

RISTORAZIONE DI CLASSE NEL BORGO

di Leonardo Felician



Se è una meraviglia dormire in un borgo che risale al '200 sopra una collina in mezzo a un terreno di 350 ettari in gran parte adibiti a bosco, in camere e suite ottocentesche lussuosamente ristrutturato, con un servizio accuratissimo sotto la regia di Luciano Lusardi, direttore di vasta esperienza, la gastronomia al ristorante al piano terra della villa centrale di Borgo Pignano non è certo da meno.



Il menù del giovane chef salentino Vincenzo Martella, aiutato dal souschef lombardo Cesare Lovati e da tutta la sua brigata di cucina si compone per antipasto di polpo dell'isola d'Elba, stracciatella di burrata e pappa al pomodoro all'acqua di polpo, oppure sgombro affumicato con estratto di sedano, mela verde e ricotta di pecora stagionata della fattoria o tartare di manzo di razza chianina, ravanelli, cipolline e salsa al tartufo nero. Le tentazioni tra i primi sono i tagliolini pizzicati al formaggio Guttus del pastore, salsa di pere e eucalipto, il nudo di pane con erbe spontanee della tenuta, asparagi con zafferano di San Gimignano ed erbe, gli spaghetti del pastificio artigianale Martelli di Lari con scorfano di scoglio, molluschi alla maggiorana e pomodorini canditi o un inusuale panciuto di grano arso al primosole di capra, crudo di gamberi rosa, pesto di capperi al limone candito. Come secondi piatti spazio al pesce del Tirreno con tonno dell'Elba scottato, porri sotto cenere e fagioli borlotti al cuore di finocchietto selvatico, o una cocotte di fave secche gratinate con verdure spontanee e pecorino stagionato, ma chi preferisce le carni toscane trova il piccione scottato con petto, coscia e paté delle sue rigaglie e prugne al rigatino con carciofi e un presidio slow food, l'agnello del vicino paese di Pomarance con crema di mandorle di Toritto e cime di rapa. La scelta dei vini conservati nei sotterranei della villa che accompagnano le portate da



una lunga carta ragionata offre per precisa scelta soltanto vini toscani, bianchi e rossi del territorio, scelti dalle migliori cantine.

Borgo Pignano

Località Pignano 6, Volterra (PI)

Tel. 0588 35032

reservations@borgopignano.com

www.borgopignano.com