

# Grand Hotel Majestic “già Baglioni” Bologna

Uno scrigno di tesori e di alta ospitalità, per scoprire Bologna la dotta e la grassa



Accanto a Palazzo Fava, a due passi da Piazza Maggiore, tra palazzi e locali alla moda, questo palazzo del XVIII secolo, il Grand Hotel Majestic “già Baglioni”, unico 5 stelle Lusso dell’Emilia-Romagna, nasconde uno scrigno di tesori: artistici, storici e di gusto. Bologna “la grassa” è la

capitale italiana della gastronomia, e il Majestic offre l’opportunità di scoprire questo luogo speciale. Siamo in pieno centro, dove batte il cuore della città: il 5 stelle Lusso è una delle più belle location scelte dalle aziende per meeting e incentive, oltre che uno dei luoghi più significativi di Bologna per il mondo delle istituzioni, della politica e della finanza.

## Best for Meetings

Un’esperienza di accoglienza che ha permesso all’Hotel di conquistare il titolo di “Best for Meetings” secondo l’autorevole collezione “Luxury Hotels and Spas - UK, Europe and The Mediterranean” 2017 firmata da Condé Nast Johansens. Già membro di The Leading Hotels of the World, l’hotel è entrato ufficialmente nel gotha dei miglior hotel “Mice”.

A seguito di recenti ristrutturazioni l’Hotel oggi vanta 7 sale meeting: 3 storiche che alle moderne tecnologie abbinano l’inconfondibile stile veneziano con deco-



razioni e cassettoni originali del XVI secolo e 4 di nuovissima generazione. Possono ospitare dalle 20 persone della Sala Bentivoglio alle 120 persone della Sala Rinascimento, godono tutte di luce naturale e di un allestimento tecnico di base con le più innovative soluzioni tecnologiche dedicate al settore congressuale. Uno speciale accordo stretto con Fastweb garantisce ai clienti il top di gamma della connessione internet veloce, diretta e immediata: la fibra ottica FTTH, bilanciata a 50 Mbps garantiti con GMB (Guaranteed Minimum Bandwidth), ma innalzabile, su richiesta, fino a 100 Mbps.

L'area meeting è raggiungibile dalla hall con una monumentale scala che porta al 1° piano. Qui un foyer e una galleria sono location ideali per servizi di coffee break e buffet, welcome cocktail, sfilate, allestimento stand, celebrazioni. Dalle grandi vetrate si intravedono le accoglienti terrazze interne, ideali per una pausa di relax o per servizi ristorativi privati.

### **I Carracci, tre forchette Michelin e il Café Marinetti**

Il Grand Hotel Majestic si rivela infatti una location ideale per pranzi e cene di lavoro, banchetti e catering. Le proposte gastronomiche sono curate dal ristorante I Carracci, tre forchette Michelin. Una realtà dinamica che si avvale dell'esperienza di un team affiatato di giovani chef di talento che si sono messi al servizio di un'idea: offrire un'esperienza di altissimo livello. Per questo motivo possono contare sulla freschezza di eccellenti materie prime di stagione, tutte provenienti da allevamenti e aziende agricole di prossimità che seguono la bussola della qualità e del rispetto della natura. La loro proposta è un viaggio che gioca, tra accostamenti, rimandi e citazioni, con la tradizione di vari territori, facendo tappa in Emilia Romagna, Calabria, Trentino Alto Adige, Puglia e ovunque li porti la loro feconda ispirazione. Un menu che coltiva il gusto per l'innovazione e il genuino entusiasmo, capace di sorprendere una clientela molto eterogenea.

La sala del ristorante è impreziosita dagli affreschi della scuola dei fratelli Annibale e Agostino Carracci. Al piano nobile dell'hotel, ecco un altro capolavoro, sempre dei Carracci, cattura lo sguardo: è il



### **I segreti culinari di Bologna**

I meeting rappresentano anche l'occasione ideale per scoprire i segreti culinari di Bologna. Gli ospiti sono invitati a esplorare le tradizioni enogastronomiche regionali attraverso i Tour organizzati dall'Hotel. Tra le proposte, una lezione di cucina o una cena in una dimora privata, accolti dalle padrone di casa (le Cesarine); oppure un giro tra gli antichi mercati medievali di Bologna, il Mercato del Quadrilatero, il Mercato di Mezzo e il Mercato delle erbe, a caccia di profumi, spezie, materie prime e aromi particolari. Un'immersione nella Bologna più autentica, dove le botteghe storiche si alternano ai chioschi di finger food, tra banchi di frutta e verdura, panifici, macellerie, drogherie e altre attività, in un costante confronto con le nuove tendenze gastronomiche.

“Camerino d'Europa”, originale del XVI secolo affrescato da Annibale e Agostino Carracci.

