

Il lusso bucolico della Toscana: 12 indirizzi country chic tra poderi, vigne e colline

2026-06-10 14:27:56 di Federico Silvio Bellanca

URL:<https://forbes.it/2026/06/10/il-lusso-bucolico-della-toscana-12-indirizzi-country-chic-tra-poderi-vigne-e-colline/>

Se è pur vero che il lusso toscano è stato raccontato attraverso grandi resort nascosti tra i cipressi, castelli trasformati in hotel e ville storiche circondate da vigne, è altrettanto innegabile che negli ultimi anni l'immaginario turistico della regione si è progressivamente ampliato. Parallelamente ai grandi brand e gruppi dell'ospitalità, infatti, è cresciuta infatti una costellazione di indirizzi che hanno trovato **il principale elemento distintivo nell'unicità**. Il viaggiatore contemporaneo continua a cercare comfort, bellezza ed esclusività, ma sempre più spesso li associa a qualcosa che fino a pochi anni fa sembrava secondario: il senso del luogo. Non basta più una camera impeccabile o una piscina affacciata sulle colline. Cresce il desiderio di soggiornare in **contesti che abbiano ancora un rapporto vivo con il territorio**, con l'agricoltura, con il paesaggio e con le comunità che lo abitano. È in questo spazio che si colloca **l'anima più country chic della Toscana**: un mosaico di poderi, fattorie, aziende vitivinicole, piccoli alberghi di charme e ristoranti immersi nella campagna. Dalle colline del Chianti alla Valdichiana, passando per la Valdambra, i dintorni di Firenze e le campagne che circondano Volterra, ecco dodici indirizzi da scoprire questa estate.

Fattoria di Vegi

Nel territorio di Castellina in Chianti, Fattoria di Vegi rappresenta uno di quei luoghi in cui ospitalità e attività agricola continuano a convivere all'interno dello stesso paesaggio. La proprietà si estende su novantacinque ettari tra vigneti, oliveti e seminativi, in una porzione di Chianti dove la campagna conserva **l'aspetto medievale e attraversano secoli** di storia. La proprietà è stata acquistata da **Marlies Boomsma**, che hanno avviato



Le ventotto camere sono state progettate

privilegiando materiali naturali, arredi selezionati e ambienti pensati per integrarsi con il carattere della proprietà. L'arrivo lungo il viale di cipressi, i giardini, le terrazze panoramiche e **il susseguirsi delle colline del Chianti** contribuiscono a definire un'atmosfera che trova il proprio punto di forza nel rapporto diretto con il paesaggio circostante.

Podere 1384

Adagiato su un poggio nel cuore del Chianti Classico, Podere 1384 prende il nome dall'anno a cui risalgono le prime testimonianze storiche del borgo. La proprietà è circondata da cinquanta ettari di natura e si affaccia sulle colline toscane attraversate dal corso del fiume Pesa, in una posizione che la colloca idealmente tra Firenze e Siena. **Il progetto di ospitalità nasce all'interno di un antico insediamento rurale del XIV secolo** e conserva un forte legame con il contesto paesaggistico che lo circonda. La campagna domina ogni prospettiva: boschi, colline e terreni agricoli accompagnano lo sguardo e restituiscono quella dimensione di quiete che ha contribuito a rendere il Chianti uno dei territori più riconoscibili della Toscana. La posizione permette di esplorare facilmente alcune delle principali destinazioni culturali della regione, mantenendo però la sensazione di trovarsi immersi in un paesaggio che continua a essere definito dalla natura.



Tra Volterra e San Gimignano, Borgo

Pignano occupa oltre trecento ettari di campagna toscana tra boschi, vigneti, uliveti e terreni coltivati. L'antico borgo settecentesco è stato trasformato in un relais che continua a mantenere un rapporto diretto con il paesaggio agricolo che lo circonda. Gli ingredienti utilizzati dal ristorante Villa Pignano provengono in larga parte dall'orto e dalle produzioni interne. La vista sulle colline che si estendono verso Volterra e San Gimignano contribuisce a creare **quell'idea di Toscana rurale che molti viaggiatori cercano ancora** quando arrivano in questa parte d'Italia.



Alle porte di Cortona, Il Falconiere si

sviluppa attorno a una dimora campestre seicentesca appartenente alla famiglia Baracchi. Vigne, cantina,

ristorante stellato, spa e ospitalità convivono all'interno di un'unica proprietà che continua a guardare alla campagna come elemento centrale della propria identità. Nel 2026 il nuovo orto verticale entrerà a fare parte della filiera del ristorante, **rafforzando ulteriormente il legame tra produzione agricola e cucina**. La posizione, sulle colline che guardano la Valdichiana, restituisce una delle immagini più classiche della Toscana: fattorie, vigneti e uliveti che si perdono tra i rilievi.



& Spa

Sorto nel punto più alto di Cortona, all'interno delle mura etrusche della

città, il Monastero racconta una versione diversa del lusso rurale toscano. L'antico complesso religioso guarda infatti verso la Valdichiana e trova nel territorio circostante la propria principale fonte di ispirazione. **Il ristorante Gli Affreschi, guidato dallo chef Michele Ricci, utilizza ingredienti e preparazioni profondamente legati alla cultura gastronomica locale**, dedicando particolare attenzione alla selvaggina, presenza storica nelle campagne e nei boschi della Toscana interna.

