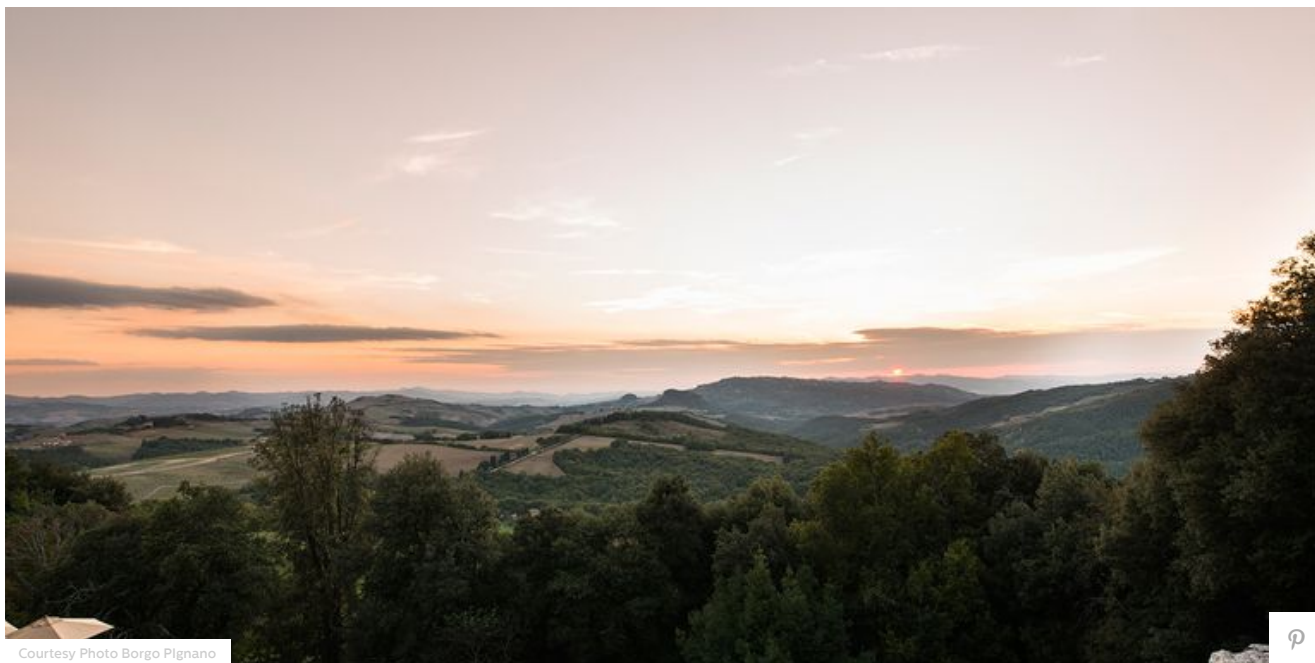




INFINITY POOL SCAVATA NELLA ROCCIA E ALTA CUCINA: UN AGRITURISMO-RELAIS IMMERSO NELLA NATURA

A Borgo Pignano, dimora del Settecento in un borgo medievale restaurato, tra Spa e proposte gourmet per un weekend o una vacanza nel segno del relax totale

DI LAURA MAGGI 27/08/2018



Dal Belvedere del giardino a terrazze di **Borgo Pignano**, nei giorni di cielo terso si arriva a scorgere la Corsica, altrimenti lo sguardo abbraccia a perdita d'occhio le colline toscane, con la costa tirrenica sullo sfondo e Volterra che svetta dai suoi 530 m di altezza sul livello del mare.

Borgo Pignano, un **agriturismo-relais a quattro stelle**, sorge in una posizione naturalmente privilegiata, al crocevia delle due riserve naturalistiche di Berignone e Castelvecchio, ricche di campi e boschi, da scoprire a piedi o a cavallo, con anche una piccola cascata nascosta.

PUBBLICITÀ - CONTINUA A LEGGERE DI SEGUITO

Qui il team della tenuta di oltre 300 ettari, diretta da Luciano Lusardi con professionalità e grande savoir-faire, accoglie gli ospiti nell'**antica casa di campagna toscana**, nelle maisonette e nei cottage immersi nel verde, e li tenta con mille proposte. Dall'aperitivo al tramonto nella lounge o sul Belvedere, dai trekking alle passeggiate a cavallo guidate, alle lezioni di cucina o di pittura, alle degustazioni di vini, ai trattamenti con prodotti biologici nel Pignano Wellness Center, la Spa rinnovata di recente.





Courtesy Photo

La proprietà appartiene a Sir Michael Moritz, gallese di origine ed ex giornalista di *Time Magazine*, che divenne famoso con *The Little Kingdom*, biografia dedicata a Steve Jobs e pubblicata nel 1984 quando Apple aveva solo otto anni di vita. Venture capitalist della Silicon Valley, nella lista dei re Mida di *Forbes* e filantropo, Moritz ha acquistato Borgo Pignano nel 2000 e per oltre 15 anni lo ha sottoposto a un restauro accurato, nel rispetto sia delle alterazioni neogotiche ottocentesche, sia delle preesistenze medievali che si ritrovano nella Canonica del XIII secolo.

