

ANTICA DIMORA DEL GRUCCIONE

“Ho impiegato questi anni antecedenti la nascita dell’albergo a mappare il territorio e vedendo quello che c’era e a valutarlo immediatamente in una relazione simbiotica con l’albergo diffuso”.

Intervista a Gabriella Belloni, Santu Lussurgiu, 06 maggio 2021



1. STORIA E STRUTTURA AZIENDALE

Gabriella è laureata in Filosofia a Roma. Ai suoi studi sulla natura, l’interdisciplinarietà dei saperi, la microstoria, ha trasversalmente abbinato l’attenzione per la lettura del cibo come fatto sociale secondo le indicazioni del suo primo maestro Tullio Gregory, filosofo e gourmet. Da queste esperienze ha orientato successivamente l’apertura della “Antica Dimora del Gruccione” nel 2002 a Santu Lussurgiu, come frutto di un interesse per lo sviluppo locale. L’antica Dimora del Gruccione è dunque l’espressione di un territorio di cui Gabriella si fa esponente di cura e attenzioni.

Nel rispetto di tale concetto, l’apertura dell’Antica Dimora nel 2002 è stata preceduta da un lungo periodo di osservazione del territorio, come racconta Gabriella:

“Ho impiegato questi anni antecedenti la nascita dell'albergo a mappare il territorio e vedendo quello che c'era e a valutarlo immediatamente in una relazione simbiotica con l'erigendo albergo diffuso. Quindi i concetti di ricettività nei confronti del coinvolgimento preciso con gli altri luoghi di sviluppo attività intorno a me era molto importante”.

La società di gestione è nata nel 1999 quando il Gal Montiferru puntò sulla valorizzazione territoriale e promozione del formaggio vaccino casizolu. In un secondo momento l'idea dell'albergo diffuso rientrò nell'ottica pionieristica di promozione e sviluppo locale. L'Antica Dimora nacque nel 2002 e si presentava come la fusione perfetta della passione di Gabriella per lo studio e l'attenzione per la cultura e l'economia circolare del territorio.

“ho costituito la società di gestione nel '99 e poi l'albergo diffuso è iniziato nel giugno del 2002. Questo è stato il primo shock perché chiaramente non avevo idea di cosa volesse dire avere una società e quindi spese ed ecc... in questo periodo però abitavo ancora a Milano e con questa società che avevo ho cominciato a vedermi un po' attorno e visto che comunque per mia formazione avevo una gran passione per l'ambiente e la natura anche se ho una formazione filosofica ma il mio interesse era tra il '500 e '600 con la nascita delle prime accademie e società scientifiche in un periodo molto ricco e rigoristico durante il quale si sviluppò la ricerca di tipo circolare per cui c'era la persona che si formava all'università ma era comunque attenta alla cultura materiale e attenta ai risultati che venivano da più ambiti spesso eterodossi. Con questo scambio di semi tra i Paesi d'Europa e del Mondo anche ho partecipato a due bandi con questa società in compartecipazione con una ditta di escursionismo di Seneghe, sono andati a buon fine, e riguardavano lo studio di itinerari possibili, l'albergo nel territorio e tutta una serie di eventi”.

Inizialmente l'albergo era composto da due strutture; oggi si contraddistingue per fornire ricettività utilizzando stabili appartenenti a un tessuto abitativo preesistente ed è diventato modello di ospitalità. L'Albergo diffuso è espressione completa del territorio in cui sorge. La sua missione si riflette nella sua struttura: il cuore è un'antica casa di famiglia, la “ANTICA DIMORA DEL GRUCCIONE”, alla quale fanno capo altri tre stabili: la “DEPANDANCE”, “SOS GELMINOS”, “SA MURIGHESSA” e una BIBLIOTECA a cui gli ospiti di tutte le strutture possono accedere.

L'Antica Dimora è' la casa madre dell'albergo: dimora patrizia del XVIII secolo che si affaccia su un giardino fiorito. È il luogo in cui si effettua il check in, si reperiscono informazioni e si organizzano gli spazi adibiti al servizio della Ristorazione. Come spiega Gabriella:

“Nell'albergo diffuso bisogna avere una dimora principale dove ci sono le operazioni di accoglienza, di partenza e di camere dove comunque gli ospiti delle altre dimore fanno capo perché la struttura dell'albergo diffuso prevede che vi possa essere accoglienza solo in un punto”.

