



FIRENZE ROGO ALL'OSMANNORO: «TRAGEDIA ANNUNCIATA»

Bruciato vivo a 27 anni nel capannone occupato

■ Nel fascicolo regionale e in cronaca



CAPSULE GOURMET
ristora

SILURO A RENZI

CASO ETRURIA

Visco: «Mi chiese due volte della banca. Non risposi»
Di Maio e Calderoli attaccano: «Ex premier sbugiardato»
Ma il segretario del Pd esulta

GOZZI, COLOMBO, FARRUGGIA e POLIDORI ■ Alle pagine 2, 3 e 4

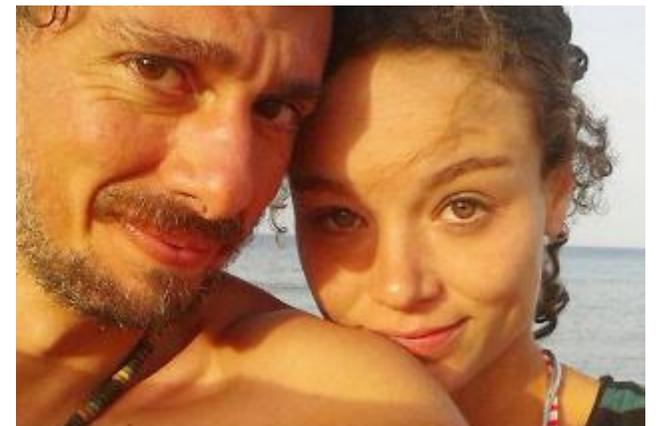
L'EDITORIALE

di ANDREA CANGINI
IL BLUFF SCOPERTO

■ A pagina 2

FINE VITA, APPELLO AI CATTOLICI

Biotestamento sotto tiro L'arcivescovo ai medici «Boicottate la legge»



PANETTIERE e commento di RUFFOLO ■ Alle pagine 8 e 9

CONTRATTI

Manovra, indietro tutta Il Jobs act non si tocca



MARIN ■ A pagina 6

ALLARME NEGLI USA

Trump beve con due mani I media: è Parkinson?



PIOLI ■ A pagina 17

menghi

Loreto (AN)
www.menghishoes.com

PREPARAVA UN ATTENTATO: PRESO

«Pronto a immolarmi per l'Isis» A Genova il terrorista di ritorno



B. RUGGIERO ■ A pagina 13

INFILTRAZIONI, GELO E TUBI ROTTI

Terremoto, la sfollata restituisce la casetta «È a pezzi, tenetevela»

GABRIELLI ■ Alle p. 10 e 11

Godetevi una fetta di Toscana
www.prosciuttotoscano.com



Salvatore Ferruccio
FERRAGAMO

La famiglia legata a una delle griffe più amate al mondo gestisce Il Borro, nel cuore della Toscana. Dalle vigne completamente bio nascono 11 vini. «Per noi è una passione, ma anche una grande responsabilità»

Salvatore Ferragamo col padre Ferruccio, che ha acquistato la tenuta nel 1993

Sfilano i calici

Paolo Pellegrini
■ SAN GIUSTINO VALDARNO (Arezzo)

«UNA GRANDE passione. Ma indubbiamente anche una particolare responsabilità. Insomma, devi dare il massimo». Non c'è dubbio: per uno che si chiama Salvatore Ferragamo, anche fare il vino significa stare comunque al top. Andare al massimo. E lo sa bene, il giovane Ferragamo, amministratore delegato che all'occorrenza si presta a scendere nel campo e in cantina, nell'orto o tra le api della tenuta di suo padre Ferruccio. Il Borro, un luogo che esiste da un migliaio d'anni e che ha visto passare i Medici Tornaquinci, gli Hohenloe Waldenberg e dal 1904 i Savoia. Fino al 1993 quando, galeotta una battuta di caccia di qualche anno prima, Ferruccio Ferragamo l'acquistò da Amedeo d'Aosta. «Un atto di fede», così Ferruccio, primo figlio del 'calzolaio delle dive', alla guida di una delle griffe di moda più amate nel mondo, ama definire il suo rapporto con il Borro. Dove ha voluto costruire un impero del *luxury*: Il Borro è oggi uno dei *Rélais et Chateaux* più gettonati, con tanto di camere suites e appartamenti,

