

## LOCANDA DEL MOLINO: UN PICCOLO RELAIS ALLE PENDICI DELL'APPENNINO CORTONESE



Stefano è il direttore della Locanda del Molino, un piccolo relais con piscina e ristorante appena fuori da Cortona. Originario del Monte Argentario, arriva a Cortona su invito della famiglia Baracchi, proprietari della Locanda e del pluristellato Relais Il Falconiere.

**Locanda del Molino, un piccolo relais alle porte di Cortona**

**A** **Montanare**, una minuscola frazione alle porte di Cortona sulle pendici dell'Appennino Umbro-Toscano, abbiamo incontrato Stefano, il direttore della **Locanda del Molino**. Questo **piccolo relais** offre un'esperienza indimenticabile riuscendo a coniugare perfettamente tutti gli aspetti di una vacanza perfetta: stanze lussuose e confortevoli, **piscina privata** immersa nel verde, ristorante con prodotti del luogo e

**cucina tipica**, un grande patio per le colazioni estiva, la vicinanza a un'importante città d'arte, un naturale silenzio notturno, servizio impeccabile...potrei continuare per tutto l'articolo; meglio lasciare la parola a **Stefano**, il direttore della Locanda del Molino.



*Stefano, come sei arrivato dal Monte Argentario a Cortona?*

Direi quasi per caso. Conosco la **famiglia Baracchi** da molto tempo e, un giorno, chiacchierando, mi hanno proposto di venire a gestire questo piccolo relais vicino Cortona: la **Locanda del Molino**. Da subito mi sono sentito a casa, se avessi potuto portare il mare con me, sarebbe stato davvero perfetto!

*Avresti mai pensato da ragazzo di diventare il direttore di un relais?*

Mio padre aveva un **ristorante di pesce** a conduzione familiare a **Porto Santo Stefano** e, quando andò in pensione, decise di continuare a lavorare nel settore. Non volevo però limitarmi alla ristorazione, ma volevo accrescere le mie conoscenze e capacità, lavorando in **strutture alberghiere**, sia in Italia che all'estero.

Quando sono arrivato qui alla **Locanda del Molino**, mi sono sentito perfettamente a mio agio: ho trovato

in un ambiente che mi ricordava molto il mio **ristorante**, avendo una gestione familiare e in più, con la presenza delle camere, ho potuto mettere a frutto la mia esperienza in **hotel**.

☛ **Leggi anche: [Migliori hotel all'Argentario, 5 nomi da segnarsi sull'agenda](#)**



## *Da dove viene il nome Locanda del Molino?*

Fino ai primi anni del '900 l'edificio era un **vero mulino**, infatti le nostre finestre interne e la **terrazza** dove serviamo colazioni e cene in estate, si affaccia sul fiume **Esse**. La struttura in seguito venne acquistata dalla Sig.ra Gabriella Baracchi, la quale negli Anni '60 aprì una vera e propria **locanda**, che faceva da punto di riferimento per i viandanti.

Qui siamo alle pendici dell'**Appenino Tosco-umbro** e Montanare, la località dove si trova la Locanda del Molino, era il primo borgo che si trovava scesi dalla montagna. E' nata così in maniera molto semplice, offrendo ai clienti **calore e atmosfera familiare**, caratteristiche che abbiamo mantenuto anche dopo la ristrutturazione.

## *Quando il ristoro per viandanti si è trasformato in un piccolo relais?*

Nel 1998 la Sig.ra Gabriella è andata in pensione e la gestione è passata alla figlia, **Silvia Baracchi**, che ha ristrutturato completamente lo stabile creando l'albergo con **8 camere, piscina** e un **ristorante** aperto al pubblico.



## *Che tipo di cucina offrite ai vostri clienti?*

E' una **cucina molto tradizionale**, cerchiamo di recuperare i piatti tipici della **Val di Chiana**, soprattutto quelli di questa zona che, come ti dicevo, essendo alle pendici dell'Appennino e luogo di passaggio era un **crocevia** non solo di persone, ma anche di cultura e tradizioni.

## *Avete degli arredi molto ricercati e curati, creano un'atmosfera davvero accogliente, ma da dove arrivano?*

Buona parte degli arredi sono originali di **inizio '900**. Avendo a che fare con molti **mercanti d'arte** la signora Gabriella spesso offriva un pasto o un pernottamento alla **Locanda del Molino** in cambio di un armadio, di un servizio di piatti, di una madia.

Devo dire che lo spirito dell'attuale Locanda del Molino non è molto cambiato rispetto a ciò che era in origine: è un **ambiente molto informale**, come vedi io che sono il direttore non indosso la divisa e vengo a lavorare con il mio cane. Accogliamo i nostri clienti con **genuinità, cortesia**, senza troppi fronzoli: vogliamo che si sentano a **casa** e direi che questa formula funziona.

☛ **Leggi anche: "Alò", come nasce l'espressione più tipica del dialetto aretino**



## *Chi sono i clienti della Locanda del Molino?*

Lavoriamo molto con gli **stranieri**, soprattutto nel periodo estivo e siamo riusciti a fidelizzare molto, cosa che ovviamente non può farci che piacere. Grazie al ristorante invece riusciamo a lavorare con le **persone del luogo**, cosa che mi rende davvero orgoglioso.

Trovandoci a **7 km dal centro di Cortona**, non arrivi alla Locanda del Molino per caso. Avendo una clientela molto abituale, del luogo, significa che le persone stanno bene qui e si sentono profondamente a loro agio, coccolati e tranquilli.

Un **ambiente semplice**, sempre curato, gentile dove gesti sono naturali e spontanei si intrecciano con **confort moderni** e un **servizio impeccabile**, per rendere il soggiorno, o la semplice cena, alla Locanda del Molino, un'esperienza davvero indimenticabile.

## **PER APPROFONDIRE:**

- ☞ **Arezzo, il favoloso gioiello toscano più antico di Ninive**
- ☞ **8 Wine Resort da favola in Toscana. Un sogno divenuto realtà**
- ☞ **Weekend a Monte San Savino, nel cuore della Val di Chiana**

**La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!**



**TuscanyPeople.com** - People and Stories from #Tuscany

**Teniamoci in contatto**

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

