

ELLE

ITALIA

elle.it

Weekly

**Il futuro
del lavoro
CONTRORDINE/
ALLE DONNE
SERVE
UN UFFICIO**

**Diversity
& psicanalisi**
HO SCELTO
UNA TERAPISTA
MUSULMANA

Moda
L'AUTUNNO
sta ARRIVANDO
STAMPE, COLORI AUDACI
TWEED & RIGHE POP

*Alba
Robrwacher*

"FRAGILE & SOFISTICATA
al CINEMA *ma* NELLA VITA
HO VOGLIA DI LUCE"

Focus capelli
**I NUOVI
TAGLI
ANNI 90**

ALBA ROBRAWACHER

ELLE

LIFESTYLE



stile ORTOadOSSO

Cogliere il bello (e il buono) di ogni stagione e saper sorprendere con riti&ritmi naturali. **Vittoria Ferragamo** ci invita nel suo Borro, la tenuta di famiglia, esemplare rinascita di borgo antico in green farm e relais

di ALESSANDRA PON

*“Amo alzarmi presto
e passeggiare per sentire
i profumi della terra”*

A sinistra, dall'alto. Vista sui vigneti: al Borro ve ne sono 85 ettari, più 40 di uliveti, a coltivazione biologica, e 30 arnie. La terrazza dell'Osteria. Nella pagina accanto, da sinistra e in senso orario. Tra i prodotti dell'orto, anche le fragole. La piscina di Villa Casetta. Due ritratti di Vittoria, appassionata cavallerizza e giardiniera.

La sua prima volta al Borro la ricorda con un che di magico:

«Avevo 8 anni e accompagnavo mio padre a caccia con il nostro cane. Sento ancora gli odori del bosco, quei profumi umidi di muschio e funghi, l'eccitazione della passeggiata, l'aspettativa del divertimento e poi del pranzo tutti insieme...».

La magia del luogo c'è ancora e Vittoria ha saputo preservarla, subentrando nella gestione della proprietà, rinata grazie al padre Ferruccio in microcosmo di azienda agricola e albergo diffuso. E, anzi, l'ha soffusa con piglio contemporaneo: la Tenuta è diventata interamente biologica già dal 2015 ed è stata sua l'idea di trasformare quello che era l'orto "di casa" nella riserva di primizie & delizie per l'Osteria all'interno del Borro.

Orto, frutteto o entrambi?

«Non saprei dire il mio preferito... dico entrambi! D'estate sono sempre qui, ma durante l'anno scolastico – ho due bimbi, Pietro e Beatrice di 12 e 10 anni – vivo a Siena e faccio la spola nei weekend: lì ho un piccolo terrazzo dove tengo solo qualche aromatica, quindi considero quello del Borro il mio vero orto, in ogni caso il primo e "l'esemplare". Quest'anno volevo mettere i pomodorini rampicanti però non ho trovato la parete esposta a sud giusta, ci riproverò di sicuro a primavera...».

Le tue varietà must?

«Il pomodoro canestrino di Lucca e i fagiolini serpente. Abbiamo studiato con l'agronomo cosa piantare in modo da recuperare il più possibile varietà locali: adoro il canestrino perché è dolce ma non troppo, poco acquoso e molto versatile; i fagiolini serpente mi piacciono per il sapore più deciso e perché li preparo veloci, spadellati con olio e un po' di aglio».

Il calendario del giorno inizia con...

«Appena sveglia meditazione o camminata e cavalcata. Di solito prima l'una e poi l'altra, perfette se fuse insieme qui nei boschi».

Pranzo, cena o picnic?

«Picnic! Genere spartano, meglio se improvvisato, come quando esco a cavallo con mia sorella – me ne ricordo uno speciale, noi due sole a novembre...quando lo si considera fuori stagione, e invece ha ancora più fascino. Da mangiare, cose semplici: salumi, formaggi, marmellata e miele, frittata, e naturalmente una bottiglia di vino delle nostre».



