





*Onorare il passato. Proteggere il presente. Rigenerare il futuro.*

# Una Promessa Radicata nella Terra Toscana

C'è un momento, appena prima dell'alba, in cui Borgo Pignano respira nel silenzio. Le colline si distendono in morbide ombre, il profumo delle erbe selvatiche sale dalla terra e il primo canto degli uccelli increspa l'immobilità. È in questo istante, prima che inizino i ritmi della giornata, che l'essenza di Borgo Pignano si rivela: un luogo dove natura, cultura e intenzione umana convivono in silenziosa armonia.

Per generazioni, la tenuta di Borgo Pignano è stata testimonianza della bellezza senza tempo della Toscana. Le sue pietre hanno assistito a secoli di storie, raccolti, artigianato e vita comunitaria. Quando siamo diventati custodi di questa terra, abbiamo compreso che la nostra responsabilità va ben oltre l'ospitalità. Il nostro compito è preservare, restaurare e rigenerare. La sostenibilità non è una caratteristica delle nostre attività: è il fondamento stesso su cui Borgo Pignano si regge, ed è così fin dall'inizio, molto prima che la sostenibilità diventasse una tendenza.

Questo manifesto segna il nostro impegno a lungo termine nel proteggere l'anima della tenuta e lo stesso spirito che guiderà la nostra futura proprietà a Firenze: onorare i suoi paesaggi, le sue persone e le sue tradizioni, assicurando che le generazioni future ereditino una Toscana viva e vibrante come quella che oggi custodiamo.



# Pilastro 1: Custodia della Terra e dell'Ambiente

*Proteggere i paesaggi che ci sostengono*



La terra è la nostra più grande maestra, ricordandoci ogni giorno che il lusso non può esistere senza equilibrio ecologico. La circolarità è al centro della nostra filosofia operativa. I sistemi rigenerativi guidano il nostro modo di cucinare, costruire, riscaldare, irrigare e consumare, dalla fattoria alla tavola, dalla camera degli ospiti al giardino.

## Conservazione dell'Acqua

L'acqua è una delle nostre risorse più preziose e lavoriamo in armonia con i cicli idrici della Toscana per migliorarne l'efficienza e ridurre gli sprechi.

- Le nostre camere sono dotate di infrastrutture per il risparmio idrico, come rubinetti a basso flusso
- A Borgo Pignano Volterra utilizziamo sistemi di raccolta dell'acqua piovana e di irrigazione naturale, incluse le swales che rallentano, catturano e restituiscono l'acqua piovana al suolo. Siamo stati i primi a introdurre questo approccio in Toscana
- Vasche di fitodepurazione purificano le acque grigie per il riutilizzo nei giardini e rimuovono gli inquinanti dal suolo
- Sistemi estesi di riciclo e compostaggio che restituiscono nutrienti alla terra.

## Riduzione dei Rifiuti

I nostri giardini prosperano grazie ai nutrienti prodotti dal compostaggio in loco. Ricicliamo in modo estensivo e miglioriamo costantemente i nostri sistemi per ridurre il conferimento in discarica.

- Riduzione degli sprechi attraverso una cucina che utilizza l'intero ingrediente e il compostaggio in loco
- Imballaggi biodegradabili, riciclabili o riutilizzabili in tutte le operazioni
- Audit annuali di sostenibilità per individuare aree di miglioramento
- Tecnologie per il risparmio idrico ed energetico integrate negli interventi infrastrutturali
- Colonnine di ricarica per veicoli elettrici e soluzioni di mobilità a basse emissioni





## Energia

Utilizziamo l'energia in modo consapevole in tutta la tenuta per riscaldamento, raffrescamento, illuminazione e mobilità a basse emissioni.

