine dining bolognese. Un nuovo concept che unisce gastronomia, galleria d'arte ed esperienza sensoriale

Non solo un ristorante gourmet, ma un vero e proprio palcoscenico multisensoriale. Il **Ristorante I Carracci**, cuore gastronomico del **Grand Hotel Majestic "già Baglioni"**, ha svelato il suo nuovo volto grazie a un importante **progetto di restyling** firmato dall'interior designer **Fabrizio Cocchi** e voluto dal **Gruppo Duetorrihotels**.

L'intervento restituisce alla città una delle sale più affascinanti e iconiche, trasformandola in uno spazio capace di coniugare la solennità degli affreschi della scuola carraccesca con linguaggi contemporanei, design e arte viva.

I Carracci a Bologna: ancora più bello grazie al restyling

La necessità di rinnovare l'impianto di climatizzazione si è trasformata in un'occasione per dare un nuovo volto alla già elegante sala. Tessuti moiré di seta con inserti metallici, parquet in legno massello Afrormosia posato a Versailles, corpi illuminanti di Venini e dettagli in nuance chiare e luminose disegnano un ambiente elegante e contemporaneo, senza tradire la sua storia.

«Abbiamo colto l'opportunità per dare respiro e luce a una delle sale più prestigiose della città», spiega **Tiberio Biondi**, Direttore del Grand Hotel Majestic. «Il risultato è un ambiente che riflette la filosofia stilistica di Cocchi e valorizza l'identità dell'hotel».

Ristorante gourmet e galleria d'arte

La vera novità è l'apertura della sala a esposizioni temporanee. Grazie a un sistema di illuminazione museale firmato **Viabizzuno**, I Carracci ospiterà ciclicamente opere d'arte contemporanea, in dialogo con la classicità degli affreschi seicenteschi.

Per la prima collaborazione è stata scelta la **Galleria d'Arte Maggiore g.a.m.**, che ha portato a Bologna le creazioni dell'artista francese **Claudine Draï**, già esposte al Centre Pompidou di Parigi e al ristorante Grand Véfour dello chef Guy Martin.

Un'esperienza tra gusto e cultura

Il nuovo concept rafforza la vocazione del ristorante come approdo sicuro del fine dining bolognese. Sotto lo sguardo dei Carracci, la cucina dello chef **Agostino Schettino** propone un menu autunnale ispirato ai sapori stagionali, pensato per integrarsi con la nuova atmosfera della sala.

Premiato con Due Forchette dal *Gambero Rosso* e segnalato dalla *Guida Michelin*, I Carracci è oggi un luogo dove l'alta cucina incontra arte, storia e design, offrendo agli ospiti del Majestic – e alla città – un'esperienza capace di nutrire corpo e mente.

I Carracci c/o Grand Hotel Majestic, già Baglioni

Via dell'Indipendenza, 8 Bologna

Tel. 051 225445 | grandhotelmajestic.duetorrihotels.com

Data di creazione

2025/09/28

Autore

redazione