In tanti o in pochi?

«In pochi, dalle 6 alle 10 persone, per poter godere di tutti e, a fine serata, non temere di aver mancato di parlare con qualcuno».

Placé o buffet?

«Placé. Anche per il motivo di cui sopra, mi sembra meno dispersivo. E poi, stando seduti, si apprezza di più l'arredo della tavola e la presentazione del piatto».

Pièce de resistance: primo, secondo o dolce?

«Dolce: il mio preferito è il moelleux au chocolat, servito caldo con la panna montata. Amo molto preparare torte varie con i nostri grani – quest'estate la "regina" è stata la crostata con le fragole, anche queste nostre».

Il Vittoria's touch...

«Il tocco colorato, assolutamente. Mi piace creare combinazioni non solo sulla tavola ma nell'ambiente. Una delle più riuscite è stata un'apparecchiatura per un light lunch, in pendant con la bellissima carta da parati scelta da mia mamma per la sala da pranzo, che raffigura pini tra il blu e il viola: tovaglia rosa pallido, piatti bianchi color crema su cui servire una pasta artigianale al pesto di zucchine dell'orto di un bel verde acceso».

Sommelier o fai-da-te?

«Sommelier per imparare. Bevo moltissimo i vini del Borro e quelli toscani in generale, ma ho una predilezione per quelli della zona di Bolgheri e per il *Prima Pietra* di mio zio Massimo».

The next best thing: "la prossima volta vorrei provare..."

«Un safari davvero *wild* in Sudafrica, ma a cavallo. E con picnic, ovviamente!». |

A destra. Gli interni dell'Osteria. Sotto, Vittoria in cucina con i fiori "di giornata". Il Borro Relais & Chateaux, S.Giustino Valdarno (Ar), ilborrotoscana.com.



“Per giocare con i colori in tavola, vado sempre a cogliere qualche fiore”



Passata di **ceci piccini** con crostone di pane e cime di rapa

«È appassionante la ricerca sulle varietà locali e antiche — è il caso di questi ceci piccini del Pratomagno — e come arrivi poi sublimata in tavola grazie alle ricette ideate dallo chef del Borro, Andrea Campani».

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

250 g di ceci secchi, 1 mazzo di cime di rapa, 1 carota, 1 gambo di sedano, 1 cipolla piccola, 2 spicchi di aglio dolce, rosmarino a piacere, olio d'oliva Primo Raccolto extravergine di oliva biologico Il Borro, sale, pepe q.b.

PREPARAZIONE:

la sera prima mettete i ceci in ammollo ricoprendoli con acqua fredda; la mattina successiva scolateli e risciacquateli. Fate un soffritto lasciando stufare dolcemente rosmarino e uno spicchio di aglio dolce per qualche minuto in un filo di olio d'oliva.

Aggiungete poi i ceci e ricoprite con acqua. Portate a bollore e abbassate la fiamma, coprite e lasciate cuocere per almeno un'ora e mezza, controllando di tanto in tanto se aggiungere altra acqua. Aggiustate il tutto con sale e pepe solo a fine cottura e infine frullate tutti gli ingredienti. Nel frattempo riscaldare una padella con un filo di olio e uno spicchio di aglio dolce. Ripassate le cime di rapa e insaporitele con un pizzico di sale e una macinata di pepe e tenete da parte.

Servite la crema con un crostone di pane precedentemente abbrustolito e le cime di rapa ripassate. Completate con un filo di olio extravergine a crudo.

IL VINO PIÙ ADATTO:

un Sangiovese in purezza vinificato esclusivamente in anfore di terracotta, dove resta in maturazione con le sue bucce almeno 12 mesi, dai profumi complessi di frutta rossa matura e del particolare affinamento. *Petrina in Anfora Valdarno di Sopra Doc 2018*, Azienda Il Borro (Toscana), da servire a 16-18° gradi di temperatura.