- Il 90% della nostra energia proviene da fonti rinnovabili, tra cui pannelli solari e legna proveniente dalla nostra tenuta
- Caldaie a cippato di legno e sistemi di riscaldamento ecologici riducono ulteriormente l'uso di energia non rinnovabile
- Elettrodomestici ad alta efficienza energetica e illuminazione LED in tutte le proprietà

# Emissioni

Dalle colonnine di ricarica per auto elettriche ai progetti di riforestazione nella tenuta, ogni passo ci avvicina all'obiettivo di raggiungere la neutralità carbonica entro il 2030, dando priorità alla riduzione delle emissioni in tutti e tre gli ambiti e compensando quelle inevitabili attraverso riforestazione e crediti di carbonio certificati. Borgo Pignano si impegna a comprendere, ridurre e comunicare in modo trasparente le proprie emissioni di gas serra in tutte le aree operative. Seguiamo le migliori pratiche internazionali misurando le emissioni in tre categorie, in linea con il GHG Protocol:

- **Scope 1 (Emissioni Dirette)**

Emissioni provenienti da fonti di proprietà o controllate da Borgo Pignano, come sistemi di riscaldamento (caldaie a cippato), veicoli della tenuta e uso di combustibili in loco. Monitoriamo annualmente i consumi di carburante ed energia per quantificare le emissioni dirette.

- **Scope 2 (Emissioni Indirette da Energia Acquistata)**

Emissioni derivanti dalla produzione di elettricità e riscaldamento acquistati. Borgo Pignano approvvigiona il 60% della propria energia da fonti rinnovabili come il solare, con l'obiettivo di ridurre ulteriormente il consumo di energia acquistata per raggiungere la neutralità carbonica entro il 2030.

- **Scope 3 (Altre Emissioni Indirette)**

Include le emissioni non direttamente controllate da Borgo Pignano, come la catena di fornitura, lo smaltimento dei rifiuti, gli spostamenti di staff e ospiti e l'acquisto di beni e servizi. Collaboriamo con i fornitori per raccogliere dati su trasporti, imballaggi e produzione, e stimiamo le emissioni legate ai viaggi degli ospiti e alle attività esternalizzate. Le emissioni Scope 3 rappresentano oltre il 90% del totale, principalmente dovute ai viaggi degli ospiti.

Audit annuali di sostenibilità includono una revisione completa dei consumi energetici, di carburante e delle risorse. I dati sulle emissioni sono raccolti e pubblicati nel nostro report annuale di sostenibilità, con obiettivi di riduzione definiti per ciascun ambito in linea con il GHG Protocol. Nel 2026 pubblicheremo il nostro primo Report di Sostenibilità completo.



## Biodiversità

Borgo Pignano ha il privilegio di trovarsi al crocevia di due riserve naturali: Berignone e Castelvechio.

- **Colonie di Api:** Borgo Pignano ospita colonie di api fiorenti, riconoscendone il ruolo vitale nell'impollinazione di alberi da frutto, ortaggi e fiori selvatici, e nella produzione di miele millefiori per i nostri ospiti. Le api sane sono essenziali per il benessere dei nostri giardini e dell'agricoltura locale. Gli ospiti sono invitati ad affiancare i nostri apicoltori per conoscere l'apicoltura tradizionale, l'estrazione del miele e la struttura sociale delle colonie
- **Fauna Selvatica:** la tenuta di Borgo Pignano Volterra ospita una ricca varietà di fauna, tra cui pernici, fagiani, anatre, oche, gru, cicogne, gheppi, falchi pescatori, rondoni, rondini, civette, colombe, cinghiali, caprioli, lepri, tassi, volpi e istrici
- Illuminazione esterna a basso impatto per ridurre l'inquinamento luminoso
- Le erbe coltivate nei terreni di Borgo Pignano Volterra sono curate dall'erborista a tempo pieno per creare saponi biologici, profumi e oli profumati presenti nelle camere. Gli ospiti possono partecipare a workshop dedicati
- Diamo priorità alla coltivazione di varietà autoctone e storiche toscane di frutta e verdura, preservando la diversità genetica e offrendo prodotti stagionali freschissimi





## Obiettivi

### Acqua

- Riduzione del 10% del consumo idrico entro il 2030

### Rifiuti

- Riduzione del 20% dello spreco alimentare entro il 2030
- Eliminazione totale della plastica monouso entro il 2030

### Energia ed Emissioni

- Neutralità carbonica entro il 2030
- RRiduzione del consumo energetico del 15% entro il 2030

## Pilastro 2: Cultura, Patrimonio e Comunità

*Preservare l'identità, valorizzare la comunità*



Le mura di Borgo Pignano sussurrano secoli di storie: artigiani che modellano la pietra, contadini che raccolgono olive, artisti che catturano la luce toscana. Preservare la cultura non è un atto di nostalgia, ma un investimento nella resilienza e nell'identità della comunità.

