



Gianni Mercatali

## UP IN THE CLOUDS CON LA TESTA FRA LE NUVOLE

How can we not talk about the sea in our summer edition? For the first time, we'll leave our shores to "dive" into the waters in search of the extraordinary Tuscan archipelago. Let's start from the island of Elba, not visiting it just like tourists to see its natural and historical beauties but just gastronomically. Marco Gemelli tells us of dishes from the traditional Elban cuisine but also from the contemporary one with recipes by local chefs and the herbs that grow there following, as a kind of reference book, the recent publication by Valter Giuliani "Elba Taste". The traditional touristy part will make you discover Tuscany from above, flying amongst the clouds in extraordinary and colourful hot air balloons recalling "Around the world in 80 days" guided by Maria Chiara Cremoni, first Tuscan woman pilot with an official license. Once back on land, you will find the original initiative of "land art" at Colle di Bordocheo on the hills of Lucca thus the charm of Borgo Pignano, a "gourmand" resort where TVs do not exist, right up to the discovery of the Maremma in an enoic-cultural-musical programme at Val delle Rose of the Cecchi family. But our region also means craftwork with some "handmade" marvels. And it is also the land where, in the 1950s, the first Italian jeans factory was born. The clever Silvia Gigli, famous fashion designer, tells us the story of Roy Roger's and their "made-to-measure". In this number, the review dedicated to local photographers or those who portray Tuscany, continues. Interviewing Andrea Moretti we have Francesca Soldani while the subjects of his black and white pictures are the people who work in the dining rooms of restaurants. Our regular features continue too, such as "The Way We Were" with Sylvester Stallone in Florence and "Shot on Site" of Porsche cars at Forte dei Marmi and the organic Tuscan vodka VKA at the Odeon Bistrò.

Come non parlare di mare nel nostro numero estivo? Per la prima volta lasciamo la costa per "tuffarci" nelle acque alla scoperta dello straordinario arcipelago toscano. Iniziamo con un focus sull'Isola d'Elba visitandola non da un punto di vista turistico con le sue bellezze naturali e storiche ma unicamente gastronomico. Il nostro Marco Gemelli ci racconta i piatti della cucina elbana tradizionale ma anche contemporanea con le ricette degli chef del territorio e le erbe che crescono sull'isola seguendo, come una sorta di vademecum, la recente pubblicazione di Valter Giuliani "Elba Taste". La parte turistica tradizionale vi farà scoprire una Toscana dall'alto volando fra le nuvole a bordo di straordinarie e colorate mongolfiere come in un ricordo del "Giro del mondo in 80 giorni" guidati da Maria Chiara Cremoni, prima donna pilota toscana con regolare brevetto. Una volta a terra troverete un'originale iniziativa di "land art" a Colle di Bordocheo sulle colline lucchesi, quindi il fascino di Borgo Pignano, un resort "goloso" dove la tv non esiste, fino alla scoperta della Maremma in un programma enoic-cultural-musicale di Val delle Rose della Famiglia Cecchi. Ma la nostra regione significa anche artigianalità con alcune eccellenze del "fatto a mano". Ed è anche il territorio dove, negli anni '50, nacque la prima fabbrica italiana di jeans. La brava Silvia Gigli, nota firma del fashion, ci racconta la storia di Roy Roger's e del suo "su misura". Con questo numero continua la rassegna dedicata a fotografi autoctoni o che raccontano la Toscana. Ad intervistare Andrea Moretti è stata Francesca Soldani, mentre il tema delle sue immagini in bianco/nero sono i personaggi che lavorano in sala nella ristorazione. Continuano anche le nostre rubriche fisse "Come Eravamo" con Sylvester Stallone a Firenze e gli "Shot on Site" di Porsche a Forte dei Marmi e la vodka biologica toscana VKA all'Odeon Bistrò.

