



LA VIGNA ecolifestyle...

Fue a principios del 2001 cuando una joven pareja decidió cruzar desde la caótica urbe de Buenos Aires y adquirir no solo La Vigna, sino sus historias, anécdotas y vivencias... y con respeto, estudio y paciencia fueron restaurando la vieja casona para transformarla en una cálida y exclusiva Posada de Campo. Agustín Battellini es un arquitecto dedicado al restauro y la arquitectura bioclimática y Lucila Provvidente es una psicóloga inquieta, de esas que conocen los secretos de la alquimia y la utiliza tanto en la cocina, como en su huerta orgánica, y los muebles antiguos que transforma con clase y muy buen Gusto. Ambos artistas y fanáticos del medio ambiente y la Ecología (de la de verdad!).

El huésped que llega a La Vigna se sumerge en las entrañas del terroir, forma parte de él, y se deja llevar por cada detalle, cada vivencia... Fusión de amor a primera vista. La posada promueve un nuevo concepto en el "Arte de Recibir" que combina la armonía, la simpleza y lo autóctono con el exquisito bienestar que requiere el huésped exigente y contemporáneo. Ubicada en Colonia Valdense, Uruguay, a tan solo 120 km de Montevideo y a 50 km de la ciudad histórica de Colonia del Sacramento (Patrimonio Mundial de la Humanidad) La Vigna es un refugio en el campo que ofrece trozos de historia, delicias caseras y paisajes soñados que invitan a relajarse y gozar de una equilibrada mistura entre la arquitectura agraria de los inmigrantes europeos y el interiorismo de vanguardia en un entorno donde todo pareciera tener un significado y un sitio cuidado. La Vigna es humildad y grandeza...respeto y conciencia...creación y descubrimiento. Es un ESTILO DE VIDA (La Vigna EcoLifestyle) que sus dueños comparten generosamente con los que deciden llegar para nunca irse!

Se conjuga constantemente el agro y el arte, el diseño sofisticado y lo artesanal, costumbres y últimas tendencias, todo se fusiona en una misma paleta... Atriles y fardos, arcilla y panes caseros, la música y el trino fresco de las aves, en un concepto plural que no solo representa a sus dueños y anfitriones, sino que los lleva de la mano por una incesante travesía del Hacer cotidiano y el Disfrute real de las pequeñas grandes cosas de la vida...

La Vigna está inmersa en 35 hectáreas ecológicas (Con Certificación Orgánica), rodeada de cientos de árboles frutales, bosques y tajamares con sus ecosistemas cuidados, santuario de fauna autóctona, y muchísimos animales de granja (Aves de corral- pero libres, cerdos felices, cabras cantoras y cientos de ovejas para contar a la hora de soñar...). Conviven chacritas de gentes que se sintieron "parte" y construyeron sus casas para sumar a un concepto global de Naturaleza y Eco lifestyle. Un taller de Arte y Arquitectura, un refinado pero simple Bistró, cultivos y tractores, un pequeño spa, una boutique con venta de ruanas y objetos hilados con lana del propio rebaño, y el tambo + quesería "Formaggio" donde, entre quesos de vaca jersey y cabras Saanen, nacen los únicos quesos de oveja orgánicos del Uruguay! Pecorinos, Feta Cheese, Ricotta, Crotin, y Sbrinz...





Un poco de historia...

Lucila y Agustín son argentinos pero hace más de 16 años que decidieron instalarse en Colonia Valdense, Uruguay, donde encontraron su “lugar en el mundo” y soltaron anclas. Viajaron incansablemente por Sudamérica y Europa... Vivieron en Italia, un tiempo en México y mucho para adentro. Forman parte de esa gente que consideramos Ciudadanos del Mundo! Disfrutaban del buen arte, la gastronomía, la naturaleza y la vida colorida. Miembros fundadores del Convivium Slow Food Colonia, son incansables luchadores a favor del medio ambiente y en contra de todo tipo de contaminación y abusos contra la Pachamama. Emprendieron su aventura más enriquecedora y sagrada hace doce años cuando nació Lucca... Luego llegaron Olivia y al tiempo Mora. Los llaman los Battell-Ingalls, y emociona hasta las lágrimas ver esta familia de cinco personas, cuatro perros, gatos y cientos de animales de granja, correr por las colinas levemente onduladas de las praderas de La Vigna como saliendo de una película...

La Vigna abrió sus puertas por primera vez en el año 2003 y recibió visitantes de todas partes del mundo. Al principio eran familiares, abuelos, hermanos, primos. También se fueron sumando los amigos y los amigos de los amigos, y luego llegaron huéspedes mas exigentes y sibaritas que cruzaban, primero el Río de la Plata, y luego los Océanos. Los descubrieron no solo viajeros y románticos del agroturismo sofisticado, sino periodistas de los principales diarios y medios del mundo, como Independent, Guardian, Lugares, Galería, New York Times, y muchos otros... Así crecía La Vigna, y fue en el año 2013 cuando Lucila y Agustín decidieron cerrar por un tiempo la Posada y salir por una ventanita a rastrear otro poco de mundo, otras culturas. Crecieron mas ideas, nuevos proyectos y emprendimientos. Viajaron... pero esta vez ya no se trataba de una pareja exploradora, sino de una familia completa que se instalaría en una casa de piedra en la Toscana italiana para profundizar técnicas queseras, gastronomía y arquitectura, mucha arquitectura. Cuando volvieron a La Vigna tuvieron una sensación de “llegar a casa”, y comenzaron a trazar la nueva Hoja de Ruta capitalizando todo lo aprendido, lo vivido y con renovada energía. Cosecharon respetuosamente. Se sucedieron transformaciones en espirales de sincronicidad ascendente... Tempo. Creció la quesería, se modernizó el tambo, se multiplicaron los surcos en la huerta y plantaron más árboles (nativos), la Posada se vistió de gala para re abrir e impactar nuevamente, se transformó la cocina de campo en un espacio para eventos gastronómicos y se le sumaron alas al vuelo del festejar! Luego vino el campito “Los Nativos” con su costa de río y senderos para explorar, y nuevos desafíos se gestaron para ayudar más y más al planeta: Compost, la plantita de abono orgánico y compostaje surgía ante la imperiosa demanda en la zona. Un paso atrás del otro, entre piedritas y obstáculos, pero sin pausa... Supieron seleccionar y, a través del tamiz de los años transcurridos, decantaron las inspiradoras ideas en barricas del mejor roble para honrar la última creación: La Vigna Ecolifestyle, cosecha 2017!

