

Borgo Pignano. La poetica dell'eleganza agreste e sostenibile



Bianca · 3 agosto 2018 · Magazine

Quello che si diffonde entrando a Borgo Pignano, sulle colline fra San Gimignano e Volterra, è un charme che nasce dalla natura e dalla terra. L'idea del proprietario Sir Michael Moritz, socio del Sequoia Capital, uno dei fondi più conosciuti della Silicon Valley, è quella di generare un lusso il più naturale possibile, senza artifici. Puntando ad una ospitalità di alto livello, attenta al dettaglio, ma che scaturisce dal rispetto e dalla massima conservazione dell'ambiente, spingendosi fino alla quasi totale autosostenibilità dell'azienda agricola.

La ricettività è diffusa nei trecento ettari di terreno, fra boschetti, laghetti e sentieri per il trekking,

spuntano ogni tanto le coloniche, le maisonettes e un borgo centrale che risale all'epoca etrusca. Gli arredi sono di una eleganza "cozy" connotata da un'allure di toscanità familiare, dove la sera gli ospiti possono anche cenare al tavolo unico nella sala adiacente la cucina, scambiandosi suggestioni sulle escursioni nei dintorni o anche solo contemplando l'ardere nell'ampio camino.

Dagli orti arrivano alla cucina condotta dallo chef Vincenzo Martella, pugliese con trascorsi fra Paracucchi e Borgo Egnazia, le materie prime vegetali, fra cui il grano Senatore Cappelli, ortaggi e frutta da cui vengono prodotte conserve e confetture, olio extravergine di oliva e naturalmente il pane. La copiosa produzione floreale e di erbe officinali, oltre ad attrarre api da cui si produce un prezioso miele Millefiori, viene lavorata nell'erboristeria interna da dove escono cosmetici e tisane che oltre a coprire il fabbisogno degli ospiti della struttura, vengono commercializzati con il marchio Borgo Pignano.

Quello che non è possibile produrre internamente viene ricercato nell'artigianato dei dintorni, aziende familiari di casari e allevatori forniscono formaggi e pennuti da cortile, con l'obiettivo di creare una intesa sinergica che valorizzi e salvaguardi il lavoro prezioso dei piccoli produttori. E non solo relativamente al comparto alimentare, ma ad esempio a quello della lavorazione dell'alabastro, caratteristico della zona di Volterra, che sui tavoli del ristorante di Borgo Pignano prende vita in utensili e oggetti di una eleganza appannaggio esclusivo degli oggetti lavorati a mano.

Il menu prende forma partendo dalle materie che chef Martella eleva, valorizzandone l'essenza. Una lingua di vitello con verdure lievemente asprigne e una spuma di patate e aglio asseconda il palato ad accogliere il percorso delle pietanze.







E la persistenza dell'acidità viene favoreggiata dal piatto successivo, sottilissime fettine di rapa rossa e lamponi a corredo di un formaggio di capra, sapido e rotondo, di un produttore che ha avviato un'attività casearia estremamente accurata, con un numero esiguo di capre, che producono al massimo 2,5 litri di latte al giorno, perchè lasciate nutrire allo stato brado senza induzioni alimentari.

Anche la tartare di manzo, di un allevamento in cui la tracciabilità e l'alimentazione degli animali ha un ruolo predominante, ha una marezatura ottimale quindi saporosità e succulenza. Lo chef l'ha accompagnata ad una burrata appoggiata su di un crumble di taralli e una salsa di tartufo.

Fiocchi di ricotta emergono dalla crema di zucca che avvolge di dolcezza vegetale il risotto, impunturato dagli intermezzi balsamici di una salsa all'aglio nero e da una polvere amaricante di cicoria.

I ravioli hanno un ripieno di Guttus, un erborinato di una antica fattoria biologica maremmana, dalla lavorazione e maturazione lunga e tortuosa che permette di ottenere un perfetto equilibrio fra dolce e piccante, con una persistenza notevole, poggiano su una delicata salsa di cardo e sorreggono esili stimmi di zafferano.





L'agnello pomarancino, una razza autocona dalle carni contenenti una sostanziosa percentuale di omega 3, viene equilibrato con una salsa alla calendula che dona una nota amara leggermente piccante e dal cavolo rosso, accompagnato da una salsiccia di frattaglie.

Quattro servizi per il piccione del Valdarno, con il petto affiancato ad una riduzione di cioccolato e cannella, un croccante di paté di fegatini, le ali racchiuse in una crocchetta e una mousse di mela rinfrescante.





Un sorbetto di carota, ricoperto da una spuma di limone e liquirizia predispone le papille all'accoglienza del dessert, che ingloba in uno, quattro dolci della tradizione toscana, cifrati secondo la visione di Martella. Il cantuccio diventa un gelato, il panforte si trasforma in mousse, a mitigare il dolce, i tannini della pera al chianti e l'aroma di anice del piccolo cilindro di biscotto brigidino. Una lauta selezione di tisane, confezionate con le erbe aromatiche della tenuta, coniugata a piccole delizie dolci conclude il percorso panoramico sul menu.











Borgo Pignano

Loc. Pignano, 6 - Volterra, Pisa

Tel. 058835120 <https://www.borgopignano.com/>

URL: <https://pptng.it/2MfnYV3>