

Borgo Scopeto e la sua toscanaterapia

Tutto il mito e il fascino della Toscana in 500 ettari:
un Relais esclusivo e dal sapore autentico, tra viti,
ulivi e una cucina gourmet che grida sostenibilità

di **Lorenzo Braschi**

Partire dalle bellezze di un'ampia zona italiana per poi arrivare, con diretta delicatezza a raccontare del piccolo particolare, di un relais straordinario o di una cucina degna di nota. Chi mi legge da un po' sa bene come funzionano i miei funambolici incipit, quindi oggi passiamo (quasi) subito al dunque. Ci troviamo in Toscana, precisamente nel cuore del Chianti Classico, suggestivo dipinto in cui secoli di storia hanno steso pennellate decise, riconoscibili, tutt'altro che banali.

Qui, a circa quindici minuti in auto da Siena, su un suggestivo colle contornato da molteplici sfumature di verde, sorge Borgo Scopeto Wine & Country Relais.

Ma non corriamo troppo, anche perché Borgo Scopeto non è mica nato in un giorno. La prima testimonianza della civilizzazione è rappresentata da una stoica torre di difesa, utilizzata fin dall'undicesimo secolo per tenere sempre sotto osservazione la vicina nemica Firenze. Con il passare dei secoli il borgo si è espanso, grazie alla storica famiglia Sozzini sono stati edificati



numerosi complessi come la villa padronale, le stalle, le case dei coloni, la cappella e anche la cantina. La svolta arriva nel 1997, quando la famiglia Gnudi Angelini, celebre produttrice di vino, decide di

investire nella riqualificazione del grazioso villaggio ormai dismesso. Il risultato? Un meraviglioso luxury hotel diffuso a cinque stelle, immerso in un terreno di oltre 500 ettari, ove abbondano coltivazioni proprie



di viti, uliveti e arbusti tipici della zona del Chianti Classico come lavanda ed elicriso. Proprio da queste ultime due piante vengono ricavate creme, lozioni e prodotti utilizzati nella splendida spa del relais, vera e propria coccola per una clientela spesso di stampo internazionale, sedotta e affascinata dalla potente iconografia toscana nel mondo. La vena opulenta di Borgo Scopeto Wine & Country Relais viene totalmente corroborata dal concetto di lusso bucolico: due curate piscine, cinquantadue eleganti ma sobrie camere immerse fra verde e storia, un ventaglio di proposte ricreative pensato per donare all'ospite il più autentico prodotto Toscana attraverso tutti e cinque i sensi; senza dimenticare poi la produzione di grandi vini e di un robusto quanto eccellente olio D.O.P, figlio delle cultivar più rappresentative del territorio toscano. Missione coraggiosa e sincera, resa possibile anche grazie a La Tinaia progetto di ristorazione gourmet della struttura, guidato da chef Pietro Fortunati. Classe 1989, toscano di cuore e nascita, sperimentatore di spirito, Fortunati approda a Borgo Scopeto Wine & Country Relais nel 2020 dopo importanti esperienze tra Roma e la sua Toscana. Una cucina contemporanea che viene sapientemente addizionata alla passione di chef Fortunati per il proprio territorio: le materie prime in menù a La Tinaia provengono infatti da fidatissimi e locali allevamenti naturali oppure dalla fattoria interna, capace di mettere a disposizione validissima frutta e vegetali, figli di una scrupolosa agricoltura biologica. Con la stagione estiva, La Tinaia si rende cornice e palcoscenico di veri e propri eventi a quattro mani in cui Pietro Fortunati viene affiancato da altri grandi chef del panorama gastronomico nostrano; la cena a cui ho preso parte annoverava, oltre a Fortunati, la presenza di un altro celebre nome della cucina toscana, Stefano Pinciaroli di PS Ristorante, all'interno di Villa Petriolo. La



filosofia dei due chef è molto simile, con una forte componente vegetale e un rigido accento sulle materie prime strettamente legate al proprio territorio. “Frutta mistica”: misticanze, frutta fresca, verdure, crumble di pane, gazpacho di pomodoro e fragole, sorbetto al caprino, l’apertura del menu griffata Pinciaroli è un autentico piatto cubista in cui ciò che colpisce è la centrata eterogeneità dei sapori, ad ogni assaggio viene esaltata una componente differente come la dolcezza delle carotine o la delicata acidità del gazpacho, il tutto attraverso la fresca rotondità del sorbetto al caprino. Il Pinciaroli’s mood prosegue con “La ratatouille di ravioli”, primo piatto in cui un delizioso impasto al pomodoro racchiude dell’inebriante caviale di melanzana. La pasta fresca, servita con una ratatouille di zucchine e peperoni, viene aromatizzata da polvere di buccia di melanzana e una riduzione di acqua sempre di melanzana, il cui gusto amaricante risulta decisamente smussato. Al naso giungono intensi sentori di verde in concordanza con il palato ove una zuccina di altissima qualità mostra i muscoli anche dinnanzi ad un’intensa fonduta di caprino. Con “Acqua verde e poi...” il testimone passa a Fortunati: calamaro, gambero rosso, ricciola marinata e affumicata all’elicriso, estratto di sedano e lattuga, salsa al buristo. Letti gli ingredienti? Il rischio “pugno al palato” qui risuona più forte che mai e invece la placida mano di Fortunati riesce ad armonizzare anche i gusti più estremi; innanzitutto da segnalare il quasi assente utilizzo del sale, l’estrema mineralità del gambero si contrappone alla delicatezza del calamaro, l’affumicatura con l’elicriso dona alla ricciola un piacevolissimo profumo vegetale perfettamente cavalcato dall’acqua di sedano e lattuga. A riportare un po’ di “villania” in questo soave slalom ittico, un graffio di salsa al buristo, tipico e rude insaccato toscano. Con l’ultima portata, “Risolate e piselli”,



la filosofia dell’equilibrio di chef Fortunati trova ancora più campo. Il riso carnaroli viene cotto in un latte con in ammollo le bucce di pisello, la dolcezza del latticino e del vegetale viene intensificata da un tocco di miele prodotto in loco; chiude il piatto una crema di piselli dal sapore autentico, niente artifici o sovrastrutture: pochi ingredienti, tutti estremamente distinguibili e in armonia

fra loro. “La mia - chiosa Fortunati - è una cucina delicata ed equilibrata; per la nota dolce nei piatti amo utilizzare il miele che produciamo in casa, mentre per tocchi sapidi tendo a servirmi di marinature ed erbe aromatiche che coltiviamo nel nostro curatissimo orto.” Una cena a quattro mani che ha bene bilanciato l’amicizia, la professionalità, la sana competizione in un risultato più che riuscito. Diversi saranno gli appuntamenti da non perdere a Borgo Scopeto. Ma di più, è l’esperienza che cuce addosso la bellezza e già la nostalgia del ricordo, quello bello, quello da voler vivere ancora e ancora. ■

