

# XTRA

016

DESIGN DIFFUSION WORLD

eXtraordinary Italian Mastery

Carlo Pignatelli. Eleganza senza tempo  
**MASSIMO BOTTURA. CASA MARIA LUIGIA**  
Luna Rossa Prada Pirelli  
**POLIFORM. TIME, LIGHT, SPACE**  
Palazzo Uguccioni. Firenze  
**ITALIA PATRIA DELLA BELLEZZA**  
Xtra in the world

ISSN 1824-3746 -  
Bimestrale - TAXE  
PERCUE (TASSA  
RISCOSSA). UFFICIO  
CMP/2 ROSERIO -  
MILANO. Spedizione in  
abbonamento postale  
- 45% - D.L. 353/2003  
(conv.in L.27/02/2004  
n.46) art.1, comma 1,  
DCB Milano E 10,00 "Italy  
only" - A 19,00 € - B 23,00  
€ - F 25,00 € - D 25,00 € -  
UK 19,00 GBP - L 23,00 € -  
- NL 23,00 € - E 20,00 € - S  
280,00 SEK - CH 25,00 CHF -



**N**ei pressi del parco naturale del Mugello, a pochi chilometri da Firenze, a Scarperia e San Pietro a Sieve (Fi) si trova l'agriturismo a 5 spighe La Tenuta Le Tre Virtù. Fede (creare un rapporto di fiducia), Speranza (non arrendersi e lottare), Carità (dare e ricevere amore) sono i tre punti su cui si fonda La Tenuta nata dalla coppia Valentina Sabatini e Christian Pirami, amanti della natura, degli animali, rispettosi dell'ambiente e cultori del lusso. Qualche anno fa, trovato un rudere in rovina, sono riusciti a trasformarlo in un resort di sette suite con un ristorante gourmet. Ogni suite è ricca di dettagli: dal corredo da bagno agli accessori, tutto è supervisionato da Valentina. Un impianto geotermico che produce vapore, energia elettrica, acqua calda e riscaldamento per gli ambienti, rappresenta senz'altro 'il cuore green', così come l'impianto fotovoltaico, realizzato per garantire corrente in modo autonomo.



All'arrivo non si viene sorpresi solo dalla tranquillità e dalla ricchezza del paesaggio toscano, ma anche dalla cucina dell'Executive chef Antonello Sardi che si adopera con estrema attenzione presso il ristorante una stella Michelin Virtuoso Gourmet. Antonello è straordinario anche nella preparazione della colazione, le cui materie prime provengono direttamente dall'orto della Tenuta. [www.tenutaletrevirtu.it](http://www.tenutaletrevirtu.it)

**T**he 5-ear agriturismo Tenuta Le Tre Virtù is not far from the natural park of Mugello, a few kilometers from Florence, in Scarperia e San Piero a Sieve (in the province of Florence). Faith (establishing a relationship based on trust), Hope (not giving up and fighting), Charity (giving and receiving love) are the pillars of the Tenuta established by the couple formed by Valentina

Sabatini and Christian Pirami, lovers of nature and animals, who respect the environment and love luxury. Some years ago, they found a dilapidated building and managed to turn it into a seven-suite resort with a gourmet restaurant. Each suite is rich in details: from bathroom linen to the accessories, everything is supervised by Valentina. The geothermal system that produces steam, electricity, hot water and heating for the rooms is doubtlessly 'the green heart' of the facility along with the photovoltaic system, created to provide independent power. Upon

arrival you are not amazed only by the tranquility and richness of the Tuscan landscape, but also by the cuisine of Executive chef Antonello Sardi, who works with extreme attention at the Virtuoso Gourmet restaurant, awarded with one Michelin star. Antonello is extraordinary also in the preparation of breakfast, whose raw materials come directly from the garden of the Tenuta. [www.tenutaletrevirtu.it](http://www.tenutaletrevirtu.it)



Alcune immagini suggestive dell'agriturismo a 5 spighe La Tenuta Le Tre Virtù tra le colline del Mugello, vicino a Firenze. Una volta rudere, oggi è stato trasformato in un relais dalla coppia Valentina Sabatini e Christian Pirami. In basso, lo chef Antonello Sardi, una stella Michelin nel ristorante Virtuoso Gourmet.



Some beautiful pictures of the 5-ear agriturismo Tenuta Le Tre Virtù in the Mugello hills, near Florence. Once a dilapidated building, it has been transformed into a relais by the couple Valentina Sabatini and Christian Pirami. Top, chef Antonello Sardi at the Virtuoso Gourmet restaurant, one Michelin star.





136



Sette sono le suite realizzate secondo il gusto di Valentina Sabatini, ognuna diversa dall'altra, con profumazioni scelte appositamente.

*Seven suites have been created by Valentina Sabatini's taste. They are all different and feature specially chosen fragrances.*



137

XTRRA leisure

LA TENUTA  
le tre  
virtù

A cura di Isabelle Fournier

