



Fattoria | Agriturismo
la Parrina





*“Un'oasi
naturale rimasta
intatta nel tempo”*



Emozioni

Alla Parrina il tempo sembra essersi fermato. Ammirando la solennità della piazza, dove la scena è dominata dalla Villa Padronale, maestosa ed eterna, incorniciata dai platani, non è difficile immaginarsi quel tempo in cui a varcare il cancello erano carrozze e cavalli. Grazie ad un'attività di recupero delle strutture originarie, soggiornare alla Parrina equivale a un viaggio nella storia, in un'ambientazione da dimora di campagna ottocentesca. Agli ospiti sono infatti riservate le stanze da letto della Villa, un tempo abitate dai membri della Famiglia Giuntini e dai loro collaboratori. Ogni stanza rappresenta una persona, una vita e un racconto, per questo ognuna conserva il nome del suo antico occupante e l'arredamento originale in ogni dettaglio.

È possibile anche il soggiorno in appartamenti, dotati di ingresso indipendente e cucina attrezzata, situati nel casale che accoglie la nostra piccola Chiesa privata, con vista dominante sulla piazza e sulle colline della Tenuta. Ogni appartamento, come le stanze, porta il nome di un personaggio significativo per la storia della Parrina.



Emotions

At Parrina time seems to stand still.

Admiring the solemnity of the square, where the scene is dominated by Villa Padronale, majestic and eternal, framed by trees, it is not difficult to imagine that time in which carriages and horses were crossing the gate.

Thanks to a recovery of the original structures, to stay at Parrina equivalent to a trip in history, in a dwelling by setting campaign nineteenth.

Guests can sleep in the bedrooms of the Villa, where once lived the members of Giuntini Family and their collaborators. Each room represents a person, a life and a story, so each retains the name of its former occupier and has original furniture in every detail.

You can also stay in apartments with entrance and kitchen facilities, located in the house above our small closet church, with the dominant view in the square and on the hills of the estate.

Each apartment, as the rooms is named after a significantly character for the History of Parrina.

otions

Emotions

A la Parrina, le temps semble s'être arrêté. En admirant la solennité de la place, où la scène est dominée par la maison de maître, la Villa Padronale, majestueuse et éternelle, encadrée de platanes, il n'est pas difficile d'imaginer l'époque où l'on pouvait voir des fiacres et des chevaux franchir la grille d'entrée. Grâce à un travail de récupération des structures d'origine, séjourner à La Parrina équivaut à un voyage dans le temps, au sein d'une reconstitution de demeure de campagne du XIXe siècle.

En effet les hôtes sont accueillis dans les chambres à coucher de la Villa, autrefois occupées par les membres de la famille Giuntini et leurs collaborateurs. Chaque chambre représente une personne, une vie et une histoire, c'est pourquoi chacune a conservé le nom de son ancien occupant et la décoration d'origine jusque dans ses moindres détails.

Il est également possible d'effectuer un séjour dans un des appartements, dotés d'une entrée indépendante et d'une cuisine équipée, situés dans le corps de ferme qui accueille aussi notre petite Eglise privée, et qui offre une vue panoramique sur la place et sur les collines du Domaine. Chaque appartement, comme les chambres, porte le nom d'un personnage ayant marqué l'histoire de la Parrina.

Emotionen

Auf dem Weingut Parrina scheint die Zeit stehen geblieben zu sein.

Beim bewundernden Anblick des eindrucksvollen Platzes, auf dem die majestätische und Zeiten überdauernde von Platanen eingerahmte Villa Padronale die Szene beherrscht, kann man sich leicht in die Zeit zurück versetzen, in der Kutschen und Pferde durch das Tor fahren.

Dank der Wiederherstellung des ursprünglichen Baus entspricht der Aufenthalt auf der Parrina einer Reise in die Vergangenheit, in die Szenerie eines ländlichen Wohnsitzes aus dem 19. Jahrhundert.

Für die Gäste sind die Schlafzimmer der Villa vorgesehen, die einstmals von den Mitgliedern der Familie Giuntini und ihrer Dienerschaft bewohnt wurden. Jedes Zimmer ist erfüllt von dem Leben und der Geschichte einer Persönlichkeit, trägt deshalb den Namen seines früheren Bewohners und die damalige Einrichtung in jedem Detail beibehalten.

