

UN AUTUNNO RICCO DI APPUNTAMENTI GOURMET A IL BORRO TUSCAN BISTRO

Al via
LE STRANE COPPIE
STORIE DA BERE – IL VINO
STORIE DA BERE – MIXOLOGY D'AUTORE

Eventi dedicati a buon cibo, vini pregiati e distillati "Made in Tuscany":

Dal 18 ottobre al 20 dicembre

Il Borro Tuscan Bistro, Lungarno Acciaiuoli, Firenze

Firenze, ottobre 2018 – Si arricchisce il programma degli appuntamenti a **Il Borro Tuscan Bistro, un vero e proprio concept shop nel cuore di Firenze guidato dall' Executive Chef Andrea Campani**: dal 18 ottobre fino alla fine dell'anno è in programma una serie di eventi, in tre format, all'insegna del buon cibo e del buon bere con temi e ospiti ogni volta differenti.

Si inizia con **"Le strane coppie"** quattro cene speciali in cui gli ospiti sperimenteranno eccellenze gastronomiche proposte in insoliti e intriganti abbinamenti creati dallo Chef Andrea Campani.

Ogni serata racconterà le storie e le scelte di campo che si celano dietro ogni produttore coinvolto nel programma, sia che si tratti di progetti innovativi che di tradizioni riscoperte.

In calendario

18/10 | ore 20:00 | I cantucci dei Fratelli Lunardi e la cinta senese di Andrea Neri (*Prezzo p.p €40*)*

25/10 | ore 20:00 | Il prosciutto Joselito e il gelato Carapina di Simone Bonini (*Prezzo p.p €45*)*

15/11 | ore 20:00 | I tartufi di San Pietro a Pettine e i volatili di Laura Peri (*Prezzo p.p €40*)*

22/11 | ore 20:00 | La Macelleria Mannori e l'Acetaia Guerzoni (*Prezzo p.p €40*)*

Nelle ricette di Andrea Campani trovano posto solo prodotti eccellenti, ingredienti che hanno una storia da raccontare e per questo ricchi di sapori autentici. La "stranezza" sarà metterli insieme, facendoli brillare di luce propria: le insolite combinazioni valorizzeranno i sapori e le sfumature di ogni ingrediente creando nuove e sorprendenti armonie culinarie.

**Il prezzo comprende l'aperitivo di benvenuto, tre portate, dessert e bevande incluse.*

A seguire, “**Storie da bere**”, un’occasione imperdibile per addentrarsi nel mondo di vini e distillati e scoprirne tutti i segreti.

Storie da bere – Il vino

31/10 | ore 20:00 | Podere Santa Felicita (Cuna)

29/11 | ore 20:00 | Vecchie Terre di Montefili (Greve in Chianti)

06/12 | ore 20:00 | Fattoi (Montalcino)

Tre incontri interamente dedicati al vino toscano: aneddoti, storie e tradizioni raccontate direttamente dai produttori i cui vini saranno accompagnati dalle creazioni dello chef Andrea Campani che ne esalteranno caratteristiche e unicità.

Il costo della serata è di €35 p.p e comprende la cena completa con degustazione dei vini.

Storie da bere - Mixology d’autore

08/11 | ore 19:00 | Meme Cocktail & i distillati toscani

13/12 | ore 19:00 | Meme Cocktail & i distillati toscani

Seguono due speciali appuntamenti dal sapore tutto toscano: i cocktail proposti portano la firma **Meme Cocktail, di Chiara Cantini**, giovane bar tender cortonese nota per le sue creazioni originali. Anche tutti i distillati protagonisti sono prodotti da piccoli artigiani locali: dal gin di **Sabatini** (Cortona) alla vodka biologica di **VKA** (Mugello), dal vermouth di **Numquam** (Prato) fino ai succhi di frutta di **Biobacche** (Arezzo). Una vera e propria mixology d’autore per una serata all’insegna della toscaneità.

Il costo della serata è di €15 p.p per l’aperitivo (1 cocktail con accompagnamenti gastronomici) e di €35 per l’intera serata (cena completa e degustazione di cocktails).

Il programma si chiude con “**La cena dei bolliti**” il 20 dicembre, serata dedicata al bollito di carne accompagnato da una selezione di mostarde e sottoli di piccoli produttori d’eccellenza.

L’ultimo appuntamento per accogliere l’arrivo dell’inverno con un intramontabile classico di stagione.

Il costo della sera è di €35 p.p (cena completa escluse le bevande)

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