



Borgo Scopeto Relais riapre con nuovi menù e altre novità

Dal 7 maggio il wine resort di Vagliagli (SI) riprende la sua attività. Per l'occasione, l'executive chef Pietro Fortunati ha rinnovato la carta con piatti del territorio e rielaborati in modo personale e moderno



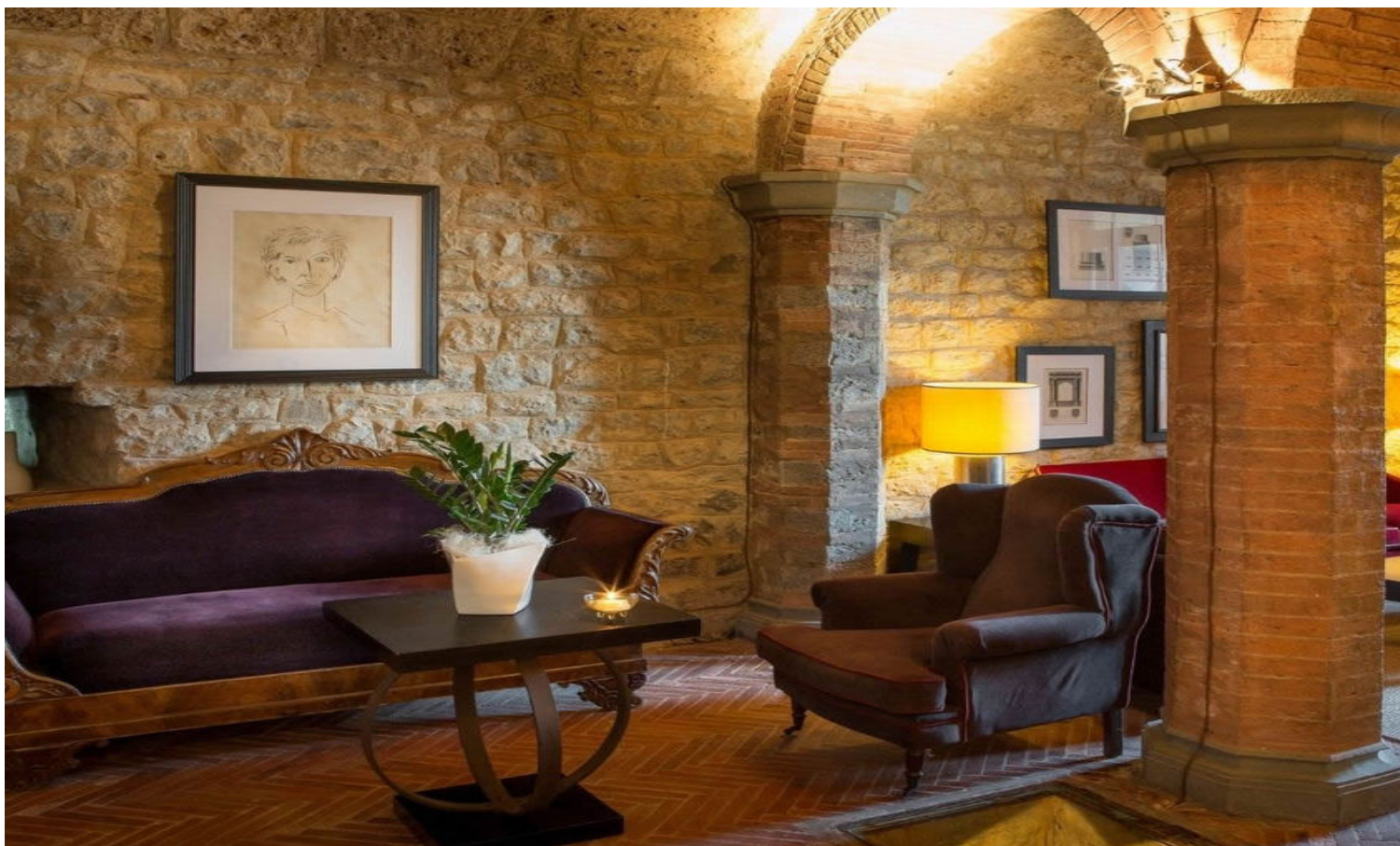
L'esterno del Borgo Scopeto Relais (Foto © Ufficio stampa).

