



SUONI, SAPORI, SENSAZIONI

Viaggio alla scoperta di un Lusso delle Emozioni: esperienze vissute e da vivere, in giro per l'Europa.

A CURA DI MAURIZIO FAVOT

**PAOLO TEVERINI,
A BAGNO DI ROMAGNA**

L'Hotel Tosco Romagnolo ha origini molto lontane nel tempo. Non se ne conosce la data esatta di fondazione, però esistono documenti scritti provanti che nel 1600 già esisteva; nella stessa posizione e gestito dalla stessa famiglia che ancor oggi, con grande entusiasmo, lo conduce. Documenti del 1700 attestano che la locanda conglobava anche una macelleria con annessa stalla per il cambio dei cavalli, la cosiddetta "posta". Era l'unico punto di ristoro per viandanti con queste caratteristiche fra Cesena e Firenze"...

Questo si legge nella home page del sito che illustra le molteplici attività di Paolo Teverini. Non c'è dubbio che molto tempo sia trascorso dal 1600 a oggi, e molte cose son cambiate. Ma anche ciò che è accaduto negli ultimi due decenni al Tosco Romagnolo non è davvero poco. Quando, giusto vent'anni or sono, mi affacciai per la prima volta solo soletto nella già accogliente sala di un ristorante da poco assunto a notorietà nazionale grazie a lusinghiere segnalazioni nelle guide, l'albergo era dedicato per lo più a un sereno turismo termale "di base". Oggi è una installazione di altissimo livello, che offre una splendida Beauty Farm con articolati programmi d'intervento (tra cui massaggi e bagni che seguono suggestioni d'ogni provenienza, dall'Amazzonia ai Carabi, alla Polinesia), camere superaccessoriate (letti a inclinazione regolabile, televisori al plasma applicati sul soffitto, idromassaggio, bagno turco privato), piscina panoramica con acqua a 38°, sauna con essenze balsami-



che, centro congressi nell'attiguo Palazzo del Capitano.

L'offerta gastronomica comprende anche uno spazio giovane e informale, il Prêt à Porter, ma i ghiottoni dovranno imperativamente puntare verso il ristorante Paolo Teverini, dove potranno trovare una carta ricca di proposte e un sontuoso menu degustazione, di cui offro qui un esempio: "prima accoglienza" con caramella di Nero di Chianina, panzanella, bon bon di soppresata, bocconcino di lingua, tarteletta caramellata con caviale di trota; cappelletti alla moda di Artusi serviti con brodo a parte; foie gras ai pepi dolci con crema di arance; cubetti di pasta fresca cucinati come un risotto con asparagi; trancio di merluzzo arrostito alle erbe aromatiche, salsa alle ostriche e fritto di verdure; capocollo con falso gazpacho di pomodoro, salse al limone e al prezzemolo e senape; crema al basilico con confettura di pomodoro e rose;

fiole di zuccina gratinato e farcito di ricotta e arancio accompagnato da gelato stracciatella all'olio extra vergine d'oliva toscano e olive nere candite; piccola pasticceria e frutta essiccata. Dalla cantina è possibile scegliere nettari d'ogni provenienza, ma è disponibile l'opzione di abbinare dei vini consigliati al calice. Scegliendo quest'ultima soluzione non supererete i 125 euro, mentre il solo menu ne costa 80, ma è anche possibile alleggerirlo a cinque piatti a scelta (59 euro). Onestamente, di fronte alla qualità del desinare, del luogo e del servizio, sembra quasi un regalo!

Hotel Tosco Romagnolo
Ristorante Paolo Teverini
Piazza Dante 2,
Bagno di Romagna
(Forlì-Cesena).
Tel. 0543.91.12.60.
Fax 0543.91.10.14.
www.paoloteverini.it

