

LA TOSCANA E I SUOI SAPORI: UN'ESPERIENZA CONTEMPORANEA

**Andrea Campani, Executive Chef dei ristoranti de Il Borro e
il bartender Francesco Cione dell'Octavius Bar at The Stage Milano
a Identità di Cocktail**

Lunedì 5 marzo alle ore 15:30 - Identità Golose

MiCo - Milano Congressi - Via Gattamelata - Gate 14 - Milano

MILANO, 28 FEBBRAIO 2018 – I sapori della tradizione toscana, raccontati e rivisitati in una nuova chiave contemporanea: è questo il cuore della **masterclass, guidata dallo Chef Andrea Campani** e dal bartender Francesco Cione, in programma **lunedì 5 marzo alle ore 15:30 a Identità di Cocktail**, nella cornice della XIV edizione di *Identità Golose Milano*. Una serie di incontri per confrontarsi sia sulla miscelazione a tutto tondo sia sulla sua interazione con la cucina d'autore.

Lo Chef **Andrea Campani** – classe 1977, toscano doc di Montevarchi nel Valdarno ed Executive Chef dei ristoranti de *Il Borro*, si confronterà con il bartender Francesco Cione dell'Octavius Bar at The Stage Milano, in una “sfida” sul tema della ricettazione, accomunati entrambi dalla conoscenza e dalla ricerca dei migliori ingredienti, da utilizzare per grandi ricette.

Un appuntamento dove i piatti della tradizione toscana scelti e preparati da Andrea (**Cecina, carciofo arrostito e triglia - Farinata, prosciutto e asparagi - Paté di fegato, nocciole e vin santo**) saranno abbinati a 3 cocktail di Francesco Cione, che possano condividere la territorialità di ciascun piatto con una contaminazione “cosmopolita” ma coerente tra ingredienti e creare un'esperienza multisensoriale, sempre nel segno della cucina italiana di qualità.

Quello di Andrea è un approccio professionale che parte dagli antichi sapori del Valdarno, e che lo porta a reinventare ogni giorno la grande tradizione gastronomica di quest'angolo di Toscana, ricca di storia e fascino.

In quest'edizione di *Identità Golose* ispirata all'importanza del “fattore umano”, Andrea può così esaltare il ritorno a temi spesso dimenticati, quali la centralità e la stagionalità delle materie prime o l'aggancio alla cucina tradizionale; anche in quest'occasione, perciò, lo chef toscano farà fede al suo obiettivo di offrire al pubblico le emozioni “intime” che solo una cucina semplice, umana – ma al tempo stesso innovativa e carica di personalità – può regalare.

P&B Line è promotore del connubio tra Andrea Campani, Francesco Cione e Identità Golose.

NOTE STAMPA

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, caratterizzata dalla costante ricerca di materie prime e produttori locali con i quali condividere un progetto.

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, occasione per mettersi in gioco in prima persona e dar voce alla sua capacità di affrontare le sfide, 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 un 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, dove la tecnica è sempre gestita con grande equilibrio. Oggi è Executive Chef dei ristoranti de Il Borro: Osteria del Borro e Tuscan Bistro.

“Il cibo e l’esperienza vissuta in un ristorante devono essere fonte di benessere e gioia. Per questo per chi fa il mio mestiere è importante riscoprire il piacere della cucina e tornare a divertirsi lavorando, sia con la brigata che con i clienti. E non correre il rischio di sentirsi giudicati su ogni piatto creato.”

Ufficio stampa Italia

Fcomm via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano T. 0236586889

Francesca Pelagotti mobile +39 366 7062302, francescapelagotti@fcomm.it

Sonia Gambino mobile +39 342 0686448, soniagambino@fcomm.it

Alessandro Gammaldi mobile +39 340 9629083, alessandrogammaldi@fcomm.it