Il punto forte dell'azienda ruota intorno alla tradizione, richiamo costante nella struttura attraverso la presenza di travi in quercia, ferro battuto, volte in pietra, antichi arredi, libri e collezioni che rinnovano un'atmosfera elegante e affascinante. Gabriella ritiene che la missione autentica dell'albergo diffuso in un piccolo borgo come quello di Santu Lussurgiu sia quella di essere "presidio" di un territorio: saper essere attenti alle spinte rivoluzionarie e resilienti allo stesso tempo, in una terra in cui fare impresa equivale al rispetto della voce dei propri luoghi.

La **Depamdance** è invece una piccola casa unifamiliare espressione del tessuto abitativo del paese. È adatta soprattutto per le esigenze di una famiglia, essendo dotata di soggiorno e cucina con possibilità di utilizzo in autonomia. È composta da: due camere doppie, un bagno, soggiorno con cucina e caminetto, televisione al primo piano. Due camere singole, bagno esterno al piano terra.

Sos Gelminos prende nome dalla parete di gelsomini del giardino segreto. L'edificio, di antico impianto, si raggiunge attraversando la casa madre oppure entrandovi dal suo ingresso esterno sulla via Angioy. La tradizione si riflette negli arredi dei primi del novecento e nell'artigianato di design curati dallo stilista cagliaritano Luciano Bonino. Sos Gelminos è articolata in tre camere doppie e una camera singola adatte a diverse esigenze. In tutte le camere: letto con doppio cuscino, televisione, bagno privato accessoriato. Il servizio di benvenuto comprende il bollitore con selezione di caffè, tè e tisane da agricoltura biologica.

Sono presenti inoltre una serie di spazi riservati agli ospiti: La Biblioteca, il Servizio di Caffetteria autonomo e Il Salottino, con caminetto e frigorifero a disposizione.



Sa Murighessa è invece lo storico edificio abitazione di Antonio Gramsci nel periodo in cui giovanissimo, tra il 1905 e il 1907, frequentò il ginnasio Carta- Meloni. Tra gli spazi riservati agli Ospiti: sala al piano terra dedicata ad Antonio Gramsci con raccolta delle sue opere. Salotto con

grande televisione da condividere con gli amici. Saletta prospiciente il giardino con Servizio di Benvenuto: bollitore con selezione di caffè, tè e tisane da agricoltura biologica, piccolo frigorifero a disposizione. Quattro camere doppie, due camere triple e una camera quadrupla adatte a diverse esigenze. In tutte le camere è presente una televisione, uno o due bagni privati accessoriati.



L'intera azienda è gestita da Gabriella e da sua figlia, che si servono dell'aiuto di una cuoca, un aiuto-cuoca, un maitre, due ragazze alle camere, un'altra ragazza in sala e un sommelier. Tutti i dipendenti hanno un'età inferiore ai 40 anni.

2. SERVIZI, PRODUZIONI E SOSTENIBILITÀ

L'Antica Dimora del Gruccione oltre al pernottamento offre il servizio di ristorazione attivo sia per i clienti dell'hotel che per le prenotazioni esterne, per un totale massimo di 45-50 coperti. Il ristorante si trova in un'ampia sala della casa padronale dell'Albergo, decorata con collezioni d'arte e riscaldata dal fuoco di un grande camino per le serate invernali; in primavera ed estate, invece, la colazione e la cena vengono servite nel giardino fiorito.

Il cibo è centrale nell'offerta dell'albergo. Utilizzano prodotti del territorio con particolare riguardo ai Presidi Slow Food: nello specifico, il formaggio vaccino a latte crudo Casizolu e il bovino di razza sardo-modicana, sono locali e fanno parte dello storico paniere dell'Arca del Gusto contenente i primi 100 prodotti italiani da tutelare.



La cucina si fa interprete in chiave gourmet e innovativa della **tradizione** della Sardegna e si basa su concetti come selezione, scelta, rispetto delle materie prime del territorio e conoscenza. La qualità sta alla base di ogni proposta dell'Antica Dimora del Gruccione, che, come racconta Gabriella, è strettamente connessa alla passione, professionalità e sviluppo di conoscenze adeguate dei collaboratori:

“È chiaro che questo si sviluppa cercando i vari comparti che esistono con delle autonomie proprie, tra i principali vi è quello del vino. Ciò implica delle conoscenze adeguate, delle ricerche continue e un approfondimento. La persona che approfondisce tale discorso ha una sua autonomia e nel contempo sviluppa anche una sua passione”.

