

## LOCANDA SENIO DI PALAZZUOLO: 5 RAGIONI PER SALTARE GIÙ DAL MONDO E CORRERE QUI



In Mugello, a Palazzuolo sul Senio, al confine tra Toscana e Emilia-Romagna esiste uno degli alberghi diffusi più belli d'Italia. Si chiama Locanda Senio, i suoi proprietari Roberta Tozzi e Ercole Lega e queste sono 5 ragioni per andarli a conoscere di persona.

5 ragioni per saltare giù dal mondo e correre alla Locanda Senio, uno degli alberghi diffusi più belli d'Italia

**C**i sono moltissime ragioni per trascorrere un rilassante e ossigenato soggiorno alla Locanda Senio di Palazzuolo sul Senio nel Mugello, uno degli alberghi diffusi più belli d'Italia, noi, per esigenze di concisione, spazio e praticità, ne abbiamo selezionate "solo" 5, categorizzando i concetti principali, ma resta inteso che sarebbero potute essere molte di più.

## 1. Albergo diffuso d'élite



Abbiamo detto che la Locanda Senio è uno degli alberghi diffusi più belli d'Italia; ciò significa che le camere non si trovano tutte nella struttura principale ma sono, per così dire, nascoste tra i vicoli di Palazzuolo sul Senio, raggruppate in due edifici diversi. Parliamo di 5 camere, 2 suites e 1 appartamento.

Negli ultimi anni le stanze al secondo piano del corpo centrale della Locanda Senio sono state rinnovate completamente e portate da sette a cinque per potere aumentare le dimensioni dei bagni. Ognuna ha un arredo diverso. Ecco quindi la Malva e la Corbezzolo, due deluxe superior, la prima con giardino privato; ecco le deluxe, Lampone e Corniolo; ecco la Junior Suite Prugnolo, con vasca in camera. E poi le suites: la Menta, freschissima, la Melissa, rilassante. Infine l'ampio appartamento dotato di camino e cucina.

Locali spaziosi, funzionali, finemente arredati con mobili d'antiquariato rustico in stile tosco/romagnolo, pavimenti in legno a vista o parquet, tendine coi pizzi sui vetri, tutti dotati di free wi-fi.

## 2. Sapori genuini e antiche ricette



Un altro dei punti forti della Locanda Senio è senz'altro il ristorante, col suo grande e accogliente camino, d'inverno sempre acceso, le due poltrone a dondolo ai lati, le pareti in legno verde pastello, i tendaggi in tono, il tutto sapientemente dosato in modo da rendere un calore che fa molto *english country*. I posti sono per 30-35 ospiti verso cui i due proprietari, Roberta Tozzi, la chef, e il marito Ercole Lega, factotum in sala, possono sbizzarrirsi con consigli, proposte, novità e tanta cordialità e gentilezza.

I menù nascono dal territorio. Cucina di tradizione semplice, buona, saporita. Piatti equilibrati, attraenti, stuzzicanti. Da queste parti la fanno da padrone i marroni e le patate. Dal marrone fresco di fine ottobre fino alle castagne secche d'estate. E poi il pane. Vogliamo parlare dei pani di Roberta? Pan di noci, speziato, al profumo di origano, pane con ortica, piada al rosmarino, al rosmarino e uva.

Già viene l'acquolina in bocca. Niente *nouvelle cuisine*, solo verace cucina di una volta incentrata sui genuini sapori delle antiche ricette. Ma soprattutto con la riproposizione di prodotti che sembravano scomparsi, come il tipico maiale toscano allevato da un loro amico, o le piccole mele scartate dall'industria.



Leggi anche: [Palazzuolo sul Senio, "Villaggio ideale d'Italia" o puro ideale del villaggio?](#)

I frutti dimenticati e le erbe aromatiche





Già, le piccole mele scartate dall'industria "cattiva" che bada più all'apparenza che alla sostanza fanno parte di un tipo di frutta che Ercole e Roberta chiamano "i frutti dimenticati", di cui loro però non si sono scordati: il melograno, il nespolo, la mela cotogna, il giuggiolo, il sorbo, il prugnolo - una prugna selvatica più piccola che si raccoglie a fine ottobre, usata anche per fare marmellate e liquori -, tutti recuperati in gustosissime ricette medievali tipo *Gnocchetti di ricotta con farina di marroni, pancetta e raveggiolo*, oppure abbinati ai *Bocconcini di porco*. Il corniolo è invece utilizzato per la carne grassa, al posto del limone, come nel Medioevo.

