



Al Grand Hotel Majestic, una cena esclusiva con un inedito Fellini

Il 26 novembre lo storico 5 stelle lusso bolognese ospita “A tavola con Fellini”, una serata dedicata ai racconti e agli aneddoti del grande regista. Ospite d’onore è la giornalista Francesca Fabbri Fellini, nipote e unica discendente del regista nonché custode delle sue ricette preferite che saranno le grandi protagoniste della cena. Nell’occasione, il palazzo espone una selezione di fotografie che ritraggono Federico Fellini provenienti dalle collezioni della Cineteca di Bologna

Fellini “torna” al **Grand Hotel Majestic “già Baglioni”**. Stavolta – a differenza di quando il regista fu ospite del palazzo, a **Bologna** – non si tratta di Federico, ma di Francesca, la nipote. L’unica al mondo che oggi può raccontarne la figura da un punto di vista familiare, originale e personale, mescolando arte e ricordi.

Il prossimo **martedì 26 novembre**, la giornalista **Francesca Fabbri Fellini**, nel 5 stelle lusso, anima “A tavola con Fellini” un **evento esclusivo** nel segno di questo genio visionario: tra **ricette** di cucina sapientemente preparate dallo chef, **aneddoti**, **immagini** e **musica dal vivo** emerge un **ritratto in parte inedito**.

Per tutti è il regista di capolavori che hanno popolato il nostro immaginario di storie e personaggi indelebili, ma per lei è stato anche un compagno di giochi, il mago e il cantastorie che fin da piccola la portò sui suoi set. È l’amato zio a cui la nipote, nel centenario della nascita, ha dedicato la sua prima opera di regia, “**Fellinette**”, un cortometraggio che parte dal ritratto a pastelli che le fece Fellini quando era bambina e lo trasforma, tra live action e animazione, in una storia delicata e onirica.



A TAVOLA CON FELLINI
RICETTE DA OSCAR DELLA SORELLA MADDALENA

GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI
BOLOGNA
★★★★★
LEADING HOTELS

A tavola con Fellini
Una cena tra cinema e sapori senza tempo

26 NOVEMBRE 2024

A tavola con Fellini, un ritratto inedito al Grand Hotel Majestic

Per celebrare Federico Fellini, il Grand Hotel Majestic “già Baglioni” – che da sempre è la casa delle celebrità in visita in città, ospita a partire **dalle 20.30** una serata con una **cena a tema** accompagnata da **musica** in compagnia della nipote, ed espone nel proprio palazzo una serie di **fotografie** che ritraggono il regista. Gli scatti appartengono alle collezioni fotografiche della **Cineteca di Bologna**, una delle più importanti a livello europeo.

Si cena cullati dalle parole di Francesca Fabbri Fellini e dalle musiche di **Nino Rota** – lo storico compositore di quasi tutte le colonne sonore dei film del regista – interpretate dalla sassofonista **Deborah Vico**, direttore artistico e arrangiatrice del **Nino Rota Ensemble**.

È l'occasione di scoprire un **Fellini meno noto**, fare luce sulle passioni del regista attingendo ai ricordi della nipote. Partendo dalla **cucina**, filo teso tra il corpo – sempre molto centrale nella poetica felliniana – e lo spirito, l'immaginazione, l'amore per la terra. Al centro troviamo le ricette raccolte in **A tavola con Fellini** scritto da Francesca Fabbri Fellini, quarta edizione riveduta e corretta – e arricchita di foto tratte dall'album familiare – di un volume che raccoglie i piatti preferiti dello zio, secondo cui “*La vita è una combinazione di pasta e magia*”. Ad ogni coppia di partecipanti sarà fatto **dono** di una **copia autografata del libro**. Emerge un tesoro di ricordi, piccoli riti, sapori tramandati da Maddalena – sorella del regista e madre dell'autrice, fonte di ispirazione per la cena. Così, **in menù** compaiono i migliori esempi di una cucina genuina e casalinga, corposa e vivace, fondata su una lunga tradizione. I dop locali – il Parmigiano Reggiano, l'aceto balsamico di Modena IGP, la mortadella Bologna – si accompagnano alle crescentine, le polpettine della mamma di Fellini sprigionano i loro aromi, accompagnate dal Lambrusco “Eclisse Paltrinieri”. Le lasagne verdi si fanno poesia, prosciutto e patate in purè ci riportano all'infanzia, il Sangiovese Superiore di Romagna “Tre Rocche Fattoria Nicolucci” solletica il palato. Zuppa inglese e ciambella romagnola con il caffè chiudono una cena che sarebbe piaciuta moltissimo all'uomo che vinse, in carriera, ben 5 Oscar, ma che non dimenticò mai le proprie origini.

Il costo della cena è di € 100,00 vini inclusi. Per scoprire il menu e prenotare:
grandhotelmajestic.duetorrihotels.com

Data di creazione

2024/11/17

Autore

redazione