Le prelibatezze del Majestic si possono gustare anche al Café Marinetti intitolato al poeta e scrittore “inventore” del futurismo, che fu tra i celebri frequentatori dell'hotel. Le sue atmosfere elegantemente retrò sono ideali per un brunch o un aperitivo ispirati alle avanguardie novecentesche, creative e dirompenti. **P.T.**





# Grand Hotel Majestic “già Baglioni” Bologna

A casket of treasures and high hospitality, to discover Bologna the learned and the fat

**A**longside Palazzo Fava, a stone's throw from Piazza Maggiore, wedged among a host of fashionable bars and buildings, this 18th century structure, the Grand Hotel Majestic “formerly Baglioni”, the only 5 star Luxury hotel in Emilia-Romagna, is a treasure chest of wonders from the worlds of art, history and fine food. Bologna “the fat lady” is the Italian capital city of fine food, and the Majestic offers guests an opportunity to discover this special place.

The Majestic is right in the centre of the city, where its vibrant heart beats strong: the 5 star Luxury hotel is one of the most beautiful locations chosen by businesses for their meetings and incentives, as well as being one of the major venues in Bologna for the worlds of institutions, politics and finance.

## Best for Meetings

The Hotel's long experience in welcoming guests has enabled it to win the title of “Best for Meetings” according to the authoritative “Luxury Hotels and Spas - UK, Europe and The Mediterranean” 2017 collection by Condé Nast Johansens. Already

a member of The Leading Hotels of the World, the hotel has officially entered the elite world of the leading “Mice” hotels.

Following several recent renovation projects, today the Hotel boasts no less than 7 meeting rooms: 3 historical rooms that combine modern technologies with its unmistakable Venetian style, featuring original 16th century decorations and panelled ceilings, and 4 cutting edge rooms. The rooms can host from 20 guests (Bentivoglio Room) to 120 guests (Rinascimento Room). They are all bathed in natural light and are equipped with a solid range of technical systems, based on the most innovative technological solutions for the convention sector. A special agreement forged with Fastweb guarantees customers a direct, immediate top of the range rapid internet connection: FTTH fibre optics, balanced with 50 Mbps guaranteed by GMB (Guaranteed Minimum Bandwidth), which can be increased, on request, to up to 100 Mbps.

The meeting area can be reached from the hall via a monumental staircase that leads up to the first floor. Here, the foyer and a gallery are the ideal locations for hosting



**The culinary secrets of Bologna**

And meetings are also the ideal occasion for discovering the culinary secrets of Bologna. Guests are invited to explore the regional food and wine traditions in the tours organised by the Hotel. These include a cooking lesson, or a dinner in a private residence, welcomed by the ladies of the house (Cesarine); or a stroll through the ancient medieval markets of Bologna, Mercato del Quadrilatero, Mercato di Mezzo and Mercato delle erbe, on a hunt for unique scents, spices, ingredients and aromas. A plunge into the most authentic side of Bologna, where age-old craftsmen's workshops alternate with finger food kiosks, through stalls selling fruit and vegetables, bakeries, butchers' shops, grocery shops and others, in a constant comparison with the newest food trends.

coffee breaks and buffets, welcome cocktails and fashion shows, setting up stands, and celebrating special occasions. From the large windows, guests can view the welcoming indoor terraces, ideal for a relaxing break or for private catering services.

**I Carracci, three Michelin forks and Café Marinetti**

Indeed, the Grand Hotel Majestic proves its value as an ideal location for business lunches and dinners, banquets and catering events. The menus are managed by the restaurant I Carracci, which has three Michelin forks. A dynamic company that relies on the experience of a close-knit team of young, talented chefs, who offer their services in order to fulfil an idea: treating their guests to a top level dining experience. They therefore rely on the freshness of excellent seasonal ingredients, all sourced from nearby farms and agricultural companies that follow the



compass of quality and respect for the nature that surrounds the location. Their dishes are a journey, which playfully mixes and matches, quotes and refers to the tradition of various territories, stopping off in Emilia Romagna, Calabria, Trentino Alto Adige, Apulia and anywhere else their fertile inspiration might carry them. A menu that cultivates the taste for innovation and genuine enthusiasm, capable of amazing a clientele of all types and ages.

The dining room of the restaurant is decorated with the frescoes of the school of brothers Annibale and Agostino Carracci. On the first floor of the hotel, another masterpiece, again by the Carracci brothers, captures the gaze: the original 16th century "Camerino d'Europa" fresco, painted by Annibale and Agostino Carracci.

The delicacies of the Majestic can also be tasted at Café Marinetti named after the "inventor" poet and writer of Futurism, who was one of the hotel's famous guests. Its elegantly retro atmospheres are ideal for a brunch or an aperitif inspired by the creative, explosive 20th century avant-garde.

P.T.