Il menù è composto di cinque portate (due antipasto, il primo, il secondo e il dolce) che cambia giornalmente, nel rispetto della stagionalità e della disponibilità dei prodotti. L'attenzione per i vini è un'altra specificità dell'azienda che vanta la competenza di un esperto sommelier attento e spazia dalle eccellenze internazionali a molte piccole cantine dell'area di Mamoiada.

“Nel caso specifico del sommelier (dipendente dell'azienda) possiamo dire che è un conoscitore specifico dei vini di Borgogna e ha una passione enorme per tali vini oltre che una passione enorme per la vernaccia oristanese”.



Anche la scelte delle materie prima da utilizzare in cucina è affidata ad un referente che si occupa della ricerca della migliore qualità dell'isola, soprattutto per quel che riguarda la carne:

“Abbiamo un nostro referente carni che è di Bonarcado da cui prendiamo delle carni che sono da lui garantite nella provenienza e anche per i prodotti che riguardano l'aia questo macellaio si rivolge ad aziende che sono un po' dislocate in Sardegna”.

Per gli ortaggi invece:

“possiamo far capo a un orto che è sempre nel Campidano e quindi dove abbiamo la garanzia di un prodotto dove si sente la differenza”.

La cucina è molto attenta alle richieste degli ospiti dovute a scelte alimentari vegetariane, vegane, religiose o eventuali intolleranze. Tra le offerte proposte dall'azienda vi è la possibilità di prenotare alcuni menu degustazione declinati in base alle esigenze dei clienti, che variano dalla cena romantica accompagnata da esperienze musicali a percorsi del gusto legati al vino. Il richiamo alla sostenibilità è costante, ed è rappresentato dal Centro di Educazione all'Ambiente e alla Sostenibilità (CEAS) attraverso cui l'Antica Dimora del Gruccione è impegnata per i servizi verdi di tutela e conservazione del territorio, come racconta Gabriella:

“Il CEAS fa capo all'Assessorato della Difesa dell'Ambiente della regione Sardegna [...] vengono più o meno approvati e ottengono il sostegno dell'assessorato se considerati coerenti e quindi sostenuti finanziariamente. Uno di questi bandi ha portato al recupero conservativo di due mulini e di una gualchiera, una macchina che serviva per la lavorazione delle orbace. adesso abbiamo recuperato gli stabili e attualmente è in corso il ripristino funzionale. Questo sempre

nell'agro di Santulussurgiu. I mulini sono a due km da Santulussurgiu e la gualchiera circa a cinque km. Adesso stiamo sviluppando le attività on-line e in presenza”.

La cultura è ciò che conserva viva la passione e l'attenzione per i dettagli nei prodotti offerti. Gabriella racconta come sia difficile mantenere alta la motivazione, ma questa è sempre spinta e nutrita dall'amore per le tradizioni che in modo naturale si traducono in innovazione:

“L'unico elemento che secondo me garantisce tale condizione è dato dalla cultura e dalla conoscenza che ti permette in maniera spietata di farti dire quanto non sai, ma tali momenti nella vita sono quelli che fanno crescere, e quanto ti permette di imparare. Tale sistema inevitabilmente diventa di tipo innovativo”.

Tutte le attività laboratoriali proposte dall'Antica Dimora del Gruccione sono collegate ad aspetti specifici dell'agro biodiversità. L'obiettivo delle esperienze è far riscoprire la capacità manuale del saper fare in modo che fonda da veicolo per tramandare la cultura materiale alle future generazioni. Le esperienze proposte sono:

- **Le Paste della Tradizione:** Un excursus sulla pasta fresca, secca e ripiena della tradizione sarda a partire dalla semola dei grani locali. Pratica e assaggio sui sapori del passato e dell'oggi.
- **Le Forme del Latte:** Un racconto, una dimostrazione e una pratica per vivere da vicino, il Casizolu, storico presidio Slow Food del Montiferru.
- **Le Forme del Pane:** il laboratorio vuole trasmettere la sapienza antica del pane attraverso un percorso pratico che utilizza la semola dei grani locali.
- **La Terra e il Vino:** un percorso e un racconto del territorio proposto dal sommelier attraverso tutti i sensi.
- **“Cannonau”:** Una degustazione con 5 vini da uve cannonau di diversi produttori in diversi stili.
- **“Viaggio in Sardegna”:** Viaggio nell'Isola attraverso 5 diverse uve prodotte nell'Isola.

