



I Carracci, tra ristorazione di lusso e cucina d'autore

Un'atmosfera intima e suggestiva, pochi tavoli sotto le volte affrescate dalla scuola dei Carracci: così si presenta il fine dining aperto anche agli esterni dell'hotel 5 stelle di Bologna. Una cucina, quella di Agostino Schettino, che soddisfa tutte le esigenze: da chi cerca un'alta ristorazione d'hotellerie a chi invece desidera testare una nuova interessante cucina d'autore in pieno stile mediterraneo

Eleganza, arte e gusto. Elementi racchiusi, come in un prezioso scrigno, che descrivono l'atmosfera del Ristorante **I Carracci**. Un luogo suggestivo all'interno del Grand Hotel Majestic, "*già Baglioni*", divenuto un riferimento del fine dining bolognese e meta imperdibile per appassionati gourmet.

Una sala unica nel suo genere, pochi tavoli intimi, dalla mise en place semplice e raffinata, posizionati sotto **le volte settecentesche affrescate dalla scuola dei Carracci**.

La sala del ristorante I Carracci è un ambiente dal fascino incomparabile, arricchito da affreschi che raccontano il **Mito di Fetonte**. Questi capolavori decorano la volta della sala, con la scena della sua caduta che ne segna l'apice. Si ritiene che gli affreschi appartengano ad una diversa fase di lavori rispetto all'intervento dei Carracci, attribuibili a un allievo di Lorenzo Sabbatini, pittore bolognese ispirato da Parmigianino e Vasari. Le grottesche, elemento distintivo della decorazione, sono invece riconducibili a Giovanni Luigi Valesio, che seguiva la maniera di Agostino Carracci. I quattro tondi con le allegorie delle Stagioni, ispirati alla figura del nudo michelangiolesco, completano l'armonia visiva di questo straordinario spazio.

L'atmosfera è elegante e accogliente, cucina e servizio rispecchiano e rispettano l'alta ospitalità che arieggia tanto nel ristorante – un sofì sticato locale aperto anche agli esterni che desiderano provare una cucina curata e sincera – quanto nella struttura: il Grand Hotel Majestic è l'unico albergo 5 stelle lusso in tutta Bologna, un punto di riferimento tanto per i cittadini quanto soprattutto per i molti turisti che ogni anno percorrono le strade del capoluogo emiliano.

La duplice anima gastronomica dei Carracci

La cucina del Ristorante I Carracci è affidata all'executive chef Agostino Schettino. Le sue origini partenopee si intrecciano con l'alta cucina italiana e la tradizione emiliana in particolare. Non un incontro, ma una vera e propria diversificazione, con lo scopo di soddisfare le esigenze del vasto pubblico del ristorante I Carracci, premiato con Due Forchette dal Gambero Rosso e segnalato dalla prestigiosa Guida Michelin, simbolo di un servizio attento e di una cucina di alto livello.

Da una parte, la **carta**. L'ospite, internazionale o amante dell'alta ristorazione d'albergo, potrà assaggiare piatti elaborati, curati con eleganza e gusto, in cui la fanno da padrone quelle materie prime di lusso ricercate in tutto il mondo. Dal **tartufo nero** "Savini", protagonista del Tagliolino e dell'Uovo 65° con scamorza affumicata e cavolo, all'**Astice**, servito al barbecue con olandese alla vaniglia, dal **caviale Asetra** servito come accompagnamento al Velo di seppia, broccoli e mandarino, al Risotto Riserva San Massimo che, accanto a burro di bufala, pesto di erbe amare e limone ossidato, culmina nel gusto marino e pregiato dei **ricci di mare**.

Il ristorante I Carracci è però aperto anche agli esterni, in particolare a quei curiosi food lovers desiderosi di sperimentare una cucina d'autore, com'è quella di Schettino: ecco perché il **menù degustazione** è dedicato proprio a loro. Le **Ispirazioni** dello chef (due percorsi, uno da 6 e uno da 9 portate) ripercorrono la filosofia del giovane cuoco, tra piatti che omaggiano l'arte dei Carracci stessi (il Mangiafagioli su tutti, una tagliatella di pasta fresca con fagioli, cozze e plancton) a **reinterpretazioni personali** e contemporanee di piatti della tradizione mediterranea come lo Scarpariello o il Verza e Patate.