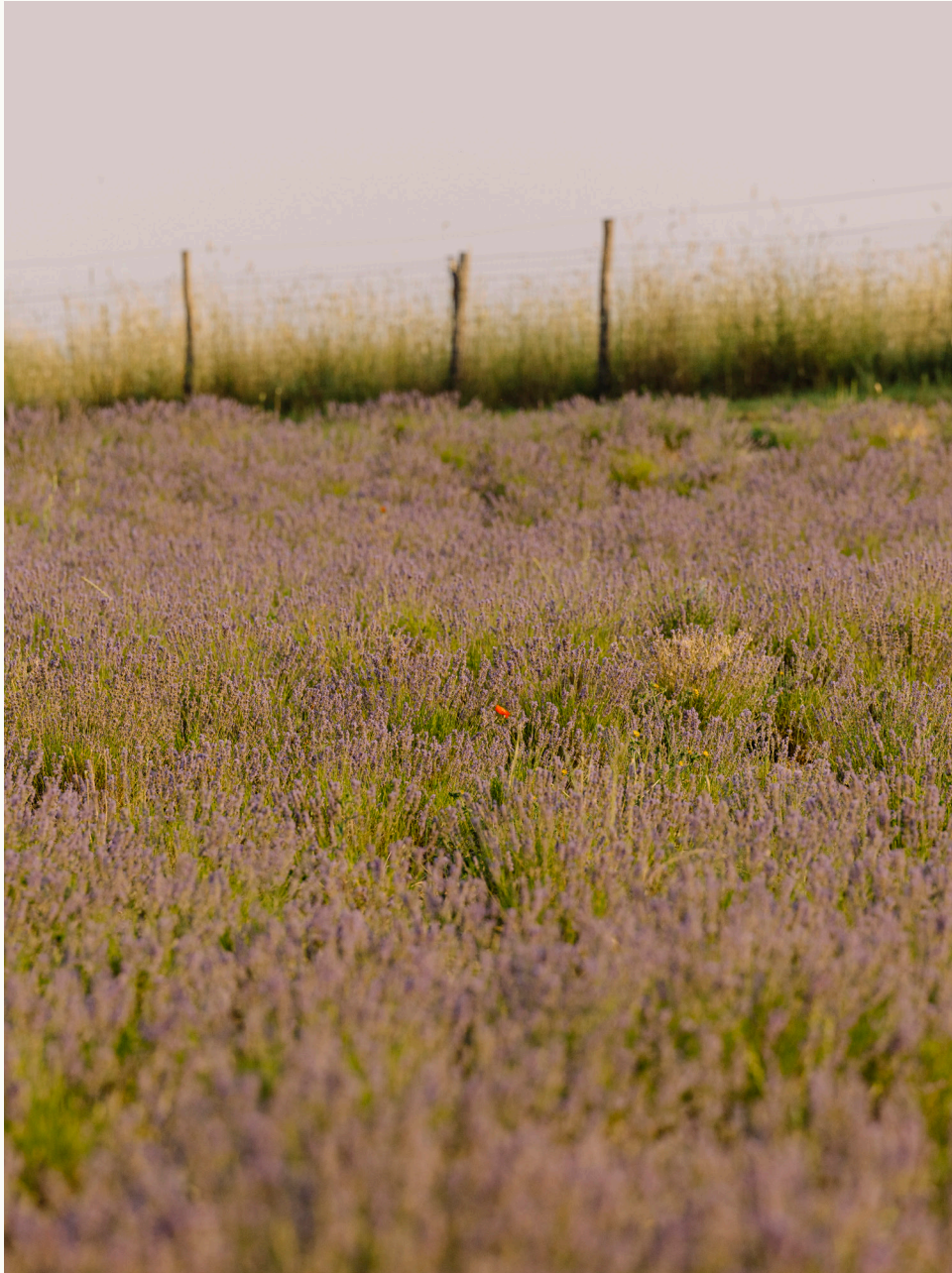
Cosa Facciamo

## Approvvigionamento Locale

La sostenibilità inizia dalla nostra porta. Puntiamo a reperire localmente la maggior parte di cibo e bevande, con l'obiettivo di raggiungere il 90% entro il 2030 (attualmente 80%). Questo rafforza i legami con agricoltori, vignaioli e artigiani toscani, preservando le tradizioni culinarie. La nostra filosofia *farm-to-table* garantisce che i prodotti stagionali dei nostri orti biologici siano presenti in ogni piatto. Gli ospiti sono invitati a esplorare i giardini della tenuta e scoprire gli ingredienti che ispirano i nostri menu.

La nostra **Politica di Acquisto e Catena di Fornitura** privilegia fornitori impegnati in pratiche sostenibili, come l'uso di materiali eco-compatibili, la riduzione dell'impronta di carbonio e il rispetto di pratiche di lavoro etiche.





## Recupero dei Grani Antichi

La tenuta coltiva cereali da sementi antiche, producendo farine macinate a pietra utilizzate nei nostri pani, paste e prodotti da forno artigianali.

Recuperando i grani tradizionali toscani, contribuiamo alla biodiversità agricola e sosteniamo il patrimonio alimentare locale. Tutte le farine e i cereali non coltivati in loco sono di provenienza locale.

## Tutela del Patrimonio Culturale

La tutela culturale è al cuore del futuro del viaggio e costituisce il fondamento di Borgo Pignano. L'attuale tenuta era una residenza nobiliare del XVII secolo, caduta in disuso durante la Seconda Guerra Mondiale, sebbene documenti attestino che il borgo di Pignano risale al 1139, con radici etrusche.