Man kann seinen Aufenthalt auch in Ferienwohnungen verbringen, die einen eigenen Eingang und eine eingerichtete Küche haben. Diese Apartments sind im Herrenhaus, von denen man eine Aussicht auf den Platz und auf die umliegenden Hügel des Weinguts hat. Innerhalb des Gebäudes befindet sich auch unsere kleine Privatkapelle. Jede Ferienwohnung, wie auch schon die erwähnten Zimmer, trägt den Namen einer für die Geschichte von Parrina bedeutenden Persönlichkeit.



otions

Amor



osphere

Atmosfera

Avvolta dal fascino della memoria storica del luogo, l'Antica Fattoria La Parrina offre al visitatore la possibilità di un soggiorno a contatto con la natura e con una vita rurale senza tempo, con scenografie che spaziano dall'incontaminata macchia mediterranea alla quiete ordinata dei filari di viti, nei quali è possibile immergersi e sentirsi molto lontani dalla vita frenetica del litorale, che pure è a soli 6 km di distanza.

Il territorio maremmano, con le sue colline ricche di ulivi e dorate distese di fieno, ha la fortuna di essere accompagnato dalla tipicità di un paesaggio unico sul territorio nazionale: il Monte Argentario con i tomboli naturali della Giannella e della Feniglia, separati dall'oasi della laguna di Orbetello. Dalla terra alla laguna, uno sguardo al mare e di nuovo alla terra.

È questa una cornice che sembra voler proteggere la genuinità di questa azienda storica, dove i ritmi la natura li detta da sempre.

Una visita alla Parrina è un'esperienza emozionante, un ritorno a uno stato di equilibrio tra uomo e territorio attraverso: le passeggiate nei profumi della macchia mediterranea; la visita agli animali di fattoria e le escursioni in bicicletta o a cavallo nelle coltivazioni della Tenuta per seguire personalmente la trasformazione di ogni nostro prodotto, dalla terra alla tavola.

Atmosphere

Wrapped by the historical memory of the place, Ancient Farm La Parrina offers to the visitors the possibility of a stay in contact with nature and with a country life out of time, with landscapes that range from the uncontaminated mediterranean undergrowth to the orderly quietness of vineyards, where you can plunge yourself and feel a long way off the frenzied seaside summer life which is only 6 km far.

Tuscan Maremma, with its olive-groves and golden sainfoin hay has here the great fortune to be accompanied by the typical landscape of a single national territory: the Argentario Mount with its two natural beaches Giannella and Feniglia, separated from the lagoon of Orbetello. From land to the lagoon, a look at the sea and back to earth. It's a frame that seems to protect the authenticity of this historic company, where rhythms have always been dictated by nature.

A visit to Parrina is an exciting experience, a return to a state of equilibrium between man and territory through: walks in Mediterranean scents, visiting the farm animals, trips by bicycle or on horseback crops in the estate to follow personally transforming of every product from fields to the table.

Atmosphère

Auréolée du charme de la mémoire historique du lieu, l'Ancien Domaine Agricole La Parrina offre au visiteur la possibilité d'un séjour au contact de la nature et de la vie rurale intemporelle, avec des décors qui passent de la beauté du maquis méditerranéen encore intact à la tranquillité ordonnée des rangs de vigne, au milieu desquels il est possible de flâner et ainsi de se sentir très loin de la vie frénétique du littoral, qui n'est pourtant qu'à six kilomètres de distance.

Le territoire de la Maremme, avec ses collines riches d'oliviers et d'étendues de foin dorées, a la chance de bénéficier des caractéristiques d'un paysage unique sur le territoire national : Le mont Argentario avec les bandes de terre naturelles de la Giannella et de la Feniglia, séparées par l'oasis de la lagune d'Orbetello. Le regard passe de la terre à la lagune, puis à la mer pour revenir de nouveau à la terre. Voilà le cadre naturel qui semble vouloir protéger l'authenticité de cette entreprise historique, et où depuis toujours la nature impose son rythme.