Palazzo Tiglio

Nel piccolo borgo di San Pancrazio, in Valdambra, Palazzo Tiglio è nato dal recupero di un palazzo del XVII secolo. Il progetto si è sviluppato attorno alla volontà di riportare vita in un centro storico soggetto allo spopolamento. **Oggi il boutique hotel comprende sei camere, un ristorante gourmet, una piscina e un orto biologico**. Le dimensioni contenute della struttura e il rapporto diretto con il borgo contribuiscono a creare un'atmosfera distante dai grandi resort, più vicina all'idea di una casa di campagna aperta agli ospiti.

Torre a Cona

Tra Firenze e Rignano sull'Arno, Torre a Cona si sviluppa all'interno di una tenuta di duecento ettari che comprende boschi, oliveti, vigneti e giardini storici. **La proprietà della famiglia Rossi di Montelera conserva una storia che attraversa quasi mille anni** e continua a vivere attraverso la produzione vinicola e l'ospitalità. La villa settecentesca emerge dal paesaggio come uno dei simboli della campagna fiorentina, mentre il lavoro svolto sui vigneti negli ultimi decenni ha contribuito a consolidare la reputazione enologica della tenuta.

Anastasia Restaurant

Nuovissima apertura, o meglio, riapertura di un indirizzo ben noto ai fiorentini, sulle colline di Scandicci, **il ristorante Anastasia ospitato nella storica Pagoda Arrighi si distingue per la scelta di recuperare il**

modello della Grand Carte e per una cucina che guarda alla tradizione italiana attraverso una sensibilità contemporanea. Il contesto collinare contribuisce a definire il carattere del luogo, che unisce il piacere della tavola a una dimensione più rilassata e raccolta rispetto a quella urbana. Un indirizzo che dimostra come il country chic toscano possa esprimersi anche a pochi passi da Firenze, fosse anche solo per il tempo di una cena.



A Poggio Casciano, tra le colline che

circondano Firenze, Casa Ruffino racconta quasi centocinquant'anni di storia vitivinicola attraverso **un progetto che unisce ospitalità, vino e gastronomia**. Le visite ai vigneti, la cantina ipogea, le degustazioni e il Wine Relais permettono di esplorare il territorio del Chianti partendo dalla prospettiva di una delle aziende storiche del vino italiano. Più che un semplice luogo dove pernottare, Casa Ruffino funziona come una porta d'accesso a un paesaggio costruito nei secoli dalla viticoltura e dal lavoro agricolo.

Oltre

Immerso tra i vigneti di Rocca delle Maciè, Oltre rappresenta una delle nuove aperture gastronomiche più interessanti del Chianti. **Il progetto firmato dallo chef Maurizio Bardotti e dalla famiglia Zingarelli nasce all'interno di un contesto agricolo e vitivinicolo che contribuisce a definirne l'identità**. La cucina lavora esclusivamente con ingredienti toscani, privilegiando stagionalità, prossimità e recupero delle materie prime. Affacciato sulle colline come una terrazza naturale, il ristorante utilizza il territorio come sfondo scenografico e come punto di partenza per raccontare la propria idea di cucina e vino.

Barbagianni

È tra i colli senesi che si susseguono tra Firenze e la città del Palio, tra le torri di San Gimignano e Volterra, che si trova Colle di Val d'Elsa. Qui, lungo il percorso della Via Francigena e all'interno di una città conosciuta in tutto il mondo per la lavorazione del cristallo, **Barbagianni ha inaugurato nel 2026 una nuova fase della propria storia con l'ingresso nella selezione della Guida Michelin** e l'arrivo dello chef Alessandro Rossi alla guida della cucina. La proposta gastronomica unisce gli ingredienti dell'entroterra toscano ai prodotti dell'arcipelago, accostando fegatini, selvaggina e Pan co' Santi a rombo, seppie e gamberi provenienti dal Tirreno. Un ruolo centrale è affidato all'orto biodinamico del ristorante, situato a pochi metri dalla sala sulla terrazza dei bastioni medievali. Qui **vengono coltivati ortaggi, erbe aromatiche, fiori edibili e frutti di bosco**, mentre particolari sistemi di vasche permettono la crescita di specie come salicornia e finocchio marino. La stessa attenzione al territorio emerge nella carta dei vini, costruita come un viaggio attraverso la Toscana, dai grandi nomi del Chianti Classico e di Montalcino fino alle piccole aziende familiari. Anche il legame con Colle di Val d'Elsa trova spazio all'interno del ristorante: i calici, le decorazioni e molti degli elementi in vetro presenti in sala sono realizzati dalle aziende locali che hanno reso la città uno dei principali distretti mondiali del cristallo.

Paca e Tenuta Ceri

Infine un indirizzo da segnare subito in agenda, anche se servirà ancora qualche mese di pazienza prima di poterlo provare. Da settembre, infatti, **Paca, il ristorante 1 Stella Michelin guidato dallo chef Niccolò Palumbo e unico indirizzo stellato dell'intera provincia di Prato**, lascerà la propria sede cittadina per trasferirsi all'interno di Tenuta Ceri, sulle colline di Carmignano. L'operazione rappresenta l'incontro tra due realtà nate nello stesso territorio e accomunate da una visione precisa: costruire, attorno al paesaggio di Carmignano, un'esperienza capace di unire alta ristorazione, vino, accoglienza e cultura agricola. Per Paca, aperto nel 2019, il trasferimento rappresenta una nuova fase di crescita, mentre Tenuta Ceri avvia un'importante evoluzione che comprenderà anche un polo ricettivo composto da sette suite. **L'apertura ufficiale è prevista dopo l'estate.** Nel frattempo, tra colline, vigne, fattorie e poderi, gli indirizzi da provare durante la bella stagione non mancano.