

Dalla Toscana alla Francia: bollicine al Borro Tuscan Bistro



Giovedì 12 luglio degustazioni a tema e abbinamenti inediti con la guida del sommelier Alessandro Scorsone.
Giovedì 19 luglio spazio allo street food con l'accoppiata birra & panini



10 luglio 2018

Un viaggio che parte dalla Toscana e arriva fino alla Francia. Le "Bolle di Borro", ottenute da uve 100% Sangiovese incontrano due delle più grandi etichette di champagne: Bruno Paillard e Laurent- Perrier. "Bollicine al Bistro" è il titolo della serata organizzata giovedì 12 luglio al Borro Tuscan di Bistrò di Lungarno Acciaiuoli in occasione del ciclo di eventi "Metti un giovedì sera al Tuscan Bistro". A condurre gli ospiti attraverso i profumi dei vitigni dall'Italia alla Francia il sommelier Alessandro Scorsone e i piatti creati ad hoc da Andrea Campani, executive chef dei ristoranti de Il Borro. Cinquanta euro il prezzo a persona.

Ma per gli amanti dello street food gourmet giovedì 19 luglio è da segnare sul calendario. Rifacendosi a uno degli accostamenti di street food più amati, panino e birra, lo chef Andrea Campani proporrà una serata sperimentale a base di panini gourmet accompagnati da birre artigianali rigorosamente 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 birrifico artigianale di Empoli. Prezzo a persona trentadue euro

Mi piace | Piace a [Piero Pellonini](#) ed altri 71 156