

Relais Villa Margherita inaugura il 7 novembre

scritto da Cinzia Dal Brolo | 02/11/2020



Eleganti camere, ampi spazi ricavati da una vecchia tenuta agricola, piscina a sfioro di 80 mq e il ristorante Il Sambuco con le prelibatezze dello chef stellato Giuseppe Ricchebuono. Apre a Longiano un relais polifunzionale

Sintesi perfetta di architettura moderna, tecnologia e anima contadina, **Villa Margherita** a Longiano (FC) - un'oasi di pace dotata di ristorante gourmet - apre ufficialmente **il 7 novembre prossimo**, nel pieno rispetto di tutte le indicazioni anticovid.

«È nei momenti di crisi che bisogna investire» afferma **Luca Panzavolta** amministratore delegato di **Cia, Cooperativa commercianti indipendenti associati**. Il progetto infatti è della società cooperativa che fa capo a Conad e si propone di coniugare valorizzazione del territorio con alta cucina, riscoperta dei prodotti locali e turismo dolce”. Sfida non facile, ma **Villa Margherita** ha

tutte le carte in regola per decollare.

Relais Villa Margherita a Longiano: cosa offrirà dal 6 novembre

Concepito per essere il “buon ritiro” di chi vuole godersi la tranquillità, il Relais ospita un **parco botanico**, la piscina a sfioro (80 mq) e sei eleganti camere (tra cui una suite con vasca jacuzzi). Interprete rigoroso di materie prime eccellenti (buona parte dei prodotti sono a marchio Conad, garanzia di qualità), lo chef **Giuseppe Ricchebuono**, elabora fantasiosi menu. Dalla sua terra natale (la Liguria) lo chef porta il gusto per la leggerezza e i sapori di mare che nell’incontro con gli intensi sapori romagnoli esprimono la forza della natura.

Alla guida del ristorante **Il Sambuco**, Ricchebuono offre **un’esperienza gourmet unica**: i suoi piatti coniugano brio e tradizione, rispettando il genius loci (la ruralità del territorio) espresso in varie modalità, dagli originali punti luce sui tavoli (per un’esperienza unica) ai colori tenui (verde bosco), dai pavimenti in legno fino alle ampie vetrate.

I piatti del menù

La “*Passeggiata sulle colline romagnole*”, viaggio sensoriale firmato dallo chef Ricchebuono in occasione della cena inaugurale (23 ottobre 2020), si è tramutata in un delizioso “azzardo” gastronomico (*Trota affumicata dell’Appennino, crema di marroni e finocchietto*).

A fronte di sapori decisi - *Tortello di Mora Romagnola* (carne di suino di razza), *funghi e pecorino di fossa* (formaggio grasso stagionato diffuso in tutta l’area che abbraccia l’Appennino Tosco-Romagnolo), e il più robusto *Guancia di Vacca Romagnola, saba e pere*, omaggio alla tradizione rurale (carne di ottima qualità condita con sciroppo d’uva), l’abbinamento *Capesante, cavolfiori e liquirizia*, si è rivelato perfetto. Emerge in primis la dolcezza della capasanta, successivamente la nota rinfrescante della liquirizia, infine la morbida consistenza del cavolfiore. Alquanto inusuale, la proposta dessert rivisita elementi del “sottobosco”: funghi, cioccolato e melograno identificano un humus fertile, ma per quanto esteticamente piacevoli, non hanno incontrato il mio gusto.

Francesco Ceccarelli (studio **Laprimastanza di** Montiano) utilizza la metafora della talea per evidenziare la ri-generazione stilistica della location (già tenuta agricola). Presentato ufficialmente venerdì 23 ottobre al Castello malatestiano di Longiano, il progetto “Villa Margherita” garantisce la fruizione di spazi ad uso pubblico (mostre, orti didattici), assumendo una doppia valenza: ottimizzare gli investimenti e le finalità benefiche, sostenere il territorio.

Ideale per cerimonie (Il Sambuco ha una disponibilità di 30 posti), grandi eventi o romantici weekend, Villa Margherita rappresenta il “lusso a portata di mano”, mixando dettagli personalizzati e tecnologia.

Relais Villa Margherita

Via Pellicciano, 35-37 - Longiano (FC)

Tel. 0547 665155

www.relaisvillamargherita.it - www.ilsambucoristorante.it