

I MANAGER PIÙ PAGATI D'ITALIA

PERCHÉ L'EUROPA CI CONVIENE

Classedtori

DENARO
TEMPO LIBERO
ECONOMIA
COSTUME

NUMERO 464
(NUOVA SERIE)

MARZO 2019
€ 4,50

Capital 4.0

Alberto Bertone,
presidente
gruppo Acqua
Sant'Anna.

Gloria Mazzoni
di Airbank: riciclo
del poliuretano.

Fabio Desilvestri
di Microwaste:
rende innocuo
l'amianto,
per un riuso.

Catia Bastioli,
ad di Novamont,
presidente di Terna
e dell'associazione
Kyoto Club.

Pierroberto
Folgiere,
ad di Maire
Tecnimont.

LE IMPRESE LEADER
NELLA

CIRCULAR ECONOMY

Dal petrolio alla moda, dall'acciaio al design, dalla chimica al food, è partita una rivoluzione: l'industria ricicla creativamente materiali e risorse. Non solo per difendere l'ambiente, ma per guadagnare e crescere. È un business da 4.500 miliardi entro il 2030. Ecco 100 e più storie dei protagonisti.

La famiglia di **Ferruccio Ferragamo** con **Il Borro**, in Toscana, offre ospitalità in **spazi di rara bellezza** e lusso, **cucina e vino naturali**.

Per l'appagamento dell'anima e del palato

Lucia Gabriela Benenati

LE PAGINE DELLA STORIA SONO scritte sulle pietre e sulle mura di quest'antico borgo medievale incastonato su uno sprone di roccia, nel cuore della Valdarno, tra Firenze, Arezzo e Siena. Narrano di liguri, etruschi e romani che presidiavano queste zone, attraversate da Annibale che cercava di raggiungere Roma. Raccontano di vittorie nei campi di battaglia, come quelle che nel 1600 trasformarono il marchese Alessandro dal Borro nel «terrore dei turchi». Descrivono un paesaggio di una bellezza selvatica eppure dolce, dove le vigne si alternano agli orti, i campi di grano ai boschi, le gole (i borri) e le balze di un giallo intenso si confondono con gli Appennini e i monti del Chianti, sempre presenti e parte dell'orizzonte. Il campanile della piccola chiesa, dove è conservata una delle rare copie fotografiche a colori della Sacra Sindone in dimensioni reali, è testimone di secoli di nobili origini e si staglia sui sentieri e stradine silenziose che conducono a piccole botteghe artigianali, a piccoli tesori come il presepe meccanico, immagini in movimento che tratteggiano la vita del villaggio, e la stanza dedicata a Pinocchio. Questo è **Il Borro**, non soltanto un borgo ma un luogo fuori dal tempo per viaggiatori alla ricerca di spazi di rara bellezza, di confini non circoscrivibili, di mete non codificate. Alla ricerca, soprattutto, di un appagamento dell'anima e insieme del palato, di benessere interiore.

Innamorarsene è semplice, lo sa bene **Ferruccio Ferragamo** che



Nel borgo della pace terrestre

lo acquistò nel 1993 da Amedeo di Savoia-Aosta per trasformarlo nel buen retiro della sua famiglia. E non solo: oggi Il Borro è un'azienda agricola all'avanguardia, dal 2015 interamente biologica ed ecosostenibile, integrata con un'ospitalità di lusso: l'antico borgo, infatti, è un Relais&Châteaux, con ville di lusso e suite prestigiose.

Esteso su 700 ettari, il borgo conta 45 ettari di vigneti e 40 di uliveti, che garantiscono una produzione vinicola e di olio di gran qualità. A

completare i possedimenti, 180 ettari destinati a foraggi e seminativi, 2 ettari all'agricoltura biologica e i restanti terreni dedicati alla silvicoltura. «Prima che mio padre decidesse d'acquistarlo, Il Borro rappresentava il nostro posto del cuore, dove trascorrere parte delle vacanze estive a cavallo, a cacciare i fagiani a novembre», ricorda **Salvatore Ferragamo**, classe 1971, ad dell'azienda di famiglia, lo stesso nome del nonno, fondatore del marchio Ferragamo, una delle icone mondiali del lusso. «Per

Salvatore Ferragamo, ad del **Borro** (a sinistra), con la sorella **Vittoria**, responsabile dei progetti speciali, e il padre **Ferruccio**.

prendere una decisione, mio padre ci radunò tutti chiedendo il nostro parere e, soprattutto, coinvolgendoci nell'impresa». Decisamente ardua nelle fasi iniziali. «Il borgo era in rovina, con la villa ottocentesca distrutta per metà, poche e trascurate vigne, alcuni magazzini malmessi», ricorda l'ad, che è facile incontrare in giro per le stradine del borgo a bordo di quella che chiama la sua «vettura agricola». Le ferite causate dalla Seconda guerra mondiale sono state sanate con un ampio progetto di restauro durato quasi 10 anni e che ha riportato il borgo all'antico splen-

dore. «Oggi tutta la mia vita ruota intorno a questa azienda», afferma.

