

# Fattoria Pimpinella: un'oasi alle Solane

P.L.

Fra Sant'Ilario, Procchio e Redinoce, lungo il percorso della GTE, un'oasi di pace vi accoglie con il calore delle persone che hanno scelto di vivere in campagna, fra animali, orti e orizzonti aperti, perché pensano che il cambiamento debba partire da ognuno di noi e che la qualità della vita stia in un sorriso, nel profumo della terra, nella bellezza di un tramonto, nel cibo sano, nella genuinità e nell'amore per ogni forma vivente.

Un progetto iniziato cinque anni fa, quando Ilaria e Walter con i loro figli Margherita, Viola e Raffaele si sono trasferiti da Bergamo alle Solane, dove hanno comprato un rudere e dieci ettari di bosco e campagna. Work in progress per la Fattoria Pimpinella e, dal dire al fare, il sogno è diventato realtà. Tutto è iniziato per amore, perché le imprese coraggiose hanno bisogno di cuori grandi. Amore per gli animali, per salvarli dalla strada e dal macello, dando loro affetto, cura, equilibrio e nuova vita. Cavalli, asini, capre, pecore, maiali, galline, cani, gatti, oche, galline in quantità.

Gli appassionati di trekking e mountain bike, ma anche i viaggiatori alla

scoperta della storia e della biodiversità elbana, troveranno ristoro, riposo, amicizia, piatti gustosi, che sanno di salute, di fronte ad un panorama ineguagliabile. Una tavola sempre aperta per gli amici, quella di Pimpinella, con le bontà dei piatti fatti in casa, con quel che si trova, di vero, di buono, a due passi da lì, nell'orto. Per chi ama la natura elbana si consiglia il bivacco, lontano dai luoghi caotici delle vacanze balneari, per una sosta senza stress, in un posto attrezzato, adatto anche per piccoli gruppi. Non vi annoierete perché la fattoria è sempre piena di persone interessanti, e vi potrete sbizzarrire nel riciclo creativo, nell'uncinetto per costruire il vostro scacciapensieri, nella raccolta delle erbe, qualcuno vi insegnerà anche ad usarle in cucina o per decorare le stoffe, nella meditazione e nello yoga, con un sacco di proposte per grandi e, soprattutto, per i piccini.

Qualcuno non vorrà andar più via e si porterà dentro, nel cuore e nelle narici, indimenticabile, l'odore buono della terra e degli animali. Melita, la cavalla sopravvissuta al macello, si lascerà accarezzare, grata e senza paura perché



ha capito che l'uomo può essere amico quando ritrova il suo centro a contatto con gli elementi della natura e si riconosce nella terra, nell'aria, nell'acqua e nel fuoco. Da dove tutto è partito e tutto torna.



## PIMPINELLA FARM

It sits on the route of the GTE and is an oasis of peace where you are warmly welcomed by people who have chosen to live in the countryside among their animals, their gardens and open horizons. Ilaria and Walter, with their children Margherita, Viola and Raffaella moved down from Bergamo to Le Solane where they bought a ruin and ten hectares of woodland and farmland, fulfilling their dream of living the simple country life, welcoming all types of animals or saving them from slaughter. Horses, donkeys, goats, sheep, pigs, hens, a cow, dogs, cats, geese, hens in great numbers.

Those who love hiking or riding their mountain bikes, or also those who enjoy travelling to discover the history and biodiversity of Elba, will find here refreshment, rest, a friendly welcome, tasty dishes made with home produce and views that take your breath away. For nature-lovers, the bivouac is the best idea, away from the chaos of beach tourism, to have a stress-free stop in a place that is equipped with services and shower, particularly

appropriate for small groups. Here, boredom does not exist because the farm is always full of interesting people and you can indulge in a hundred creative activities and workshops or else in walks, or in sessions of yoga or meditation. This is a way to reconnect with yourself, in touch with the elements of nature: earth, air, water and fire, where everything began and everything returns.

**Fattoria Pimpinella**  
**Loc. Le Solane 18 - Procchio (Marciana)**  
**Tel 340 5868869**  
**email: walter.signori@gmail.com**



foto ©Evi Mibelli