



IL BORRO  
TUSCAN BISTRO  
— S —  
FIRENZE

**FUORI DI TASTE 2018:  
LO CHEF ANDREA CAMPANI DE IL BORRO TUSCAN BISTRO DI FIRENZE  
CELEBRA L'AUTENTICA CUCINA ITALIANA CON OSPITI SPECIALI**

*Andrea Campani, Executive Chef dei ristoranti de Il Borro, accoglie nella sua cucina la Signora Maria del Pastificio Gentile di Gragnano e lo chef Enrico Pierri de il Sanlorenzo di Roma*

*Domenica 11 marzo 2018, Tuscan Bistro, Lungarno Acciaiuoli Firenze*

FIRENZE, MARZO 2018 – In occasione della 13° edizione di Taste, il salone dedicato alle eccellenze del gusto e del food lifestyle organizzato da Pitti Immagine a Firenze, lo chef Andrea Campani, Executive Chef dei ristoranti de Il Borro, aderisce a Fuori di Taste, con un evento esclusivo e su invito che celebra il meglio della cucina italiana.

Nel bellissimo Tuscan Bistro di Firenze, domenica 11 marzo a partire dalle ore 19, sarà organizzata una cena a più mani: quelle dello chef Andrea Campani, della signora Maria del Pastificio Gentile di Gragnano e dello chef Enrico Pierri de il Sanlorenzo di Roma.

L'incontro armonioso dei sapori della tradizione toscana, raccontati e rivisitati da Andrea, della tradizione campana, rappresentata dai prodotti artigianali del Pastificio Gentile, e dell'iconica cucina di pesce de Il Sanlorenzo di Roma, per un menù che celebri l'italianità in cucina con i seguenti piatti:

Aia in Tempura (Andrea Campani Executive Chef Il Borro Tuscan Bistro)

Vesuvio con Patate e Totani (Maria - Pastificio Gentile di Gragnano)

Tartare di Gamberi (Chef Enrico Pierri - Ristorante Il Sanlorenzo)

Una cena informale e dinamica, in abbinamento ai vini de Il Borro, azienda vitivinicola nel bacino del Val d'Arno Superiore di proprietà di Ferruccio Ferragamo, fortemente vocata al rispetto dell'ambiente e dell'ecosistema e biologica dal 2015, e della quale fanno parte i ristoranti Tuscan Bistro e Osteria de Il Borro.

## NOTE STAMPA

### LO CHEF ANDREA CAMPANI

**Andrea Campani nasce nel 1977 a Montevarchi (nel cuore del Valdarno, in Toscana).**

Qui, sin da bambino, apprende l'importanza della qualità e stagionalità del cibo e il suo valore di convivialità e condivisione oltre che fonte di benessere e piacere. Diplomato alla scuola alberghiera di Firenze, inizia il suo percorso professionale in uno **storico ristorante del Chianti**: una cucina di forte impronta regionale, che esalta ingredienti locali, stagionali e di massima qualità.

Da lì in avanti, Andrea svilupperà passione, curiosità, determinazione e un approccio profondamente legato alla tradizione culinaria toscana; lo chef di Montevarchi reinventa ogni giorno la gastronomia locale, declinandola in piatti semplici e al tempo stesso innovativi, contemporanei e dalla forte personalità.

Dopo una breve parentesi come imprenditore con l'apertura di un'**Osteria** a Loro Ciuffenna, nel 2013 avviene l'incontro con **Il Borro**, azienda agricola e vitivinicola biologica, di proprietà di Ferruccio Ferragamo, e antico borgo medievale sito nel bacino del Valdarno di Sopra. Andrea ne sposa immediatamente il progetto e la vocazione eco-sostenibile, ritenendo Il Borro il luogo ideale per esprimere la sua identità, sperimentare ed elaborare una cucina semplice, libera dalla pesantezza del passato, ma al tempo stesso creativa e orgogliosamente toscana, nella quale la tecnica è sempre gestita con grande equilibrio.