La cucina: Agostino Schettino, lo chef

Chef Agostino Schettino, classe 1992, è l'ex sous chef de I Carracci, oggi executive, dopo aver dimostrato talento e capacità per prendere le redini del ristorante fiorentino bolognese. Merito sia del suo impegno e della sua creatività, sia dell'importante bagaglio formativo che vanta. Tra le esperienze importanti cucine fiorentine in lungo e in largo per il Belpaese, si annoverano i ristoranti stellati e già stellati Schoneck (Falzes), Quattro Passi (Nerano), President (Pompei), Agostino Iacobucci (Bologna). Senza dimenticare parentesi internazionali com'è stato per il pre-

opening del Ristorante Quattro Passi a Dubai.



Chef Agostino Schettino – (Foto © Ufficio Stampa)

La sala: dal servizio curato al carrello dei formaggi

L'atmosfera elegante e suggestiva de I Carracci è il risultato non solo di una location straordinaria, ma anche di un servizio scrupoloso e garbato, sapientemente gestito dal Restaurant Manager **Oreste Piacentini**. Insieme a lui, a gestire la sala, ci sono **Giordano De Lellis**, **Stefano Gadducci** e il sommelier **Daniele Montuori**. Un perfetto gioco di squadra, che si traduce in un'esperienza culinaria coinvolgente valorizzata da un pairing d'eccellenza che attinge da una

interessante selezione di etichette. Ma non solo.

Basti infatti pensare all'importante contributo che la sala dà alla cucina stessa, con il **completamento dei piatti** al tavolo, come la tradizione del servizio italiano ha da sempre preteso. O ancora, con portate interamente gestite dal personale di sala: un esempio su tutti è il **Carrello dei formaggi**, un classico recuperato e valorizzato da Oreste, che ad ogni servizio propone ai clienti tra le 20 e le 30 referenze di formaggi italiani e non.

La carta dei vini: piccoli produttori, dal local a oltre oceano

Una continua e appassionata ricerca di quei piccoli produttori che lavorano sul concetto di qualità a scapito della quantità. È questa la filosofia che sta dietro alla carta vini dei Carracci, che ad oggi conta 400 etichette, destinate però ad aumentare.

A costruirla ci pensa il sommelier Daniele Montuori, convinto che viaggi e degustazioni di nuove piccole realtà siano fondamentali per portare sulla tavola dell'ospite dei Carracci referenze non solo differenti dai nomi più blasonati, ma capaci anche sostenere l'abbinamento con la cucina di Schettino.

Italia e in particolare Emilia Romagna la fanno da padroni. La selezione in rappresentanza del territorio regionale, oltre a grandi classici come il Pignoletto o l'Albana, vanta anche vitigni spesso dimenticati come l'Albana Nera e il Centesimino. Se il Belpaese occupa circa il 60 per cento della cantina, un 30 lo prende la Francia con una bella selezione di bottiglie provenienti da tutte le sue regioni. Il 10 è disseminato in tutto il mondo, dalla Spagna al Sud Africa, dalla Grecia al Cile.

La carta oli: l'extravergine come filo conduttore in cucina

Per un servizio di ristorazione in grado di dare voce alla grande qualità enogastronomica italiana, il ristorante [I Carracci](#), accanto ad un'ampia carta vini e a chicche come il carrello dei formaggi, propone ai propri ospiti anche una carta oli in costante aggiornamento.

Una selezione, **curata da Antonietta Mazzeo di Olioè**, che tratta l'extra vergine d'oliva non solo come condimento, ma come fi lo conduttore in cucina, ingrediente indispensabile nel piatto, elemento creativo, caratterizzante e differenziante che lega il ristorante I Carracci all'affascinante contesto che lo ospita.

Si contano ben sei referenze di Extra Vergini di oliva, alcuni dei quali Monovarietali, che spaziano per tutto il territorio nazionale: dall'Emilia Romagna alla Liguria, dalla Calabria al Trentino Alto Adige. Non solo differenze per regioni, ma anche e soprattutto per intensità e varietà: si passa da fruttati leggeri da Taggiasca a fruttati medi da Casaliva, fi no a fruttati intensi come il Correggiolo emiliano.

La sua funzione è quella di amalgamare i vari ingredienti e fare da equilibratore naturale tra i vari sapori, sottolineando quelli più sfumati e attutendo quelli più marcati.

Nella creazione di un piatto, si cercano diversi contrasti, caldo/freddo, amaro/dolce, in chiusura di questi elementi c'è l'Olio Extra Vergine d'Oliva , l'ingrediente basilare che chiude il cerchio del palato.

Data di creazione

2025/03/06

Autore
redazione