# A “GOURMAND” RESORT: STRICTLY NO TV

## UN RESORT “GOLOSO” DOVE LA TV NON ESISTE

**E**liminating the TV from the hotel rooms has hardly been a audacious choice especially when the alternative - the sweet rolling hills of the Tuscan countryside, glimpses of an elegant hotel spread out on an Etruscan settlement, frescoed rooms of an 18th-century villa, silence calling for meditation, a quality cuisine - is by far superior to a TV screen. This choice at Borgo Pignano, the 5-star hospitality structure close to Volterra and San Gimignano is perfectly in line with the painstaking restoration works carried out during these last 15 years, and not yet finished, aimed at refurbishing and not reconstructing. The estate - owned by the British Sir Michael Moritz since 2000 - spreads out over 300 hectares of woodland, ponds and small lakes, organic and biodynamic vegetable gardens. A blend of nature, comfort and elegance which has given the Borgo its natural harmony once more and evidence of this lies in the “maisonettes”, family suites exquisitely furnished with valuable materials in a rustic Tuscan style. The main building is a majestic 18th-century villa with views overlooking olive groves, vineyards, woods and English gardens: some of the 14 suites and rooms have original frescoes and marble and travertine bathrooms. If you want to enjoy a stay in a medieval building with arches and columns, vaulted ceilings, terracotta floors and frescoes then the adjacent 13th-century building is just right. Moreover, just a few steps away there are zero-impact cottages and country houses: gas consumption is only that used for cooking, the rest of the heating is with wood and

**T**ogliere le tv dalle camere d'hotel è scelta tutt'altro che temeraria, quando l'alternativa - le morbide colline della campagna toscana, gli scorci di un curato hotel diffuso realizzato su un insediamento etrusco, le stanze affrescate di una villa del '700, il silenzio che induce alla meditazione, una cucina di qualità - è ben superiore al piccolo schermo. La scelta di Borgo Pignano, il 5 stelle a poca distanza da Volterra e San Gimignano, diventa perfettamente lineare col percorso di restauro conservativo portato avanti negli ultimi 15 anni, e non ancora finito, mirando più al restauro che alla ricostruzione. La tenuta - dal 2000 proprietà dell'inglese sir Michael Moritz - si estende per 300 ettari di boschi, stagni e laghetti, orti biologici e biodinamici. Un mix di natura, comodità ed eleganza che ha riportato il borgo a una dimensione di armonia testimoniato dalle “maisonettes”, family suite con materiali di pregio in stile rustico toscano. L'edificio principale è una maestosa villa del '700 che offre viste su uliveti, vigneti, boschi e giardini all'inglese: alcune delle 14 tra stanze e suite hanno affreschi originali e bagno in marmo e travertino. L'adiacente immobile del XIII secolo dà l'opportunità di soggiornare in un edificio medievale con arcate e colonne, soffitti a volta, pavimenti in terracotta e affreschi. A pochi passi, inoltre, cottage e casali a impatto zero: non si consuma gas se non quello di cucina, per il resto solo legna e pannelli solari.

An aerial view of the evocative hotel

Una veduta aerea del suggestivo hotel diffuso



solar panels. Enhancing Borgo Pignano are various experiences to be had such as yoga and Pilates courses, painting or cookery courses, horse-riding excursions with picnics, hiking, mountain-biking and wine-tasting. Then, there is the Spa, where the bio cosmetics used have been created by a local herbalist with aromatic and officinal plants. Art is another reason for visiting; an art gallery hosts local artists and budding talents. From a culinary point of view, the two restaurants of Borgo Pignano are Villa Pignano and Al Fresco, part of a gastronomical project led by the chef Vincenzo Martella: thanks to the apiary workshop, the pasta factory, the bakery and the confectionary, excellent grains, pasta, fruit, vegetables and meat are produced on the estate. Martella is a convinced advocate of the use of local, in season bio raw materials. He has a holistic approach including science, art and nutrition: amongst classicism and tradition, a philosophy created from respecting a territory, seasonality and research.

Ad arricchire Borgo Pignano molte experiences a disposizione tra cui corsi di yoga e pilates, corsi di pittura o cucina, gite a cavallo con pic-nic, trekking, mountain bike e wine-tasting. C'è poi la Spa, i cui cosmetici bio sono creati dall'erborista locale con piante aromatiche e officinali. Altro motivo di visita è l'arte, con una galleria che ospita artisti della zona e talenti emergenti. Sul fronte gastronomico, i due ristoranti di Borgo Pignano sono Villa Pignano e Al Fresco, parte di un progetto gastronomico guidato dallo chef Vincenzo Martella: grazie al laboratorio apiario, il pastificio, il panificio e la pasticceria, grani pregiati, pasta, frutta, verdura e carne sono prodotti in loco. Martella è convinto sostenitore dell'utilizzo di materie prime bio di zona e di stagione. Il suo stile prevede un approccio globale che include scienza, arte e nutrizione: tra classicità e tradizione, una filosofia fatta di rispetto del territorio, stagionalità e sperimentazione.

Swimmingpool with view on the hills  
La piscina con vista sulle morbide colline

The Living room with its bookshelf  
Il soggiorno con la sua libreria

A part of the large garden  
Una parte dell'ampio giardino

A suite  
Una suite

## BORGOPIGNANO

Loc. Pignano, 6 - Volterra (PI)

Tel. +39 0588 35032

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