spa da sogno, ristorante gourmet e tante altre chicche in un ambiente in cui il tempo si è fermato. Quasi ovunque, però. Non nella parte agricola. Dieci anni dopo il *coup de foudre*, nel '95, la vocazione vinicola del Borro era segnata. Vocazione scontata: già nel 1716, il Valdarno di Sopra era uno dei quattro territori toscani che il celebre Bando del Granduca Cosimo III benedisse come 'denominazioni' *ante litteram*. E che, trecent'anni dopo, sarebbe diventata la prima doc bio d'Italia. In

mezzo, la crescita del Borro. Settecento ettari, di cui 45 a vigneto, 40 a oliveto, 180 a foraggifere. E un ettaro a orto, esso pure bio, con tanto di 30 arnie per il miele e 200 galline allevate rigorosamente a terra per le uova. Ma ci interessano le vigne, qui. Oggi completamente bio, da due anni, percorso iniziato nel 2012.

«È UNA grande soddisfazione – confessa Salvatore Ferragamo – questo passaggio, e l'uso di queste

nuove tecniche come l'utilizzo di insetti predatori ma anche delle ortiche e del corno letame per le nostre vigne». Una cantina costruita una dozzina d'anni fa (la firmò l'architetto Elio Lazzarini), con l'aggiunta più recente di un tunnel diventato barricaia, un grande lavoro con gli enologi, prima Niccolò D'Afflitto, poi Stefano Chioccioli. Ne nascono undici vini: 8 rossi e un bianco, uno spumante, un vin santo 'occhio di pernice', cioè solo di uve rosse, più una grappa. Con tante particolarità. Perché Alessandro Dal Borro, Syrah in purezza dedicato al guerriero-eroe del Seicento, è l'ultimo nato, in edizione limitata e solo in formato magnum. Perché i Ferragamo e il Borro hanno scoperto l'anfora, e negli orci da vino della fornace Manetti nasce e cresce Petruna, Sangiovese cento per cento.

Perché Stefano Chioccioli è un mago della bollicina da uva rossa, ed ecco Bolle di Borro, metodo classico rosé «color buccia di cipolla» da uve sangiovese che sta 48 mesi sui lieviti. «È da quest'anno – dice Salvatore – lavoreremo i vigneti con due nuovi cavalli da tiro, per non stressare e non compattare la superficie del terreno». Il futuro ha un cuore antico. Nei vini della griffe.

Da Manet fino a Picasso e Warhol Incisioni e litografie raccontano i bicchieri

■ SAN GIUSTINO VALDARNO (Arezzo)

IL BORRO è anche arte. Una splendida collezione di incisioni e litografie firmate da artisti come Mantegna, Dürer, Rubens, Rembrandt, Goya, Manet sino ad arrivare a Picasso e Warhol, raccolte negli anni da Ferruccio Ferragamo con il prezioso aiuto del gallerista e antiquario fiorentino Marco Ceri: centinaia di pezzi che raccontano il vino e la sua importanza nella vita quotidiana di tutti i tempi, in quattro sezioni. Tutto questo è la Galleria Vino&Arte, situata in un ambiente adatto a una esposizione del genere, sopra le cantine, e aperta per la prima volta al pubblico nel 2008. Visita su prenotazione, 055.977053.

I quattro gioielli della casa



Bolle di Borro 2011

Brut rosé metodo classico da uve Sangiovese 100%, 48 mesi sui lieviti.

Euro 45



Alessandro Dal Borro 2012

Igt Toscana da uve Syrah in purezza, affinato 18 mesi in barrique. Solo formato Magnum.

Euro 150



Il Borro 2014

Classico uvaggio bordolese, macera per tre settimane sulle bucce e affina in legno.

Euro 39



Petruna 2015

Sangiovese in purezza tutto biologico, vinificato e affinato in anfora di cotto.

Euro 45

MEDICI ERMETE



AMIGLIA

Il Lambrusco esprime il legame inscindibile con le nostre radici e le nostre passioni.

Via Newton 13/A - Reggio Emilia, Italia - www.medici.it