



PROSCIUT#TIAMO! CAMPANI & MANNORI

IL PRIMO PROSCIUTTO TOSCANO DOP DI MANNORI
PRESENTATO IN ESCLUSIVA
A IL BORRO TUSCAN BISTRO DI FIRENZE

*Andrea Campani, Executive Chef dei ristoranti de Il Borro,
interpreta i salumi in degustazione con tre sue creazioni*

Giovedì 19 aprile 2018, Il Borro Tuscan Bistro, Lungarno Acciaiuoli Firenze

Firenze, aprile 2018 - Giovedì 19 aprile, a partire dalle ore 19, nel bellissimo Il Borro Tuscan Bistro di Firenze, va in scena **Prosciut#TiAmo!**, evento in cui **Andrea Campani**, Executive Chef dei ristoranti de Il Borro, ospita il **Salumificio Mannori** di Prato, che presenterà per la prima volta al pubblico il suo **Prosciutto Toscano DOP**; un prosciutto dall'aroma delicato, arricchito da erbe e spezie naturali, tipiche del territorio toscano.

L'appuntamento sarà un'occasione unica per conoscere gli eccellenti prodotti dello storico salumificio pratese; infatti, oltre alla novità del Prosciutto Toscano DOP, sarà possibile degustare la famosa **Mortadella di Prato IGP (Presidio Slow Food)** e la **Finocchiona IGP**.

Lo chef Andrea Campani interpreterà i prodotti con tre piatti che ne esalteranno qualità, profumi e sapori:

1. gnudi di ricotta e bietola con crema di prosciutto,
2. crema di cannellini e finocchiona arrostita,
3. tortellini alla mortadella in brodo.

Un omaggio agli autentici sapori di Toscana.

In abbinamento verranno offerti i **vini biologici de Il Borro**, azienda vitivinicola nel bacino del Valdarno 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 **Il Borro Tuscan Bistro** e **l'Osteria del Borro**.

In degustazione: **Rosé del Borro IGT Toscana 2017**, (100% Sangiovese), **Pian di Nova IGT Toscana 2015** (75% Syrah, 25% Sangiovese) e **Polissena IGT Toscana 2015** (100% Sangiovese).

Prezzo a persona: 35 €.

DETTAGLIO DEI SALUMI IN DEGUSTAZIONE

PROSCIUTTO TOSCANO DOP

Si dice che un prosciutto così saporito sembra fatto apposta per essere mangiato con pane "sciocco", cioè insipido, tipico della Toscana. Le ragioni del gusto pieno e deciso, così differente rispetto ai prodotti del Nord, è da ricercare nella diversità del microclima. Nelle regioni settentrionali, grazie al clima più freddo, la quantità di sale che il norcino deve impiegare per facilitare la stagionatura è minore, e questo conferisce un gusto delicato e dolce alla carne. Nelle regioni centro-meridionali, il clima più caldo obbliga all'impiego di un maggior quantitativo di sale, marcando così in maniera decisa il gusto finale. Le cosce, che devono avere un peso di circa 11 kg, vengono raffreddate per un giorno, quindi rifilate. La salagione avviene a secco, con un composto di sale e pepe mescolati a erbe aromatiche come salvia e rosmarino. Dopo circa sette giorni le cosce aromatizzate si lavano con cura, si asciugano e si applica la sugna, composta da farina, sale, pepe e strutto, oltre ad aromi naturali. La stagionatura avviene in ambienti ben aerati, posti a una temperatura compresa tra i 12 e i 25°C, e dura dai 10 ai 12 mesi. Un soggiorno più lungo, che arrivi anche ai 18 mesi, conferisce grande pienezza e persistenza al gusto. Al taglio il prosciutto si mostra di colore rosso-rosato, di consistenza compatta, dal profumo intenso e sapore piccante, valorizzato con un taglio delle fette piuttosto spesse.

MORTADELLA DI PRATO IGP- PRESIDIO SLOWFOOD

La Mortadella di Prato IGP è un prodotto unico nel suo genere, fatto solo a Prato e dintorni. Le origini di questo insaccato si fanno risalire intorno all'Ottocento, anche se per un periodo dimenticato dai Pratesi, da anni questo antico e particolare salume è stato riscoperto e recuperato grazie all'utilizzo di carni scelte esclusivamente di razza italiana.

Oggi possiede un proprio disciplinare di produzione elaborato con l'obiettivo di salvaguardarne la tradizione. La sua particolarità consiste nelle procedure di lavorazione che sono rimaste invariate nel tempo e gelosamente conservate da pochi artigiani. Nell'anno 2000 è diventata Presidio SlowFood e trova un'autorevole collocazione tra i prodotti di nicchia. Il disciplinare di produzione prevede l'utilizzo esclusivo di carne suina: spalla, rifilatura di prosciutto, capocollo, guanciale, lardone e pancetta. Le carni vengono macinate e impastate insieme a lardelli di grasso (20% circa) e quindi mischiate a spezie. Il segreto di questo salume sta infatti nella concia, che si compone di sale pepe nero in grani, polpa di aglio pestato e una speziatura: (cannella, coriandolo, noce moscata, chiodi di garofano), ma l'ingrediente più originale è senz'altro l'alkermes, che contribuisce a dare un sapore e una colorazione molto particolare al prodotto. Una volta ottenuto l'impasto si insacca in un budello naturale di maiale. Il salume viene poi cotto in forno a vapore per 10/12 ore fino a raggiungere una temperatura interna fra i 68° e i 70°C. Viene poi raffreddato nell'abbattitore e venduto a fette oppure in confezioni più o meno grandi sottovuoto.

FINOCCHIONA IGP

La Finocchiona IGP è un insaccato tipico toscano preparato con carne di maiale macinata aromatizzata con semi di finocchio e bagnata con vino rosso; il finocchio selvatico le dona un gradevole odore e un gusto fresco, differenziandola dal salame toscano anche per la macinatura fine dell'impasto che risulta omogeneo. Le carni utilizzate per questo salume sono rifilature di prosciutto, pancetta e spalla di maiale. Vengono macinate a grana medio/grossa e conciati con sale, pepe, aglio e l'aggiunta del finocchio e vino rosso; poi vengono insaccati nel budello naturale e si procede quindi alla stagionatura.

NOTE STAMPA

LO CHEF

Lo chef 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: Osteria del Borro e Il Borro Tuscan Bistro.

CONTATTI STAMPA

Il Borro

press@ilborro.it

www.ilborro.it

www.ilborrotuscanbistro

www.osteriadelborro.it

www.ilborrowines.it

Follow Il Borro



@osteriadelborro

@tuscanbistro

@ilborro

@ilborrowines

UFFICIO STAMPA ITALIA

Fcomm - Via Pinamonte da Vimercate,6 – 20121 Milano T. 02 36586889
Francesca Pelagotti Cell. +39 366 7062302 E-mail francescapelagotti@fcomm.it
Sonia Gambino Cell: +39 342 0686448 – E-mail: soniagambino@fcomm.it
Alessandro Gammaldi tel. +39 340 9629083 – E-mail: alessandrogammaldi@fcomm.it