

LOCANDA SENIO, LA SQUISITA OSPITALITÀ DIFFUSA IN UN PAESE INCANTATO



La Locanda Senio è un bellissimo albergo diffuso in Mugello a Palazzuolo sul Senio. Piscina riscaldata, con acqua salata e ionizzata, sauna, 5 camere, 2 suite, 1 appartamento e un ristorante curato in ogni minimo dettaglio, sono solo alcuni degli elementi di questo splendido borgo sull'Appennino tosco-romagnolo. Locanda Senio, la squisita ospitalità diffusa in un paese incantato



La storia che ci troviamo oggi a raccontare ci piace molto. Ci piace perché rispecchia in toto tutti i valori in cui crede fortemente TuscanyPeople: l'amore viscerale per la propria terra e per la propria gente, la bellezza, il calore umano, la riscoperta della genuinità, dell'autenticità, il ritrovamento di un tempo, proustanamente parlando, che sembra irrimediabilmente perduto e che invece è solo nascosto tra le pieghe della nostra eterna fretta, della nostra inconsapevole voracità.

Locanda Senio, una storia d'amore diffuso





È la storia, molto umana, non di altri tempi ma di tutti i tempi, di Ercole Lega e Roberta Tozzi, la storia dell'amore di una vita, la storia della Locanda Senio, un bell'albergo diffuso a Palazzuolo sul Senio - romantico borgo incastonato come una gemma preziosa nell'Appennino tosco-romagnolo -, la storia di un ristorante che non propone solo piatti tipici e antiche ricette, ma anche prodotti che la grande industria e la grande distribuzione alimentare hanno eliminato perché non più "funzionali" a un certo target di clientela. Quante ne sentiamo ogni giorno di parole così provenienti da bocche che non avremmo tutta questa voglia di ascoltare? Be', per fortuna in questo pezzo non ce ne saranno. Promesso.

La storia di Locanda Senio inizia il 13 ottobre del 1985, quando Roberta ed Ercole tornano da Milano nei luoghi nativi di lei - Casola Valsenio, a 18 chilometri di distanza - per aprire un albergo diffuso: uno dei primi in Italia. Ma forse no. Forse la storia inizia ancora prima, quando Ercole, romagnolo doc di Brisighella, il baffo alla Peppone e una forza fisica tutta ereditata dalla sua generosa terra, prima ancora che dalla famiglia, si fida con Roberta, l'amore della sua vita, e 8 anni dopo la sposa.

Così un tempo si facevano le cose. Chiare, dirette, semplici. E soprattutto fatte per durare. Ercole ha lavorato molti anni a Milano, dove ha acquisito una rigorosa mentalità professionale, e adesso la coppia è pronta

a un radicale cambio di vita: vuole più qualità. Come biasimarli?

Ercole e Roberta si trasferiscono a Palazzuolo sul Senio dove rilevano la gestione di una antica locanda. Palazzuolo ha un ottimo clima, giace a “soli” 437 metri di altitudine, ma vanta un’ossigenazione superiore grazie alle montagne intorno. È nel mondo (45 km da Imola e dall’A1), ma al tempo stesso ne è fuori, in senso buono, certo, circondata com’è da boschi, prati e valli che vanno a formare un paesaggio incontaminato, intatto, quasi fatato.



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

Qualità e benessere



Il 13 ottobre del 2018, Ercole e Roberta festeggiano i 33 anni della loro attività. Negli ultimi 3 anni hanno rinnovato completamente le camere al secondo piano del corpo centrale della Locanda Senio, portandole da 7 a 5 per aumentare le dimensioni delle camere e dei bagni. Ogni camera ha un arredo diverso.

Sul retro, tra la casa e la collina boscosa, è stata ricavata una piscina ellittica di 10 metri di lunghezza e un giardino di erbe e spezie da usare in cucina. Tra il ristorante e la piscina c'è un wellness center: una *whirlpool* a due posti con acqua riscaldata, una sauna tradizionale. Ogni camera ha diritto all'uso esclusivo del wellness per un'ora al giorno. Basta prenotare il proprio turno.

Nello stabile antistante, anch'esso in pietra, ci sono 3 suite con camino funzionante e tendine coi pizzi alle finestre. Si sa, spesso sono i particolari a fare la differenza. I pavimenti sono in legno a vista o parquet, i mobili d'antiquariato rustico in stile tosco-romagnolo.

Il ristorante, al piano terra, ha un suo stile molto inglese, da locanda di campagna, pareti in legno e tendaggi in accordo. Due poltrone a dondolo accolgono gli ospiti davanti a un camino in pietra scoppiettante di fuoco. La sala per il buffet breakfast è al primo piano, in cui si trova esposta anche una quasi completa collezione della coltelleria Berti, la migliore di Scarperia.

Last but not least, c'è anche la fibra ottica: il collegamento wireless è rapido e gratuito. Ricordate cosa abbiamo detto su uno dei requisiti essenziali dei ristoranti moderni? Sta di fatto che negli ultimi 20 anni Ercole e Roberta hanno puntato su una clientela selezionata, sempre più internazionale.