Une visite à La Parrina est une expérience pleine d'émotions, un retour à un état d'équilibre entre l'homme et la nature à travers : les promenades parmi les parfums du maquis méditerranéen, la visite aux animaux de la ferme et les excursions à bicyclette ou à cheval parmi les cultures du Domaine afin de suivre personnellement la transformation de chacun de nos produits, de la terre à la table.



Atmosphäre

Die Gäste des alten Landguts Parrina lassen sich von der Geschichte des Ortes einfangen, der ihnen einen Aufenthalt in Berührung mit der Natur und dem zeitlosen bäuerlichen Leben bietet: von der unberührten mediterranen "Macchia mediterranea" (mediterraner Niederwald) bis über die geordnete Bewegungslosigkeit der Weinstockreihen, die man durchstreifen kann, wenn man sich vom lebhaften Strandleben fernhalten möchte, aber er ist in 6 km zu erreichen.

Die mit Olivenbäumen reichbedeckten und den goldenen Kornfeldern überzogenen Hügel sind typisch für das Gebiet der Maremma. Was es aber auf nationaler Ebene in seinem Landschaftsbild einzigartig macht, ist der Monte Argentario mit seinen Sanddünen der Giannella und der Feniglia, die durch die Oase der Lagune von Orbetello getrennt werden. Vom Land zur Lagune, ein Blick auf das Meer und wieder auf das Land.

Das ist der Rahmen zum Bild, bei dem es so scheint, als wolle er die Natürlichkeit des historischen Betriebs schützen, wo seit jeher die Natur den Rhythmus bestimmt. Ein Besuch auf dem Weingut Parrina ist ein berührendes Erlebnis, ein Zurück in das Zusammenleben von Mensch und Natur bei Spaziergängen durch den Duft der "Macchia mediterranea" (mediterraner Niederwald), beim Besuch der Tiere auf dem Gut und bei Fahrrad- oder Reitausflügen durch die bestellten Felder, um selbst beobachten zu können, wie das Produkt vom Feld auf den Tisch kommt.



osphere

Come spesso accade nella vita, anche La Parrina è stata trasportata dal caso.

Fu un regalo di nozze i primi anni dell'800 che unirono due nobili famiglie fiorentine, gli Strozzi e i Giuntini, a far scivolare nelle mani di questi ultimi La Tenuta.

Un territorio da sempre dedito alla coltivazione della *vitis vinifera*, già in epoca etrusca. Lo stesso nome "Parrina" sembra derivare dal castigliano *parra* che significa vite, o pergola di vite, a testimoniare come la naturale predisposizione di queste terre all'attività vinicola sia stata notata anche durante la dominazione spagnola.

L'attuale rappresentante della Famiglia Giuntini e proprietaria è la Marchesa Franca Spinola la quale, seguendo l'impronta dei suoi nobili predecessori e motivata dalla ricerca della qualità a tutti i costi, è riuscita ad ottenere importanti traguardi per questa piccola area come il riconoscimento di due D.O.C. per i vini e la certificazione biologica di frutta, verdura, formaggi e conserve.

Tradizione



ra

As often happens in life, also Parrina were relayed by the case.

It was a wedding gift first years of the 19th century, that joined two noble Florentine families, Strozzi and Giuntini, that slip the estate in the hands of Giuntini.

A territory that has always been dedicated to the cultivation of *vitis vinifera*, already in the Etruscan period. The very name "Parrina" seems to derive from Spanish *parra* which means "plant vine" or vine pergola, to testify as a natural predisposition of these lands to wine has been noticed during the Spanish domination.

The current representative of the Family Giuntini and owner of the estate is Marquise Franca Spinola who, following in the footsteps of his noble predecessors and motivated by the quest for quality at all costs, has been able to achieve important goals for this small area such as the recognition of two DOC for wines and certified organic fruits, vegetables, pasta, jams, cheeses and oil.

Tradition





Comme il arrive souvent dans la vie, le destin de la Parrina, lui aussi, a été influencé par le hasard. Durant les premières années du XIXe siècle, lors du mariage qui unit deux familles de la noblesse florentine, les Strozzi et les Giuntini, le Domaine fut offert à ces derniers qui en devinrent alors propriétaires.