Fino a pochi decenni fa la cucina povera di queste parti era legata alle erbe, e così anche in questo caso Roberta ed Ercole hanno rispettato la tradizione raccogliendo erbe di campo, quelle dall'orto dietro l'albergo, curato con tanto amore, oltre a quelle sviluppate dal Giardino Officinale di Casola Valsenio - fondato nel 1938 dal professor Augusto Rinaldi Ceroni, adesso di proprietà della Regione Emilia Romagna, con oltre 400 specie d'interesse officinale, autoctone e non -, che animano con colori e profumi la loro cucina. In-

somma un ristorante d'altri tempi quello della Locanda Senio, fatto di prodotti genuini, locali, a km 0 e d'innovazione che si rifà all'antico: sembra una *contradictio in terminis*, ma funziona.

### 3. Relax e benessere al centro di tutto



Chi viene qui a Palazzuolo sul Senio, viene per rilassarsi, per ritrovarsi a contatto con una natura quasi incontaminata, per arrestare per un po' il frenetico mulinello delle lancette dell'orologio, come il tipo che un giorno disse: fermate il mondo, voglio scendere. Ecco perché Ercole e Roberta hanno attrezzato il loro albergo diffuso con una piscina ellittica di 10 metri (sul retro della terrazza, tra la casa e la collina boscosa), e un wellness centre contenente una vasca Jucuzzi da 4 posti con aroma e cromo terapia, una sauna finlandese con i carboni e una doccia con percorso emozionale. Non ci scordiamo però dei trattamenti personalizzati realizzati da Marina. Ogni camera ne ha un diritto esclusivo per un'ora al giorno.

### 4. Mugello, natura e sport





Senza Palazzuolo sul Senio e i suoi dintorni la Locanda Senio sarebbe come una bella rappresentazione teatrale senza scenografia. Sarebbe come un'opera lirica senza la musica. Sì perché se la Locanda Senio è quella che è, è anche perché Palazzuolo è quello che è. Un paese fatato tra Toscana e Romagna, tra Ravenna, Firenze e Bologna, lontano da tutto e vicino a tutto, un paese che nel 1999 è stato ricompreso dalla rivista Aironi tra i 10 comuni più vivibili d'Italia e che da tempo è annoverato nel rinomato Club dei Borghi più Belli d'Italia.

Un incantevole borgo d'impronta medioevale, coi suoi vicoli, i suoi scorci, l'acciottolato per terra, il profumo del pane appena sfornato, il suo sapore d'altri tempi da respirare in edifici come il Palazzo dei Capitani del Popolo, del XIV secolo, in cui all'epoca soggiornarono sia il Papa Giulio II che Niccolò Machiavelli.

Un paese a 437 mt slm, ma con una purezza dell'aria pari a un'altitudine di 800 mt slm, per via del Senio stesso e dell'ampio respiro dei boschi. E a proposito di boschi, qui ci sono 13 percorsi trekking in cui sbizzarrirsi a piedi, in mountain bike, a cavallo o in mototurismo. Né mancano i luoghi di cultura come il Santuario di Santa Maria della Neve di Quadalto, la Pieve di Santo Stefano, immerso nei boschi di faggio, la Chiesa dei Santi Egidio e Martino, a Solecchio, la Badia Susinana, e a Marradi, a soli 10 km di distanza, il Museo di Dino Campana.



Leggi anche: [Per i boschi e i borghi dell'Alto Mugello](#)

## 5. Squisita ospitalità





Se tutto ciò che abbiamo detto finora è assolutamente vero, il marchio di fabbrica della Locanda Senio è dato soprattutto dall'ospitalità, dalla cordialità, dalla cortesia. Perché se queste mancassero verrebbe meno il presupposto fondamentale per un bel soggiorno. Pertanto, se siete stanchi dell'atteggiamento supponente e scortese di certi inservienti di locali alla moda del centro cittadino, questo è il posto che state cercando.

Qui l'ospite, al ristorante come in albergo, è al centro. Qui si sentono dei veri e propri cantastorie. Qui narrano storie del luogo, storie di piatti, storie di antiche mele e altri frutti dimenticati. Racconti di personaggi e mestieri che ancora resistono sul territorio, come quella della coltelleria di Andrea Berti di Scarperia, di cui, nella sala per il buffet breakfast si trova esposta una collezione di coltelli quasi completa. Storie di una vita che sembra non esserci più ma che c'è ancora. Una vita universale, quella dell'uomo di sempre, che deve solo essere riscoperta.



PER APPROFONDIRE:





Locanda Senio, la squisita ospitalità diffusa in un paese incantato





[Appennino tosco-romagnolo: a Palazzuolo il paradiso delle mountain bike](#)





I borghi più romantici della Toscana dove chiedere: “Mi vuoi sposare?”





Albergo Diffuso Locanda Senio

---

Via Borgo dell'Ore, 1 - Palazzuolo Sul Senio (FI) - Tel. +39 055 8046019

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!



[TuscanyPeople.com](http://TuscanyPeople.com) - People and Stories from #Tuscany

Teniamoci in contatto

---

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

Reportage fotografico di Luca Managlia (foto 2 - 3 - 4 - 5 - 6) per TuscanyPeople.com © Copyright

