MODA

3/9 | LUXURY

Supertuscan e spesa bio a Borgo San Felice



La Via Francigena che da mille anni porta i pellegrini da Canterbury a Roma, passa anche per la piccola pieve di Borgo San Felice, nel cuore del Chianti. La villa padronale e le case attorno, dove viveva una piccola comunità rurale, sono oggi un resort contemporaneo negli interni e nell'accoglienza, pur conservando la struttura e le facciate a mattoncini rossi tipiche dei villaggi medievali toscani. Circondato da 1700 ettari di vigneti, il borgo mantiene la vocazione agricola con una prestigiosa produzione di vino a cui sovrintende da oltre 20 anni l'enologo Leonardo Bellaccini. Con lui, che gira tra le vigne a cavallo, o con un wine educator si prenotano tour della cantina d'invecchiamento, analisi sensoriali, assaggi delle migliori etichette o annate con pane e olio della casa, finocchiona e pecorino, e i bocconcini dello chef colombiano Juan Camilo Quintero, allievo di Enrico Bartolini che firma il ristorante. Il cuore del resort è anche nell'orto e nella fattoria, un progetto della fondazione UmanaMente di Allianz, che dà lavoro a sei ragazzi con disabilità cognitive. Coordinati dall'educatrice Sonia, per 6 ore al giorno e 3 giorni alla settimana, coltivano zucchine, cipolle, cavolo nero e altre 20 verdure, e si prendono cura di oche, galline e asinello da compagnia. Si produce biologicamente per il ristorante, e per la vendita al pubblico

Riproduzione riservata ©

P.I. 00777910159 | © Copyright II Sole 24 Ore Tutti i diritti riservati

11 Sole 24 ORE