Un territoire depuis toujours dédié à la culture de *vitis vinifera*, déjà à l'époque des Etrusques. Le nom même de "Parrina" semble venir du castillan *parra* qui signifie vigne, ou treille, et témoigne du fait que la naturelle prédisposition de ces terres pour l'activité vinicole a été remarquée aussi durant la domination espagnole.

L'actuelle représentante de la famille Giuntini et propriétaire est la Marquise Franca Spinola qui, suivant les traces de ses nobles prédécesseurs et motivée par la recherche de la qualité à tout prix, a réussi à obtenir d'importants résultats pour cette petite région comme la reconnaissance de deux AOC pour les vins et la certification biologique pour les fruits, les légumes, les fromages et les conserves.

Tradition



Wie es oft im Leben geschieht, ist auch die Parrina vom Zufall geleitet worden.

Es war das Hochzeitsgeschenk in den ersten Jahren des 19. Jahrhunderts zur Verbindung der zwei florentischen Adelsfamilien Strozzi und Giuntini, wodurch der letzt genannten das Weingut in die Hände spielt wurde.

Es war seit jeher Weinanbaugebiet, sogar schon bei den Etruskern. Der Name "Parrina" selbst scheint aus dem Kastilischen *parra* zu stammen, was Weinrebe oder Weinlaube bedeutet und woraus hervorgeht, dass die natürliche Bodenbeschaffenheit dieses Landstrichs auch unter der spanischen Vorherrschaft schon für den Weinanbau vorgesehen war.

Die Marktgräfin Franca Spinola, heutige Vertreterin der Famiglie Giuntini und Besitzerin des Gutes, ist in die Fußstapfen ihrer Vorfahren getreten. Ihr Engagement beruht auf der beständigen Suche nach Qualität um jeden Preis, und es ist ihr tatsächlich dabei gelungen, für dieses kleine Gebiet wichtige Ziele zu erreichen, wie die Zuerkennung zweier D.O.C. Bezeichnungen (Wein mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung) und die Zertifizierung für den biologischen Anbau von Obst, Gemüse, Molkereiprodukten und Biokonserven.

Tradition

Sapori

Le nostre proposte di ristorazione si basano sulla materia prima prodotta direttamente in azienda, la cui varietà ci permette di realizzare ricette sempre diverse e sempre dei gusti e dei sapori della maremma.

La maggior parte degli ingredienti con i quali confezioniamo i nostri piatti vengono coltivati e lavorati nella Tenuta, una scelta questa che permette di apprezzare la genuinità e la versatilità della nostra cucina, capace di proporre, a partire dalle nostre materie prime, una scelta sempre diversa di antipasti, primi e secondi piatti e dessert. Questo è possibile data l'ampia gamma di produzioni aziendali: formaggi, olio, frutta e verdura, pasta e farro da agricoltura biologica.

Amiamo far conoscere al visitatore ogni singolo prodotto attraverso degustazioni guidate di vini, olio e formaggi, così che un momento nel nostro ristorante si trasformi sempre in un'esperienza consapevole nell'enogastronomia.

L'aria romantica che ancora oggi si respira in questo luogo porta molti dei nostri ospiti a scegliere La Parrina come sfondo per celebrare gli eventi più significativi della loro vita come ricevimenti, matrimoni e cene di gala, per i quali abbiamo a disposizione diversi spazi: una deliziosa **Chiesa privata**, il nostro **giardino**, delimitato da alberi di arance amare e kumquat, con vista panoramica, la **piscina**, circondata da filari di Sangiovese e la **Piazza Parrina**.



Favours

Our catering proposals are based on raw material produced directly in the company, whose range enables us to achieve recipes always different and always attributable to mediterranean tastes and flavours .