Nel tempo, la villa principale e gli edifici annessi sono stati restaurati con cura utilizzando materiali tradizionali e l'esperienza di scalpellini locali. Antiche pratiche agricole sono state recuperate e collaborazioni continuative con artigiani locali — ceramisti, falegnami e produttori alimentari — supportano la manutenzione e il restauro continuo della tenuta di Volterra e della villa in Toscana.

L'arte è da sempre centrale nell'identità culturale toscana. Borgo Pignano continua questa tradizione ospitando residenze artistiche in collaborazione con la Royal Drawing School di Londra, promuovendo creatività e scambio culturale.





## Obiettivi

- Garantire che oltre il 90% dei fornitori provenga dalla Toscana entro il 2030
- Estendere l'offerta culturale di Borgo Pignano alla nuova proprietà di Firenze
- Incoraggiare gli ospiti a partecipare ad attività naturalistiche e culturalmente rilevanti

## Pilastro 3: Persone e Ospitalità Responsabile

*Valorizzare chi dà vita a Borgo Pignano*



Le persone di Borgo Pignano – giardinieri, chef, addetti alle pulizie, manager – rappresentano lo spirito vivo della tenuta. L'ospitalità responsabile significa creare un ambiente di lavoro prospero, sicuro e stimolante, all'interno delle nostre proprietà e con i nostri partner.

#### Occupazione Locale

Con oltre il 50% del personale assunto localmente, Borgo Pignano contribuisce in modo significativo all'economia regionale. Offriamo salari equi, programmi di sviluppo professionale e opportunità di crescita a lungo termine.

#### Sviluppo della Comunità

Investiamo nel benessere regionale sostenendo micro-imprese e associazioni benefiche.

