



## “Solstizio dei sensi”: cena in terrazza sotto le stelle al Grand Hotel Majestic

Un’esperienza riservata ed esclusiva: il 21 giugno nell’elegante terrazza dell’unica Suite in stile Art Déco del Grand Hotel Majestic verrà proposta una cena a lume di candela sotto le stelle. Protagoniste di “Solstizio dei Sensi”, materie prime di altissima qualità presentate direttamente dai produttori. Gli ospiti saranno bendati: sensazioni, percezioni ed emozioni verranno così amplificate, e daranno vita a un percorso sensoriale unico, cullato dalla magia della notte più corta dell’anno e dal profumo dei fiori. Un’occasione speciale per incontrare nuovamente il Direttore, Tiberio Biondi e conoscere i suoi nuovi collaboratori Cristian Mometti e Marco Firrisi, nuovi Executive Chef e Food & Beverage Manager.

Bologna, 11 giugno 2018\_ Assaporare ad occhi chiusi un **“sogno di una notte di mezza estate”**, circondati dal profumo dei gelsomini, lavanda e rosmarino: è un’iniziativa firmata **Grand Hotel Majestic “già Baglioni”**. Il **21 giugno** il 5 stelle Lusso nel cuore di Bologna festeggia il **Solstizio d’Estate** – una data magica, che evoca sortilegi, boschi incantati, fate e regni lontani - con un autentico **banchetto dei sensi** riservato ed esclusivo.

Un ristretto gruppo di ospiti, su prenotazione, potrà gustare **un menù di altissima qualità** sulla più esclusiva delle sue terrazze. Sarà anche occasione per il Direttore Tiberio Biondi di presentare **il nuovo team gastronomico** del Majestic: **Cristian Mometti**, già Executive Chef de La Porta a Bologna, maestro indiscusso della **vasocottura**, tecnica innovativa ma dalle radici antiche, e **Marco Firrisi**, il nuovo Food & Beverage Manager, già collaboratore dello chef Fabio Baldassarre a Roma e a Milano. Organizza la cena **Antonietta Mazzeo**, editorialista di enogastronomia.

**Protagonisti della serata, i prodotti**, sapori unici realizzati da veri **artigiani del gusto, presenti all’evento** per raccontare i segreti delle loro **piccole produzioni d’eccellenza**: dal salmone delle Faroe Islands, al largo della Scozia (Claudio Cerati), al Riso Buono Carnaroli gran riserva, dall’aglio nero di Voghiera DOP (Stefano Silvi) alle bollicine in versione Nature e Rosé del Pinot Nero Metodo Classico Pas Dosè VSQ.

Ultima nota Calaf, dolci misteri i cioccolatini ripieni di vino, un prodotto che coniuga la bontà dei migliori cioccolati fondenti con le eccellenze del comparto vitivinicolo italiano.

Il 21 giugno, alle ore 19.30, andrà così in scena una speciale festa per i sensi, dal momento che **i partecipanti, durante la cena, saranno bendati**: questo piccolo accorgimento **solletica l'immaginazione e acuisce le percezioni**, permettendo all'olfatto e al gusto di prevalere. Un modo per creare una vera connessione, non virtuale, con un mondo di sensazioni. Gli ospiti si troveranno **intorno allo stesso tavolo**, condividendo un'esperienza di piacere: sarà l'occasione per coltivare le **relazioni che nascono intorno alla tavola**, il primo vero **"social"** al mondo. La cena, infine, sarà **a lume di candela**, come vuole la tradizione, che nella notte più breve dell'anno celebra la potenza della luce contro le tenebre: tante fiammelle che rivaleggeranno con lo spettacolo del **cielo stellato** sopra i tetti rossi di Bologna.

## La location

Un fresco angolo di quiete, profumato di gelsomini, lavanda e rosmarino, con vista panoramica su Piazza Maggiore e i colli bolognesi. L'**Art Deco Terrace Suite**, 70 mq, dal design elegantemente retrò, ricorda l'epoca del jazz e delle avanguardie artistiche, ed è il fiore all'occhiello del Grand Hotel Majestic "già Baglioni".

## Il Menù

### *Aperitivo*

Royal

Mosaico con frutto della passione e chips di riso nero

Ventresca e focaccina

Cuore di filetto e acetosella e aglio nero

### **Cena seduta**

Tartare, granny smith, salicornia e ginger beer

Marinato, ristretto di dashi, tarassaco

Carnaroli mantecato al cerfoglio con robiola, uova di salmone e pepe lungo

Trancio alla fiamma, porro bruciato, crema di riso alle zucchine e nero di Voghiera

Quasi una torta di riso, fiori di sambuco e mandorla amara

Cioccolatini



[grandhotelmajestic.duetorrihotels.com](http://grandhotelmajestic.duetorrihotels.com)

**UFFICIO STAMPA \_ Grand Hotel Majestic "già Baglioni" /Duetorrihotels \_OMNIA RELATIONS**

OMNIA FACTORY, T. + 39 051 6939166, OMNIA LAB, T. + 39 051 261449

Coordinamento: Lucia Portesi, [lucia.portesi@omniarelations.com](mailto:lucia.portesi@omniarelations.com)

M. + 39 349 369 2989

Addetto stampa: Eleonora Alverà, [eleonora.alvera@omniarelations.com](mailto:eleonora.alvera@omniarelations.com)

[www.omniarelations.com](http://www.omniarelations.com)