

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

Ci 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 **Palazzo 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. Insomma 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 **sau-na 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 Airone** 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 **cortesìa**. 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!

Teniamoci in contatto

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