## Cosa Facciamo

- Formazione completa sulla sostenibilità per il personale
- Workshop e sessioni educative per gli ospiti su agricoltura biologica, tradizioni locali, rinaturalizzazione e conservazione della natura
- Incoraggiamo i dipendenti a fare volontariato in progetti comunitari in linea con i nostri obiettivi di sostenibilità

## Obiettivi

- Raggiungere oltre il 70% di personale locale
- Rafforzare la consapevolezza sulla sostenibilità tra dipendenti e comunità locali
- Raccogliere attivamente il feedback degli ospiti sulle pratiche di sostenibilità



# Governance, Responsabilità e Miglioramento Continuo

*La sostenibilità come promessa viva*



A Borgo Pignano, la sostenibilità è guidata da trasparenza, collaborazione e impatto misurabile, ed è profondamente radicata nei ritmi della terra e delle stagioni. Il nostro approccio risponde ai cicli naturali che governano agricoltura, energia e gestione delle risorse.

Una governance solida garantisce che la sostenibilità non sia solo una filosofia, ma una pratica rigorosa: proprietà e management sono attivamente coinvolti, collaborando con staff, comunità locali e revisori. Tutti i membri del team partecipano progressivamente a programmi di formazione continua sulla sostenibilità.

Trasparenza e responsabilità sono centrali: report annuali di sostenibilità condividono apertamente risultati, sfide e obiettivi. Ospiti, vicini, artigiani e partner sono invitati a collaborare, creando un impegno condiviso verso un impatto positivo.

Il nostro Sistema di Gestione della Sostenibilità è progettato per soddisfare — e superare — i criteri Green Globe, integrando aspetti ambientali, socio-culturali, qualitativi, di salute e sicurezza in tutte le operazioni. Le politiche di sostenibilità sono revisionate ogni due anni.