Il 7 maggio riapre **Borgo Scopeto Relais**, l'elegante wine resort 4 stelle situato a Vagliagli (SI) nel cuore del Chianti. Pur avendo già predisposto tutti i presidi sanitari per garantire la sicurezza anti-Covid, la struttura ha optato per una **ripartenza soft** decidendo di ricevere solo nel weekend e riprendendo a pieno regime dal 28 maggio.

Storia e caratteristiche di Borgo Scopeto Relais

Borgo Scopeto è una costruzione di origine trecentesca circondata di **500 ettari di verde**, di cui 373 di bosco, 70 a vigneto e 50 punteggiati da piante di ulivo. Proprietaria di questa meravigliosa dimora è la famiglia **Gnudi Angelini**, che l'ha acquistata nel 1997 insieme all'azienda agricola da cui si ottengono eleganti vini a denominazione e un ottimo olio evo.

Natura, cultura, benessere e buona cucina sono gli elementi caratterizzanti di un soggiorno nella campagna senese e, scegliendo il fascino medievale di **Borgo Scopeto**, si potranno vivere giornate intense nelle immediate vicinanze o raggiungendo le importanti città d'arte come Siena (che dista soli 10 km) o Firenze. Non mancano, inoltre, piccoli borghi, pievi e conventi che costellano le colline del Chianti.



Gli interni del Relais (Foto © Ufficio stampa).

L'orto e la cucina dello chef Pietro Fortunati

La prima novità della riapertura di **Borgo Scopeto Relais** sarà l'inaugurazione di un **orto biologico** per la coltivazione di ortaggi a km 0 mentre, la presenza delle api – a testimonianza di un contesto dominato dalla biodiversità – favorirà la realizzazione di un apiario da cui ottenere miele e pappa reale per il consumo alimentare e la cosmesi.

A gestire la cucina si conferma l'executive chef [Pietro Fortunati](#) il quale proporrà **due nuovi menù** dedicati al territorio, rivisitando con gusto contemporaneo i piatti classici della Toscana. A pranzo si potrà godere di una proposta *smart* tra burger e focacce ripiene, sfiziosi crostoni e insalate fresche condite con olio extravergine d'oliva del Borgo. A cena, il [ristorante La Tinaia](#) servirà piatti più eleganti e creativi senza abbandonare le ricette tipiche toscane tra cui i **Pici al vino** e la **Cinta Senese** oppure piatti di pesce come il baccalà.

La carta dei vini comprende le etichette prodotte dalla cantina di Borgo Scopeto tra cui il Chianti Classico o il Borgonero ma anche i prestigiosi **Brunello di Montalcino** firmati Altesino e Caparzo.



Il ristorante La Tinaia e alcuni piatti del menù di Pietro Fortunati (Foto © Francesco Mion).

Le camere e la Spa di Borgo Scopeto

Le **55 camere di varie tipologie** (tra cui suite, junior suite, bedroom country apartment, family suite e ville) sono state rinnovate grazie a un restyling degli arredi e a una maggiore cura dei dettagli per offrire un'atmosfera più elegante e uniforme con gli elementi già esistenti. Si aggiungono anche una **SPA** e un **centro benessere**, un parco con **due piscine e due campi da tennis**, due ampie sale meeting e sala fitness.

Quest'anno il panorama del Borgo sarà valorizzato da lunghe distese di lavanda e elicriso, i cui oli essenziali saranno impiegati per produrre la linea cosmetica di Borgo Scopeto Relais (già a base di uva, olivo e cipresso).

Borgo Scopeto Relais

Strada Comunale 14 Siena-Vagliagli, 18 – Vagliagli (SI)

[Sito web](#) – [Facebook](#) – Instagram

Data di creazione

04/05/2021

Autore

redazione