

**IL BORRO TUSCAN BISTRO
INAUGURA LA STAGIONE ESTIVA CON
UN CALENDARIO DI APPUNTAMENTI IMPERDIBILI
NELLA TENUTA IL BORRO**

*Pizza party, brunch della domenica, barbecue a bordo piscina
e cocktail accompagnati da musica live*

*Il Borro Tuscan Bistro, S. Giustino Valdarno
Aperto tutti i giorni dalle 8 alle 23*

S. Giustino Valdarno, maggio 2018 – **Il Borro Tuscan Bistro**, all'interno della Tenuta Il Borro, azienda agricola e vitivinicola biologica di proprietà di Ferruccio Ferragamo, e antico borgo medievale sito nel bacino del Valdarno di Sopra, inaugura l'arrivo dell'estate con un calendario di serate e appuntamenti dedicati al gusto.

Ecco gli appuntamenti in programma per i prossimi mesi:

PIZZA PARTY

Tutti i mercoledì sera, a partire dalle ore 19, la pizza sarà protagonista: un modo per gustare un piatto *evergreen* della cucina italiana, riscoprendo il piacere di ingredienti autentici e tutti i segreti della tradizionale preparazione nel forno a legna. Saranno quattro i diversi tipi di pizza serviti, da gustare in abbinamento alla *Birritullera*, una birra speciale, dal sapore toscano, a base di farro e orzo, provenienti dalle coltivazioni biologiche de Il Borro.

A completare la serata, antipasti e gelato artigianale come dessert.

Prezzo:

€ 40 per persona – € 20 per bambini sotto i 10 anni, bevande incluse.

SUNDAY BRUNCH

A partire dal 20 maggio, tutte le domeniche, dalle ore 12 alle ore 15, un ricco buffet sarà allestito sia negli spazi interni, sia nella bellissima terrazza del Tuscan Bistro, aree interamente dedicate al brunch domenicale. Un'esperienza del gusto unica nel suo genere, capace di conquistare al primo assaggio anche il palato più esigente.

Il menù sarà un vero e proprio viaggio alla scoperta di ciò che di meglio ha da offrire il territorio: piatti della tradizione toscana interpretati dallo chef in modo autentico e nel rispetto del sapore dei prodotti.

In abbinamento, saranno offerte alcune tra le grandi eccellenze vitivinicole, quali rinomati Champagne e bollicine della Franciacorta, oltre che gli immancabili vini biologici de Il Borro.

Prezzo:

€45 per persona – €20 per bambini sotto i 10 anni.

POOL PARTY

A partire dall'8 giugno, ogni venerdì sera dalle ore 19, la piscina antistante il Bistro si vestirà a festa per l'esclusivo Pool Party: tra un cocktail e l'immane grigliata di pesce, carne e verdure, quest'appuntamento sarà il modo più goloso e divertente per celebrare la stagione estiva. Non mancherà tanta buona musica dal vivo per tutti i gusti, dal DJ set al jazz.

Prezzo:

€ 45 per persona – € 20 per bambini sotto i 10 anni.

Il Tuscan Bistro a Il Borro è aperto tutti i giorni dalle ore 8 alle ore 23 e propone la seguente offerta:

- Menù pranzo: dalle 12.15 alle 15;
- Menù snack (insalate, sandwich) dalle 15 alle 19;
- Menù cena: dalle 19 alle 23.

Il servizio bar è disponibile tutto il giorno a partire dalle 8.

Il Tuscan Bistro, dal tono informale e chic, è un concept di ristorazione de Il Borro che propone una cucina bistro, veloce e di qualità, in un ambiente caldo ed elegante. Nato nella Tenuta Il Borro, è stato poi replicato con successo a Firenze – nella pittoresca cornice del Lungarno Acciaiuoli – e poco più di un anno fa anche a Dubai, all'interno del lussuoso Hotel Al Naseem Madinat Jumeirah.

Luogo ideale dove poter gustare spuntini sfiziosi e menù caratteristici toscani, offre un ricco menù con piatti tradizionali e di qualità, in un'atmosfera rilassata e in un ambiente curato in ogni dettaglio.

L'offerta gastronomica, gestita dall'*executive chef* dei ristoranti de Il Borro, Andrea Campani, rende omaggio alla sua terra di origine: la Toscana. Particolare attenzione è data agli ingredienti, sempre freschi e stagionali – come frutta e verdura, che provengono direttamente dall'Orto biologico de Il Borro – e le carni, i formaggi e il pescato, forniti da artigiani virtuosi selezionati con cura e con i quali sono state avviate collaborazioni continuative.

Trasferito da poco in una nuova *location* (prima sede del Vincafé), il Tuscan Bistro a Il Borro arricchisce oggi la sua offerta, garantendo ai clienti spazi più ampi e armoniosi, nei quali poter vivere un'esperienza a tutto tondo e per tutti i gusti.

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 ecosostenibile, 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 Cell. +39 340 9629083 – E-mail: alessandroammaldi@fcomm.it