

## Cooking class nella campagna toscana

In quel di Borgo Pignano



### Camere, suite, maisonette e casali



La pieve romanica di San Bartolomeo è citata in un documento del 1139: a tanto indietro data la storia di Borgo Pignano, un borgo fortificato su una collina in mezzo a 350 ettari di bosco a pochi chilometri da Volterra, chiuso ancora oggi da mura antiche con porta ad arco originale, che per 200 anni è stato ospedale, trasformato poi nel 1822 con l'edificazione della villa del mercante di lana Ludovico Incontri. Ristrutturato nel 2007 e portato ai più alti standard

moderni conservando il fascino delle mura antiche, Borgo Pignano offre oggi 13 camere e suite una diversa dall'altra nella villa, più 5 maisonette adiacenti ma staccate, con cucina attrezzata intorno e 3 casali rurali molto più lontani in mezzo alla campagna, di cui uno molto grande che può contenere una ventina di ospiti.

## **Ai fuochi o chef Vincenzo Martella**



Il proprietario americano, facoltoso uomo d'affari della new economy di San Francisco, nel 2014 ha cambiato gestione chiamando Luciano Lusardi a dirigere il complesso. Il posizionamento di questo agriturismo di lusso è subito salito per diventare un resort esclusivo di campagna, valorizzando l'unicità della posizione e delle dotazioni come la splendida piscina a sfioro che guarda la vallata. A capo della ristorazione il direttore

ha chiamato Vincenzo Martella, executive chef salentino che aveva già lavorato nella sua squadra.

## **Clientela internazionale**



Lo chef tiene una volta alla settimana una cooking class, molto apprezzata soprattutto dai tanti ospiti stranieri, inglesi, tedeschi, americani, che arrivano all'80% dell'occupazione. A meno di richieste particolari, gli argomenti delle due ore di lezione e di pratica sono a rotazione pane e focaccia, pasta fresca si semola oppure pasticceria, solitamente tiramisù o dolci tipici toscani. Nella preparazione del pane di

parte da lievito madre, farina senatore Cappelli integrale o farina Gentilrosso ricavata da frumento dalle proprie tenute, dove si coltivano anche frutta e ortaggi poi serviti regolarmente agli ospiti a tavola per pranzo, cena e prima colazione.

Borgo Pignano Località Pignano 6, Volterra(PI) Tel. 0588 35032

[reservations@borgopignano.com](mailto:reservations@borgopignano.com)

[www.borgopignano.com](http://www.borgopignano.com)