La Dimora, al centro cuore della tenuta, domina l'intero borgo, offre 10 camere, alcune con letto a baldacchino, sala riunioni, sala da pranzo, studio, piscina interna riscaldata, palestra, sala biliardo e sauna. «Per restaurarla abbiamo scelto i materiali autentici e lo stile architettonico tipico delle ville toscane dell'Ottocento», spiega Salvatore Ferragamo. Un ponte lastricato in pietra conduce all'antico borgo, cuore di un lussuoso hotel diffuso con 38 suite, l'una diversa dall'altra, intitolate con il nome

o il mestiere degli abitanti locali di un tempo. «Di recente, abbiamo rinnovato otto suite utilizzando pietra serena ed elementi in castagno tipici di queste zone». Per le famiglie e i gruppi di amici sono perfette le 18 suite delle Aie del Borro. Per chi, invece, ama immergersi nella pace di un luogo senza tempo, Villa Chiocci Alto e Villa Casetta sono luoghi che invitano a sostare tra il verde dei vigneti di Merlot e i colori dei tramonti toscani. Alle soluzioni del Relais&Châteaux si aggiungono cinque casali gestiti con la formula dell'agriturismo.

Il Borro non offre solo passeggiate nel borgo medievale. Si può nuotare nelle piscine immerse nella natura, scegliere trattamenti di benessere nella spa, giocare a tennis e a golf, montare a cavallo, andare alla scoperta della riserva di caccia, visitare la galleria Vino&Arte voluta da Ferruccio Ferragamo, collezionista di incisioni dedicate al vino e alle sue rappresentazioni: Mantegna e Warhol, Carracci e Spagnoletto, Goya e Rubens, Canaletto e Picasso accompagnano nel percorso di visita delle cantine, l'antica scavata nella terra, che si snoda sotto la Dimora, e la nuova, costruita nel 2004, dove risaltano le grandi arcate a volte in mattoni.

Il percorso culmina nella degustazione dei vini Il Borro, 12 etichette di cui 10 interamente biologiche per una produzione annua di 250mila bottiglie. «Siamo partiti con un solo ettaro di vigna e siamo arrivati a 45 selezionando attentamente i vitigni e abbinandoli alla giusta composizione ▶▶

Tradizione e fine dining

Andrea Campani è executive chef del ristorante gastronomico **l'Osteria del Borro** e del **Borro Tuscan Bistro**. «I nostri piatti non vogliono solo essere una celebrazione di sapori antichi e nuovi ma una sinfonia variopinta per la mente, dove ricordi e amore si rincorrono». Classe 1977, nato in Valdarno, esperienze negli Usa e in Giappone, è approdato al Borro nel 2013. «Mi è bastato chiacchierare 10 minuti con Salvatore Ferragamo per comprendere che ci muovevamo nella stessa direzione: regalare agli ospiti del ristorante sensazioni palatali uniche rivisitando i piatti della tradizione toscana, senza mai tradirne le origini. I prodotti diventano parte del menù solo quando la natura ce li propone al massimo della qualità». Nascono così la terrina di pollo con pâté di fegatini e cibreo soffiato, l'agnello affumicato con cavolfiore e cavolo di Bruxelles, il rombo in pastella, chip e pinzimonio... La prima stella Michelin non dovrebbe tardare.





Ortaggi biologici griffati

C'è una tale pace tra i solchi di finocchi e carciofi, carote e porri, che è l'espressione del susseguirsi delle stagioni. L'Orto del Borro è la creatura di **Vittoria Ferragamo**, quintogenita dei sei figli di Ferruccio e responsabile dei progetti speciali dell'azienda, 2 ettari a conduzione biologica per i soli prodotti di stagione. Il progetto è partito nel 2014 e in 5 anni ha dato grandi frutti, anzi grandi ortaggi. «Il nostro intento era ottenere una filiera breve per portare nelle cucine dei nostri ristoranti prodotti di eccellenza», spiega Vittoria Ferragamo, che si occupa anche della gestione dei 26 cavalli del borgo. Dopo le verdure biodinamiche è stata la volta del miele. «All'interno della riserva naturale abbiamo sistemato 30 arnie, che danno miele biologico di differenti varietà». Nel borgo hanno trovato una suite anche 200 galline, per la produzione di uova da allevamento a terra. «A quel punto, abbiamo dato vita al progetto delle Casette bio: frutta e verdura di stagione, insieme con le uova, consegnate ogni settimana a domicilio ad Arezzo, Firenze e Siena».