Un'attenzione particolare merita il Festival **“VULCANI Blues” nel Montiferru** che fonde l'incontro tra cibo e musica. Si tratta di piccolo **Festival che si svolge ogni anno nelle notti d'estate**. È nato da un'idea di Diego Pani (Direttore artistico di “Talk about Records”) e di Lucilla Speciale (Direttore della “Antica Dimora del Gruccione”, figlia di Gabriella) nel 2014 e oggi è diventato un importante appuntamento con la musica blues acustica. Si svolge nella corte fiorita interna dell'Albergo in cui musicisti e pubblico si incontrano in un clima di intima condivisione.

Il festival è il risultato di una rete spontanea e informale che vede coinvolta l'Antica Dimora del Gruccione, come racconta Gabriella:

“nel momento in cui mia figlia assieme a un suo carissimo amico hanno dato vita a un festival Blues, i nostri primi sostenitori sono stati proprio le nostre aziende”.

Nel corso di ogni serata infatti è servita una cena strutturata sui prodotti delle Aziende del territorio e ogni serata ha un suo focus speciale che permette di conoscere l’Azienda e il Produttore che collabora alla sua realizzazione.





Trasmissione della cultura e racconto del territorio sono costanti che caratterizzano l'esperienza all'Antica Dimora del Gruccione. A coloro che sono maggiormente interessati alla storia viene proposta la passeggiata nell'abitato per osservare le influenze gotico-catalane, la cultura agro pastorale e artigianale e la storia secolare popolare liturgica e paraliturgica. È possibile inoltre prenotare direttamente in albergo la visita al Museo della Tecnologia Contadina "Francesco Salis", alla sede della Fondazione "Hymnos", alla bottega degli artigiani del coltello e della sella, dell'arte della distillazione e della produzione del formaggio.



3. RETI E RELAZIONI

La colorata e prestigiosa realtà aziendale e lo sviluppo di tutte le attività proposte oltre al pernottamento e alla ristorazione, sono il risultato della grande capacità delle direttrici di mettere insieme diversi attori territoriali. La rete è infatti alla base dell'intera diversificazione delle offerte dell'azienda di cui si è ampiamente parlato. La condivisione dei contatti, delle relazioni è stata fondamentale per costruire l'odierna realtà aziendale dell'albergo diffuso.

“sono entrata in relazione con le aziende e con le realtà aziendali da cui appunto acquistiamo, e si son così creati tutta una serie di consolidati rapporti e via via tutta una serie di conoscenze a

riguardo di quello che stavano facendo loro che è entrato da una parte nella nostra realtà aziendale sottoforma di prodotto ma in realtà è entrato anche sottoforma di collaborazioni”.

Il Festival Blues è un esempio concreto della collaborazione nata dalla condivisione di interessi e saperi. Condividere una giornata dedicata alla musica permette di tenere unite arte e racconto del territorio di cui l’azienda si fa esponente privilegiato. Gabriella definisce la sua rete di relazioni un insieme di referenti territoriali che sono amici o “nodi della rete”:

“Questa è stata una diversificazione ragionata ma nata insieme all’immissione aziendale (creazione di contatti). Quindi il ragionato è nato successivamente all’infittirsi di tutta una serie di rapporti, e ovviamente li strutturi, e ogniqualvolta capiti una situazione particolare poi ci ragioni con coloro che potremmo chiamare i tuoi “referenti territoriali” che alla fine diventano degli amici o “nodi di una rete”.

La professionalità, la cura dell’offerta gastronomica e l’attivismo come referente del presidio slow food è stata inoltre riconosciuta dal *learning center* dell’Università degli studi gastronomici di Pollenzo:

“il learning center ci è stato dato come riconoscimento dall’università degli studi gastronomici di Pollenzo in base alle attività che avevo sviluppato con slow food e principalmente quando ero referente. Io ho fatto un periodo di grande attivismo con slow food come referente all’inizio della presentazione dei presidi”.

Per quel che riguarda la gestione dei clienti e la vendita, il sito internet oltre ad essere una vetrina online della variegata realtà dell’azienda è anche piattaforma per la prenotazione diretta. Il sito è disponibile in Italiano, sardo, inglese, francese e tedesco. I social network, infine, sono costantemente aggiornati e utilizzati nella promozione e comunicazione.