

# VIVI FIRENZE E LA TOSCANA

**Nella bella fattoria**

Con Lisabetta  
per scoprire come  
nascono le tisane

di **Divina Vitale**

Tisane, profumi e oli profumati. I segreti per realizzare queste preparazioni partendo da un tour guidato negli orti dove vengono prodotte le erbe aromatiche, ingredienti principali dei preparati biologici. Un'opportunità offerta dalla Fattoria di Borgo Pignano, che si trova all'interno di un borgo



medievale ristrutturato, a Volterra, in provincia di Pisa. La villa, oggi Relais, risale al 1139, ed è una residenza d'epoca che ha ospitato anche un ospedale attivo per oltre 200 anni. A disposizione degli ospiti un'erborista e naturopata certificata, Lisabetta Matteucci, «Farò scoprire - spiega - il

metodo di produzione artigianale di tisane, lozioni, essenze e saponi nel laboratorio delle erbe officinali. Faremo una raccolta di erbe e fiori e stuzzicherò la curiosità di tutti svelando anche i trucchi del loro utilizzo in cucina». Nella fattoria si coltivano cereali e grani per produrre farina biologica.