Most of the ingredients we use to pack our dishes are grown and processed in the estate, a choice that allows you to appreciate the authenticity and versatility of our kitchen, capable of proposing, from our raw materials, always different choises for starters, first and second courses and desserts. This is possible considering the wide range of Parrina products: cheeses, olive oil, fruits and vegetables, pasta and spelt by organic farming. We love to show visitors each product through guided tastings of wine, olive oil and cheese, so that a moment in our restaurant turns into an aware gastronomic experience.

The romantic air that you can breathe in this place brings many of our visitors to choose La Parrina as background to celebrate the most important events of their lives as receptions, weddings and gala dinners, for which we have different spaces: a delightful private **Church**; our **garden**, surrounded by orange trees and kumquat, with a panoramic view, the **swimming pool**, surrounded by rows of Sangiovese and **Piazza Parrina**.



Favours



lan

Saveurs

Nos propositions de restauration se basent sur les matières premières produites directement dans notre entreprise, dont la variété nous permet de réaliser des recettes toujours différentes et illustrant toujours les goûts et les saveurs de la Maremma.

La plupart des ingrédients avec lesquels nous réalisons nos plats sont cultivés et transformés au Domaine, un choix qui permet d'apprécier l'authenticité et la versatilité de notre cuisine, capable de proposer, à partir de nos matières premières, un choix toujours différent de hors-d'œuvre, d'entrées, de plats de résistances et de dessert. Ceci est possible grâce à une gamme très large de productions de l'entreprise : fromages, huile, fruits et légumes, pâtes et épeautre provenant de l'agriculture biologique.

Nous aimons faire découvrir au visiteur chaque produit à travers des dégustations guidées de vins, huile et fromages, de cette façon un moment dans notre restaurant se transforme toujours en une expérience consciente/responsable de l'oenogastronomie.

L'air romantique que l'on respire encore aujourd'hui dans ce lieu porte beaucoup de nos hôtes à choisir La Parrina comme cadre parfait pour célébrer les événements les plus significatifs de leur vie comme réceptions, mariages et dîners de gala, pour lesquels nous avons à disposition différents espaces : une délicieuse Eglise privée, notre jardin, délimité d'orangers et d'arbres à kumquat, avec vue panoramique, la piscine, entourée de rangs de Sangiovese et la Place Parrina.

Geschmacksrichtungen

Unser Essensangebot stellt sich aus den auf dem Gut angebauten Produkten zusammen, deren Vielfältigkeit uns die Möglichkeit gibt, immer neue Rezepte auszuprobieren und alle möglichen Geschmacksrichtungen der Maremma in eine Köstlichkeit zu verwandeln.

Die meisten Zutaten für die Zubereitung der Gerichte werden auf dem Landgut angebaut und geerntet. Für diese Entscheidung nur eigene Produkte zu verwenden, wird unsere Küche wegen ihrer Unverfälschlichkeit und Üppigkeit geschätzt, angefangen mit den immer variierenden Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts. Das ist durch die reiche Palette der landwirtschaftlichen Produkte unseres Betriebs möglich: Käsesorten, Öl, Obst und Gemüse, Teigwaren und Dinkel aus biologischem Anbau.

Unser Wunsch ist es, dass unsere Gäste die Möglichkeiten haben, jedes einzelne Produkt durch Wein- und Olivenölproben oder Käseverkostungen kennenzulernen. Auf diese Weise wird jeder Moment in unserem Restaurant zu einer bewussten Erfahrung im enogastronomischen Bereich. Die romantische Atmosphäre, die auch heute noch von diesem Ort ausgeht, löst in vielen unserer Gäste den Wunsch aus, Parrina als Kulisse für die bedeutendsten Momente ihres Lebens zu wählen, wie Hochzeit, Empfänge und Galaabende, für die auf unserem Gut viele Räumlichkeiten zur Verfügung stehen: eine kleine entzückende Privatkapelle, unsere von Bitterorangenbäumen und Kumquatbäumen umgrenzte Gartenanlage mit Panoramablick, der von Weinstöcken des Sangiovese umgebende Swimmingpool und der Platz von Parrina.



ANTICA FATTORIA LA PARRINA

Località Parrina

58010 Albinia (Grosseto) - Italia

Tel +39.0564.862626 +39.0564.862636

Fax +39.0564.865586

www.parrina.it - info@parrina.it