

“METTI UN GIOVEDÌ SERA AL TUSCAN BISTRO”

*Degustazioni a tema, ospiti speciali e abbinamenti inediti
animano ogni giovedì sera il bistrot fiorentino.
Un appuntamento da non perdere,
un buon motivo per una bella serata estiva nel cuore di Firenze!*

Il Borro Tuscan Bistro, Lungarno Acciaiuoli Firenze

Firenze, giugno 2018 – **“Metti un giovedì sera al Tuscan Bistro”** è il nuovo imperdibile ciclo di eventi dell'estate fiorentina. Dalle bollicine al Rosè, dalla birra allo Champagne, per poi passare a carni, pesci, e altri prodotti speciali: **tutti i giovedì sera un tema diverso, legato a produzioni di eccellenza raccontate dai loro autori ed esperti del mondo eno-gastronomico**, animerà Il Borro Tuscan Bistro di Firenze, un vero e proprio concept shop nel cuore di Firenze, a metà strada tra ristorante, wine bar e negozio, che coniuga dinamicità e raffinatezza, creando un'atmosfera conviviale e informale.

Ogni serata sarà interpretata con i piatti creati ad hoc da **Andrea Campani, Executive Chef dei ristoranti de Il Borro**.

Ecco alcuni dei prossimi appuntamenti al momento in programma:

Giovedì 21 giugno “Ode al Sangiovese”

Dedicata al re dei vitigni toscani, il Sangiovese, la serata proporrà in degustazione i vini ottenuti da uve Sangiovese de Il Borro, azienda vitivinicola biologica nel Valdarno, proprietà di Ferruccio Ferragamo. Un'occasione unica per conoscerne la storia e le caratteristiche, raccontate dal grande enologo toscano **Stefano Chioccioli** che guiderà gli ospiti nella degustazione, e da **Salvatore Ferragamo**, che ripercorrerà le tappe fondamentali che hanno portato alla nascita dei grandi vini biologici de Il Borro.

Per l'occasione anche i piatti proposti dallo chef Andrea Campani renderanno tributo alla più autentica tradizione gastronomica toscana.

Prezzo: € 40,00 per persona

**Giovedì 28 giugno:
“Pensieri in rosa” - parte terza**

Dopo il successo delle precedenti serate dedicate al mondo del Rosè, torna l'appuntamento con “Pensieri in rosa”.

Il co-protagonista di questa serata, insieme a il Rosé del Borro, sarà il “Si” dell'azienda **Duemani**, grande esempio di Syrah vinificato in rosa, direttamente da Riparbella nella parte nord della Costa Toscana.

Un'occasione unica per approfondire il mondo di questo vino dal gusto unico e perfetto per rinfrescare le calde serate estive.

Prezzo: € 35,00 per persona

**Giovedì 12 luglio:
“ Bollicine al Bistro”**

Serata imperdibile per gli amanti delle bollicine: un viaggio che parte della Toscana e arriva fino alla Francia. Le “**Bolle di Borro**” - ottenute da uve 100% Sangiovese, che dall'annata 2012 si elevano sui lieviti per ben 60 mesi - incontrano due delle più grandi Maison di Champagne: **Bruno Paillard** e **Laurent- Perrier** per una degustazione esclusiva e di grande prestigio.

Prezzo: € 50,00 per persona

**Giovedì 19 luglio:
“Birra&Panini Gourmet”**

Rifacendosi ad uno degli accostamenti di street food più amati, panino e birra, lo chef Andrea Campani propone una serata di sperimentale a base di panini gourmet accompagnati da birre artigianali 100% toscane.

La “**Birritullera**”, birra ottenuta dalle produzioni biologiche di orzo e farro de Il Borro sarà in ottima compagnia, grazie alla presenza di “**BVS -Birrificio Valdarno Superiore**”, realtà artigianale della provincia di Arezzo, specializzata nella produzione di birra ad alta fermentazione e “**LA MI**”, piccolo e giovane birrificio artigianale di Empoli.

Prezzo: € 32,00 per persona

NOTE STAMPA

IL BORRO TUSCAN BISTRO FIRENZE

Affacciato sul lungarno Acciaiuoli, **Il Borro Tuscan Bistro di Firenze** è un ristorante, un wine bar e una bottega di prodotti artigianali di altissima qualità e luogo di eventi gastronomici.

Proprio per quest'impronta dinamica e la sua versatilità il locale è aperto tutto il giorno, dalle ore 11:00 alle ore 23:00. Al suo interno si respira l'atmosfera delle antiche botteghe fiorentine in chiave moderna: il carattere contemporaneo dell'arredo si integra al meglio con l'antica struttura originaria, caratterizzata da un ampio soffitto a volta, che ospita la sala in un ambiente accogliente ed elegante.

In perfetto stile bistrot, è il luogo ideale dove scoprire e degustare prodotti tipici di nicchia e di qualità con amici, per lavoro, per un momento di relax, il pranzo, l'aperitivo o la cena.

All'entrata, un grande bancone di salumi e formaggi tipici accoglie gli ospiti, liberi di scoprire, assaggiare, rilassarsi, ma anche divertirsi curiosando attraverso i vetri della cucina a vista, vera protagonista della sala.

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, formaggi e il pescato forniti da artigiani virtuosi selezionati con cura e con i quali sono state avviate collaborazioni continuative.

Non solo un luogo dove mangiare e acquistare prodotti, sempre ricercati- dai vini e distillati, alle paste artigianali, alle conserve e sott'oli, fino a dolci e biscotti- ma anche un punto di ritrovo, in cui anche incontrare e conoscere i produttori che fanno mostra di sé con i prodotti esposti sulle pareti-dispensa, partecipare a serate a tema, degustazioni di vini e incontrare ospiti speciali.

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.osteria-delborro.it

www.ilborrowines.it

Follow Il Borro



[@osteria-delborro](#)

[@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
Carlotta Ribolini Cell: +393387322829- E-mail carlottaribolini@fcomm.it