Oggi Andrea è Executive Chef dei ristoranti de Il Borro, tenuta di proprietà: Osteria de Il Borro e Tuscan Bistro.

### PASTIFICIO GENTILE

Il Pastificio Gentile è uno degli storici opifici artigianali della città di Gragnano, famosa in tutto il mondo per la sua pasta. Ancora oggi si avvale dei metodi artigianali di produzione, riservando grande attenzione a ogni singolo dettaglio, dalla selezione delle materie prime al controllo delle fasi legate alla produzione. L'azienda offre prodotti di altissima qualità rispettando pienamente i dettami che nel passato hanno reso la pasta di Gragnano tanto celebre: l'utilizzo di semole pregiate di provenienza rigorosamente italiana, la trafilatura al bronzo e la lenta essiccazione a bassa temperatura secondo l'antico "Metodo Cirillo". Tra i tanti formati disponibili è possibile ritrovare i classici della tradizione come i paccheri, gli scialatielli o i fusilli lavorati a mano e nuovi prodotti molto richiesti e apprezzati come la Pasta Integrale Biologica o il celebre "SpaghetOne".

La famiglia Zampino ha racchiuso in questi anni nei marchi Pastificio Gentile & San Nicola dei Miri (sotto la ragione sociale GUSTO srl) l'essenza del lavoro quotidiano, con un'attenzione particolare alla terra in cui tutto ciò nasce e si trasforma: la Campania. È proprio l'amore per questa terra che a Ottobre 2016 ha contribuito nascesse "Il 1650", un edificio risalente al XVII secolo, da cui il nome, sito nella Valle dei Mulini a Gragnano, in provincia di Napoli; un prezioso edificio ristrutturato accuratamente e pronto ad accogliere la sede produttiva, gli uffici e una Bottega, dove immergersi nella più autentica tradizione campana.

### LO CHEF ENRICO PIERRI

Lo chef Enrico Pierri è il patron, insieme a Elena Lenzini, de Il Sanlorenzo, importante realtà della ristorazione romana, sito in Via dei Chiavari 4, in una solenne struttura che si narra sia sorta sulle fondamenta dell'antico Teatro di Pompeo, vicinissimo a Campo dei Fiori. Le origini campane dello chef si rintracciano con facilità nei suoi piatti, che esaltano il pesce e la tradizione partenopea. La materia prima arriva ogni giorno da fornitori di fiducia che consegnano solo il meglio dell'offerta ittica e permettono così la preparazione di piatti semplici e allo stesso tempo unici nella loro essenza. Immancabili gli spaghetti ai ricci, diventati uno dei simboli della cucina dello Chef Pierri, memorabile il caviale selezionato in esclusiva per lui e nota di merito la ricercata selezione delle oltre mille etichette presenti in cantina, che spaziano dalle celebri bollicine ai vini biodinamici e naturali. Il Ristorante Sanlorenzo è indiscutibilmente meta ambita dagli amanti della buona cucina e dai cultori della materia prima d'eccellenza.

#### Ufficio stampa Italia Il Borro Ristoranti

Fcomm via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano T. 02 36586889

Francesca Pelagotti mobile +39 366 7062302, [francescapelagotti@fcomm.it](mailto:francescapelagotti@fcomm.it), Sonia Gambino mobile +39 342 0686448, [soniagambino@fcomm.it](mailto:soniagambino@fcomm.it), Alessandro Gammaldi, [alessandrogammaldi@fcomm.it](mailto:alessandrogammaldi@fcomm.it) +39 340 9629083

#### Ufficio Stampa Il Borro

Francesca Piani - +39 366 7704851- [press@ilborro.it](mailto:press@ilborro.it)

#### Ufficio Stampa Pastificio Gentile

Francesca D'Agnano - +39 346 3166448 - [ufficiostampa@pastagentile.com](mailto:ufficiostampa@pastagentile.com)