



Borgo Pignano: cene gourmet e buone pratiche sostenibili nel made in Tuscany che ha stregato il mondo

Una sosta al Villa Pignano, ristorante fine dining all'interno dell'agriturismo di lusso (e aperto anche agli ospiti esterni) insignito della stella verde Michelin

Non capita spesso di varcare la soglia di un pur splendido relais, qual è senza dubbio **Borgo Pignano** a Volterra (PI), e sentirsi dire che la proprietà si estende per ben 350 ettari. Una distesa – letteralmente – a perdita d'occhio, in cui lo sguardo conosce solo i limiti rappresentati dalla propria vista e tali orizzonti prendono le forme di quel tipico paesaggio toscano, oggi divenuto quasi un luogo comune o meglio l'emblema del made in Italy da cartolina.



La piscina del Borgo, con la vista sul paesaggio toscano (Foto © Borgo Pignano).

Qui le coltivazioni che si succedono a macchia, su e giù per le caratteristiche colline, rappresentano un importante valore aggiunto: quello su cui si basa l'offerta del ristorante gourmet, stella verde per la guida Michelin, il Villa Pignano.



Un particolare di Borgo Pignano, che si estende per ben 350 ettari (Foto © Borgo Pignano).

Ristorante Villa Pignano, un ricco menu degustazione

Il ristorante, aperto anche agli ospiti esterni, è diretto da **Stefano Cavallini**, chef romagnolo di lunga esperienza, maturata in oltre 26 anni di lavoro all'estero. Cura la multiforme offerta di questo relais di lusso e trova nel suo braccio destro, lo chef di cucina **Angelantonio Cioffi**, il punto di riferimento per quanta riguarda la ristorazione fine dining.



Una sala del ristorante gourmet, stella verde Michelin (Foto © Villa Pignano).

Nel **ricco menu degustazione** – proposto a un importante prezzo di 160 euro a commensale – troviamo tre dei *signature dish* per cui oggi vale la sosta al Villa Pignano (la cui cena media alla carta si attesta su uno scontrino un poco più basso, entro i 120 euro): parliamo dell'**Orto nel piatto** con le verdure (buonissime e freschissime) servite con un dressing di vincotto, della **Pappardella al vino rosso** ripiena al brasato di lepre con erbe di campo e funghi di bosco, ma anche di quella sontuosa portata principale dedicata all'**anatra e presentata in una trilogia di tagli**: petto arrosto, coscia e ala confit serviti con ciliegie, mandorle e aceto di sambuco.

Anatra con salsa di fichi (Foto © Villa Pignano).

Le buone pratiche della sostenibilità

«La sostenibilità che ci è valsa la stella verde – spiega lo chef Cavallini – è certo attribuita per il nostro cibo, ma non solo: a partire anche dall'utilizzo delle materie prime (in un senso non solo alimentare). Dal momento che ogni dieci anni il bosco si ricinghia, abbiamo predisposto un progetto di taglio che fa sì che il bosco si diradi e ricresca permettendoci di impiegare quella legna per la produzione del riscaldamento e di tutta l'acqua calda. Nella tenuta, poi, abbiamo dei laghi artificiali con i quali irrigiamo tanto i giardini che i nostri orti. Attenta anche la cura nel riciclo dei diversi contenitori impiegati».

L'orto è voce importante del progetto di Borgo Pignano insieme alle altre coltivazioni: quali orzo, farro, (da cui un eccellente pane), il favino, ma troveremo anche i **vigneti** (con quella piccola vigna di un ettaro e mezzo da cui verranno ricavati quattro vini) e gli uliveti. Oltre a una quindicina di **cavalli** che popolano Borgo Pignano, troveremo **maiali** allo stato semi brado (liberi di muoversi in tre ettari e mezzo di terra), galline, capre, ma anche quelle api da cui un buonissimo miele.

«Trovandoci a 600 metri sul livello del mare, i frutti dell'orto li raccogliamo con quasi due mesi di ritardo, per poi però averli a disposizione tutti insieme. – prosegue,

sorridendo chef Cavallini – Essendo questo un agriturismo siamo obbligati, pur con grande piacere, a utilizzare il 70% di prodotto toscano: il pescato, ad esempio, giunge dalle acque tra la Toscana e la Corsica grazie ad approvvigionamenti continui».

Immersi in una proprietà vastissima, che garantisce il massimo della privacy ai 120 fortunati ospiti – questa è la capienza massima per i clienti, per lo più stranieri, a Borgo Pignano – la sosta al ristorante Villa Pignano è oggi consigliabile come **serata d'eccezione** anche per il fruitore che non vi soggiorna e ciò tanto per la suggestiva bellezza che lo circonda che per la qualità di un viaggio attraverso il gusto italiano e le tradizioni toscane proposti, entrambi, senza compromessi in termini di qualità.

Villa Pignano, presso Borgo Pignano

Località Pignano, Volterra (PI)

Tel. +39 0588 35032 | www.borgopignano.com

Data di creazione

23/07/2024

Autore

giovanni-caldara