Curando contemporaneamente l'aspetto produttivo della **tenuta** che ha ottenuto nel 2014 il riconoscimento di **azienda agricola biologica** certificata con i suoi campi a coltura in regime biologico e biodinamico, la produzione di farine tradizionali, di miele e olio extra vergine di oliva spremuto a freddo, il grande orto di erbe officinali, l'allevamento di maiali di cinta e un giovane vigneto che dovrebbe dare il primo vino proprio nell'autunno 2018.

PUBBLICITÀ - CONTINUA A LEGGERE DI SEGUITO



L'atmosfera che si respira è quella di una villa di famiglia, aperta a una clientela per l'80% internazionale, da vivere con consuetudini nuove: mancano appositamente le solite indicazioni per raggiungere le diverse sale, ognuna arredata con mobili di epoche diverse proprio come nelle normali stratificazioni del tempo, ma si scopre via via come raggiungere le 14 suite, le lounge, la sala con il biliardo d'epoca, la biblioteca con i tanti volumi a tema e dove nelle giornate più fredde viene acceso il grande camino.

Luci di design, tessuti Rubelli, sedute di brand del Made in Italy, come Cassina e Driade, completano l'interior decoration. Per scelta non esistono televisori nella tenuta, ma wi-fi diffuso e una sala con home theatre.



Stefano Scatà - Courtesy Photo

Il bar è affidato alla creatività di Francesco Rossi, mixologist d'eccezione, che oltre ai cocktail classici, crea signature drink sapientemente calibrati, utilizzando le erbe aromatiche che raccoglie personalmente nel grande orto della tenuta, nella migliore espressione del foraging creativo. In perfetta tenuta hipster - camicia bianca, bretelle e farfallino - tiene anche lezioni di mixology, per trasmettere un'arte che sfiora i confini dell'alchimia nella perfetta combinazione degli ingredienti.

PUBBLICITÀ - CONTINUA A LEGGERE DI SEGUITO





Courtesy Photo - Mark Bolton Photography



Nell'ex Sala da Ballo è allestito un Art Studio dove dipingere secondo la propria inclinazione o seguire lezioni di pittura e disegno. Perché l'arte è di casa a Borgo Pignano: lo testimonia non solo la collezione di quadri presenti nelle sale, con una forte presenza di autori britannici, ma la stessa **Pignano Art Gallery**, ospitata in ambienti a volte e che accoglie periodicamente mostre a tema e personali di arte contemporanea. Qui è in corso fino al 31/10 è 'Inner Surface', con sculture, fotografie e dipinti, rispettivamente di Janine von Thunghen, Tadeusz Niescier e Antonello Viola.



Courtesy Photo - Mark Bolton Photography

Una nota a parte meritano le proposte dello chef Vincenzo Martella diversificate per il ristorante gastronomico Villa Pignano, per il bistrot informale, con pizzeria, Al Fresco con tavoli vista colline e per la sala legata alla tradizione toscana, organizzata con un lungo tavolo conviviale accanto al camino. La brigata è diretta dall'Executive Chef di origine pugliese, ma ormai toscano d'adozione, che vanta una lunga esperienza nel campo dell'alta cucina e un'attenzione particolare ai dettagli, oltre a sposare la filosofia di Borgo Pignano nella selezione degli ingredienti più freschi e nel collaborare con gli orticoltori della tenuta nella preparazione dei menu di stagione. Ogni piatto, accompagnato da una selezione di vini toscani biologici e biodinamici, ha una sua storia, racconta paesaggi e sapori diversi e la sola lettura del menu è ispirazionale.

PUBBLICITÀ - CONTINUA A LEGGERE DI SEGUITO





L'Executive Chef Vincenzo Martella
Luciano Barsetti - Courtesy Photo



Courtesy Photo





Il bistrot Al Fresco, per esperienze gastronomiche open air.
Courtesy Photo - Mark Bolton Photography

La **villa di campagna** è circondata da giardini all'inglese, terrazze a prato e sentieri che portano nei boschi, con itinerari suggeriti, da sperimentare con passeggiate a piedi, escursioni a cavallo guidate da Barbara Cautillo, esperta istruttrice di equitazione, o con le mountain e e-bike a disposizione degli ospiti. L'assoluto relax è assicurato dall'infinity pool scavata come una scultura naturale nella cava di pietra preesistente, mentre agli under 14 è riservata una piscina tutta per loro.

Piccole e grandi attenzioni che vedono attori tutti i protagonisti del team di Borgo Pignano, da Oriol Juve deYebra, general manager, a Antonio Usan, apicoltore e capo degli orti biologici della cucina, a Enzo Maccioni, agricoltore e guardiacaccia, a Lisabetta Matteucci, capo erborista e naturopata, responsabile della coltivazione e trasformazione delle erbe aromatiche nei saponi, nelle lozioni e nelle essenze del Borgo.

www.borgopignano.com

ALTRI DA
TRAVEL