Nella stalla ci sono solo mucche di razza chianina, l'olio extravergine biologico Il Borro arriva da 7mila piante di ulivo di varietà diverse. «Produciamo due tipologie di olio, un rustico toscano e uno più ricercato ed elegante». Tutta l'azienda si basa sull'utilizzo esclusivo di concimi naturali, come il cornoletame, e antiparassitari biologici; per la lavorazione dei campi e dei vigneti si utilizza anche l'aratro tirato dal cavallo. «Il mio prossimo progetto riguarda la costruzione di un mulino per la macinazione dei nostri cereali. Mi piacerebbe produrre una linea di farine speciali: farro, avena, miglio, semi di lino. E con lo chef Campani anche una linea di sughi e di conserve sott'olio».

almeno 12 mesi con le bucce in anfore di terracotta, come in Georgia, dove il vino fu inventato 8mila anni fa. L'interazione fra terracotta, vino e bucce permette una maturazione che lo rende unico».

La filosofia sostenibile è una fede che la famiglia di Ferruccio Ferragamo ha abbracciato fin dal restauro del borgo e coinvolge tutta la vita della tenuta, dall'accoglienza alla ristorazione, dall'agricoltura biodinamica alla viticoltura. «Produciamo energia elettrica pari a 2 milioni di kilowatt annuali grazie ai pannelli fotovoltaici che abbiamo installato nel 2011 e che contribuiscono a un risparmio di 930 tonnellate di CO2 in un anno, equivalenti a 225 volte il giro del mondo in macchina. In pratica, produciamo il triplo dell'energia di cui abbiamo bisogno».

La terra è coltivata secondo i principi dell'agricoltura biologica. «Lasciamo che la natura faccia il suo corso, accompagnata dalla presenza dei nostri esperti agronomi ed enologi, pronti a intervenire nel miglior dei modi per ottenere sempre prodotti di primissima scelta e qualità». Come le verdure dell'Orto del Borro, uno dei

progetti condotti dalla sorella Vittoria (riquadro sopra), responsabile dei progetti speciali. Raffinata l'offerta gastronomica, curata dall'ad assieme all'executive chef Andrea Campani. «Abbiamo inaugurato due ristoranti, l'Osteria del Borro e il Borro Tuscan Bistro, format sperimentato già sul lungarno Acciaiuoli a Firenze, portando un'offerta unica in questa parte di Toscana meno battuta rispetto agli itinerari più turistici».

La formula scelta dall'ad e dallo chef, piatti della tradizione liberati dalla pesantezza del passato e con una dimensione più equilibrata ma sempre orgogliosamente toscana, ha avuto successo anche all'estero. «Abbiamo inaugurato un Tuscan Bistro a Dubai, all'interno dell'hotel Al-Naseem Madinat Jumeirah». L'investimento, 2,5 milioni di euro, è frutto di una partnership con Orange Investment Group, società degli Emirati specializzata nella ristorazione. Dubai è solo il primo passo dell'espansione del Tuscan Bistro: Salvatore Ferragamo è alla ricerca di nuove location, a partire da Milano fino a Londra, da sviluppare in partnership. Il progetto è destinato a crescere. ■

► e struttura del terreno, all'ambiente pedoclimatico e al microclima. Le nostre vigne crescono senza additivi chimici e la vendemmia avviene a mano, con una grande festa bucolica del raccolto». I 45 ettari sono coltivati a Sangiovese, Merlot, Cabernet, Sauvignon, Syrah, e fanno parte della nuova doc Valdarno di Sopra. «Il nostro flagship wine è sicuramente Il Borro, un blend energetico e ricercato che sa regalare grandi soddisfazioni nel tempo, mentre Alessandro dal Borro è ottenuto da Syrah in purezza, si presenta solo in versione magnum da 1,5 litri e rappresenta la punta della nostra produzione vinicola», spiega l'ad, che è anche il wine ambassador dell'azienda in giro per il mondo.

Fra i vini, il Petruna è frutto di un ulteriore esperimento, sempre con la convinzione di Salvatore Ferragamo che un ritorno alla tradizione sia la scelta più innovativa. «È un Sangiovese in purezza che fa un passaggio di