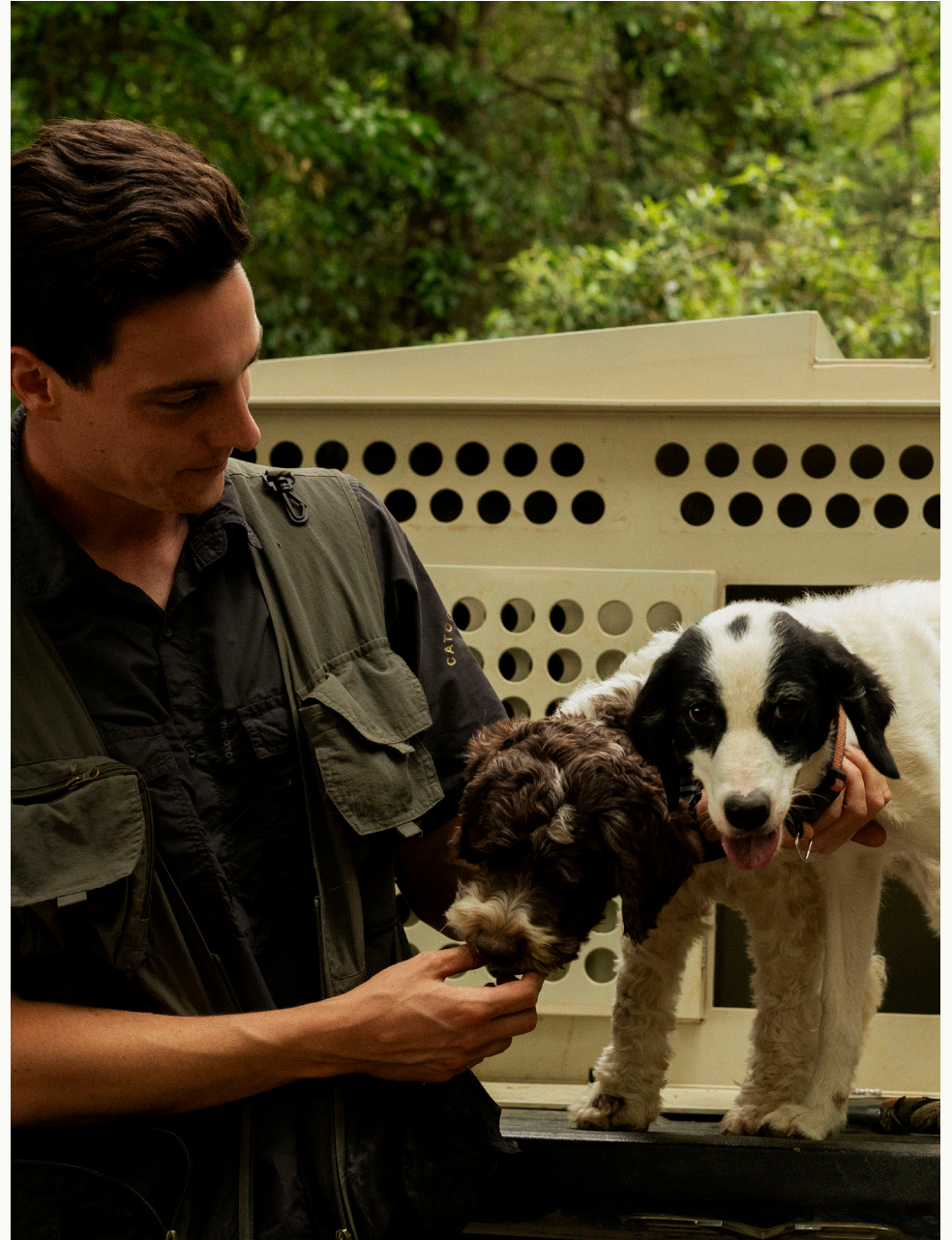
## Obiettivi

- Raggiungere la neutralità carbonica entro il 2030
- Ridurre il consumo energetico del 15%
- Ridurre lo spreco alimentare del 20%
- Eliminare la plastica monouso entro il 2030
- Ridurre il consumo idrico del 10%

In qualità di membri attivi di **Relais & Châteaux**, abbracciamo i **12 impegni** della collezione per proteggere il patrimonio culinario mondiale, la biodiversità e la dignità umana. Celebriamo la cucina regionale, l'architettura, l'agricoltura e l'artigianato, con i nostri chef che valorizzano i produttori locali per garantire un'origine etica e tracciabile di ogni piatto.

La biodiversità è promossa nella nostra tenuta e lungo tutta la catena di fornitura attraverso l'agricoltura rigenerativa e la cura responsabile degli animali. Ogni giorno ci impegniamo a ridurre le disuguaglianze, sostenere l'istruzione e offrire lavoro dignitoso e significativo.

Collaborazione e innovazione sono centrali nel nostro approccio. Attraverso la rete Relais & Châteaux, condividiamo idee e iniziative che rafforzano il nostro impatto collettivo sulla sostenibilità, a beneficio delle persone e del pianeta.





## Obiettivi

- Mantenere la certificazione annuale Green Globe
- Pubblicare un report annuale completo sull'impatto della sostenibilità
- Completare revisioni trimestrali sulla sostenibilità interdipartimentali
- Dimostrare ogni anno progressi misurabili verso gli obiettivi 2030
- Partecipare ogni anno ad almeno tre collaborazioni sulla sostenibilità con Relais & Châteaux

## Un Futuro Arricchito dal Viaggio Consapevole

*Le proprietà di Borgo Pignano sono più di semplici destinazioni:  
sono ecosistemi vivi in cui persone, paesaggi  
e cultura prosperano insieme.*



Le proprietà di Borgo Pignano sono più di semplici destinazioni: sono ecosistemi vivi in cui persone, paesaggi e cultura prosperano insieme.

Crediamo che il viaggio, quando vissuto con intenzione, abbia il potere di approfondire la comprensione, creare connessioni e ispirare cura.

Guidati dalla saggezza del passato e dall'urgenza del presente, continueremo a invitare ogni ospite a far parte di un impegno condiviso verso la terra che chiamiamo casa.

Quando il sole tramonta ogni sera sulle nostre colline toscane, rinnoviamo il nostro impegno:

**onorare ciò che abbiamo ereditato,  
proteggere ciò che amiamo,  
e garantire che ogni viaggio lasci il mondo  
un po' migliore di come lo abbiamo trovato.**