Il ristorante di Locanda Senio



Il ristorante di Locanda Senio offre circa 30-35 posti. Lei, Roberta, è la grande arrangiatrice della cucina, lui, Ercole, il factotum in sala, il sano romagnolo formatosi al nord a cui non sfugge nulla. I menù nascono dal territorio. Cucina legata alla tradizione: piatti equilibrati, belli, profumati e buoni. Mica poco. La tradizione invernale si basa soprattutto sui marroni, la qualità più pregiata delle castagne, e sulle patate. Un tempo tutto iniziava dal marrone fresco di fine ottobre per arrivare alla farina di marrone - che si impie-

gava durante l'intero arco dell'anno - e finire alle castagne secche d'estate.

Altro piatto tipico: la pasta fatta in casa, come le tagliatelle all'uovo e i tortelli farciti. La loro cucina ha recuperato ricette antiche, ma soprattutto prodotti che sembravano scomparsi, come il maiale toscano di cinta senese, allevato nei pressi, o le piccole mele scartate dall'industria perché non corrispondenti allo standard d'un immaginario collettivo falsato dalla modernità.

Le piccole mele scartate dall'industria fanno parte di un genere che Ercole e Roberta chiamano "i frutti dimenticati": il melograno, il nespolo, la mela cotogna, il corniolo, il giuggiolo, il sorbo. Anche grazie a questi sono state recuperate ricette medievali ideali per riproporre antichi abbinamenti al ristorante della Locanda Senio: le tagliatelle con farina di marroni e carne di maiale, ne sono un esempio, così come la salsiccia abbinata ai marroni e le mele fritte con la buccia, non trattate con anticrittogamici. Questa frutta - come il prugnolo, una prugna selvatica più piccola che si raccoglie a fine ottobre - è usata anche per fare marmellate e liquori. Il corniolo invece è utilizzato in cucina con la carne grassa in sostituzione del limone, come si faceva nel Medioevo.





Leggi anche: [Cibo, amore mio. Cosa cercano gli italiani al ristorante?](#)

Le erbe officinali





Il ristorante di Locanda Senio offre circa 30-35 posti. Lei, Roberta, è la grande arrangiatrice della cucina, lui, Ercole, il factotum in sala, il sano romagnolo formatosi al nord a cui non sfugge nulla. I menù nascono dal territorio. Cucina legata alla tradizione: piatti equilibrati, belli, profumati e buoni. Mica poco. La tradizione invernale si basa soprattutto sui marroni, la qualità più pregiata delle castagne, e sulle patate. Un tempo tutto iniziava dal marrone fresco di fine ottobre per arrivare alla farina di marrone - che si impiegava durante l'intero arco dell'anno - e finire alle castagne secche d'estate.

La cucina era legata alle erbe, e così Ercole e Roberta hanno optato per il rispetto della tradizione raccogliendo erbe di campo, 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 -, le quali animano con colori e profumi la loro cucina.

È stato proprio il professor Rinaldi Ceroni a introdurli a una cucina orientata alle erbe officinali. Specialmente erbe fresche, aromatiche, timo, origano, maggiorana, ad esempio. Un segreto è mischiarle sempre in numero dispari e mai più di 9. Alcune - come il finocchio selvatico che viene soprattutto impiegato nella preparazione di piatti a base di coniglio - risultano anche ottimamente digestive. I fiori delle erbe officinali,

invece, in cucina garantiscono profumi e sapori freschi.

Una squisita ospitalità



È bello vedere Roberta trapiantare erbe nel giardino. Non mette mai i guanti da lavoro, lei, vuole poter godere del contatto diretto con la terra, toccare ciò che fa, anche se ciò che fa significa sporcarsi. Non capitano spesso persone così. Una menzione d'onore per la meravigliosa cuoca, o come piace a lei "arrangiatrice di cucina".

Per Ercole è fondamentale la reputazione, il fulcro dell'attività alberghiera. Lo staff della Locanda Senio deve essere preparato e motivato dal datore di lavoro attraverso l'esempio e la qualità del rapporto umano. E a proposito di menzioni d'onore: ne facciamo anche una per Yasmin, splendida ragazza romagnola, di squisita gentilezza e inappuntabile professionalità e con un sorriso dolcissimo. Qui si vende ospitalità, oltre a un'esperienza enogastronomica unica. Qui si raccontano molte storie diverse. Tutte belle. Vale davvero la pena venire ad ascoltarle.



PER APPROFONDIRE:





Per i boschi e i borghi dell'Alto Mugello





Mugello: storici borghi tra i più belli d'Italia, e non solo





[Appennino tosco-romagnolo: a Palazzuolo e dintorni il paradiso delle mountain bike](#)
[Scopri di più sulla Locanda Senio](#)



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





Articolo realizzato con la collaborazione di Ercole Lega

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

