



Un weekend con l'erborista nel resort Borgo Pignano

Non solo gastronomia ma una esperienza nella natura. E una delle proposte della proprietà nel cuore della Toscana

Una giornata con l'erborista a scoprire erbe e giardini fioriti nel cuore della Toscana. E' una delle esperienze che propone il resort Borgo Pignano, nel cuore della campagna toscana, a breve distanza da Volterra e San Gimignano. Per la nuova stagione la proprietà, una antica villa del XVII secolo con 14 splendide suite, ha riaperto con alcune novità. Le tre nuove Maisonettes, vere e proprie family suite in stile rustico toscano, perfette per chi desidera privacy e confort.

Inoltre c'è stato il restyling contemporaneo e sobrio del Ristorante Villa Pignano. E' nuova anche la proposta del Tavolo Conviviale all'interno della Sala Medievale, che nei periodi di chiusura della Trattoria Al Fresco (il secondo ristorante, chiuso da aprile a giugno), diviene una valida alternativa per la cena; in un contesto informale con un'atmosfera autentica, anche grazie al camino acceso che rende tutto ancora più speciale. La serra per la coltivazione di micro verdure e micro erbe (crescioni) come ad esempio, ravanelli, carote, senape e rucola di diversi tipi e molto altro. Grazie a questa novità l'executive chef Vincenzo Martella, ha a disposizione elementi importanti per i suoi piatti, componenti attivi e non solo per la decorazione. Infine la nuova idea food, i cocktail al tramonto, una delle "experience" da non perdere. Proprio nella serra è possibile essere accompagnati dall'erborista per raccogliere fiori ed erbe e poi nel laboratorio per sapere tutti i segreti su come realizzare profumi, oli e saponi.

