

€4
MAGGIO
2019

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

UNA FETTA DI TORTA?

ALLE FRAGOLE, FRESCA,
DELIZIOSA E FACILE

SPECIALE SPOSI
LEONARDO
DA VINCI
WEDDING PLANNER

MONTE-CARLO
CIBO BIO
(E ALAIN DUCASSE)

+

I MIGLIORI
CATERING
D'ITALIA

C'ERA UNA VOLTA NEL BOSCO



La colazione in famiglia, la riunione nell'orto, le galline allo stato brado. Nel menu di **Andrea Campani**, il buono di una tenuta millenaria

di **SARA TIENI**
foto **GIACOMO BRETZEL**

Arrivare a Il **Borro** è come aprire un forziere pieno di colori e profumi selvatici abbaglianti. Il meglio del paesaggio circostante – erbe, frutti, ulivi in fiore – mi avvolge appena imbocco il viale di cipressi all'ingresso di questa tenuta idilliaca, 700 ettari nel cuore della **Toscana** a San Giustino Valdarno, nel Valdarno di Sopra, un bacino naturale disegnato all'orizzonte dai monti del Chianti. Ex riserva di caccia dei Savoia, oggi di proprietà della famiglia Ferragamo, ha un fascino aristocratico e agreste, non privo di sorprese. Attraversando in jeep il bosco capita di vedere delle vacche di razza chianina pascolare placide. «È la collezione del signor Ferruccio (*Ferragamo*, ndr)», mi dicono, «ma non sono destinate a nessun macello, sia chiaro. Al limite muoiono di vecchiaia».

D'altronde qui la vita scorre lenta, come ai tempi della fondazione del **borgo medievale** (datato 1039), oggi convertito in un suggestivo Relais & Châteaux, al centro di un'azienda agricola all'avanguardia. Dal 2015 Il **Borro** è totalmente biologico e impegnato per l'ecosostenibile, con 40 ettari coltivati a uliveti e 90 a vigneti, 180 a foraggi, 2 a orto biologico (curato da **Vittoria Ferragamo**, figlia di Ferruccio); il resto è selvaggio o, come si dice tra tecnici, a «silvicoltura», per mantenere le biodiversità.

Tutto questo splendore paesaggistico si trasforma e ricompare nei menu di **Andrea Campani** in pietanze semplici e deliziose, a iniziare dai suoi «Spaghetti ai pomodori». Sorriso dolce, stretta di mano vigorosa, avvezzo a lavorare la terra oltre a stare ai fornelli, Andrea, originario della vicina Montevarchi, è dal 2013 l'executive chef dei ristoranti del **Borro**: Osteria del **Borro** e Il **Borro**

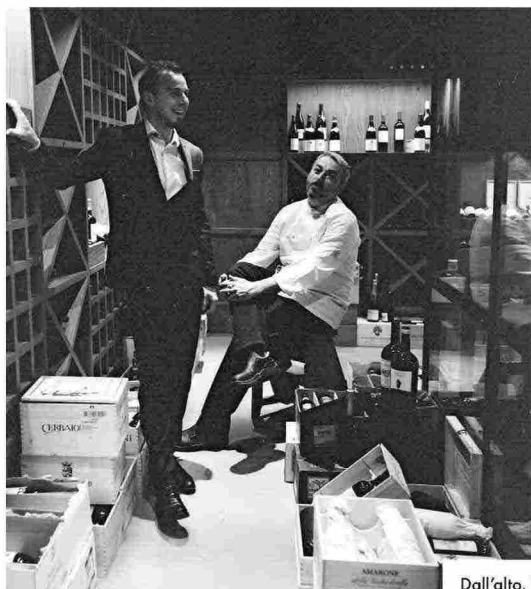
Tuscan Bistro (quest'ultimo aperto anche a Firenze e Dubai). Lo incontriamo di prima mattina, ovviamente in cucina, mentre organizza il lavoro dei suoi ragazzi, disegna impiattamenti su un taccuino e stira grissini per il pranzo. Poco dopo è nel suo orto-giardino, a cui si accede direttamente varcando la soglia, a cogliere fiori di zucca con Giorgio, braccio destro e sous chef di una brigata di undici persone.

Come inizia la sua giornata?

«Proprio qui: ho questa fissa di mettere l'orto nel piatto. Lavoro quotidianamente con un agronomo per ottenere il meglio. Ogni verdura ha la sua stagionalità e ogni piatto una sua stagione. A luglio ci saranno le melanzane perline, piccole e dolcissime, a ottobre i pomodori verdi fritti, fatti con un certo tipo di pomodoro che, con i primi freddi, non matura più...».

Nel tempo libero che cosa fa?

«Vado per i boschi. So riconoscere i porcini delle varie montagne della zona dal colore e dall'intensità del profumo. →



Dall'alto, in senso orario, **Andrea Campani**, cuoco della tenuta Il Borro, e il suo sous chef Giorgio nell'orto biologico accanto alle cucine.

Il piatto «Una passeggiata nel bosco con verdure e farro croccante». Il dehors de Il **Borro Tuscan Bistro**, il ristorante informale della tenuta. Lo chef durante una pausa con un collega nella cantina dell'«**Osteria del Borro**». Nella pagina accanto, **Andrea Campani**.



Vita da cuoco



Sopra, **Andrea Campani** con la sua fornitrice di polli ruspanti del Valdarno, l'allevatrice Laura Peri. A sinistra, «Anatra in porchetta, glassata con riduzione di vin Santo», uno dei classici del cuoco in menu all'Osteria del **Borro**.

In basso, un rito della famiglia Campani: Andrea fa colazione con la moglie Lucia e i figli Emma, 10 anni, e Pietro, 6.

«Ultimamente ho una fissazione per i pomodori: vedere quante cose si possono realizzare con un unico ingrediente mi lascia senza parole»



Quando posso mi godo un'abbondante colazione con mia moglie Lucia e i miei bimbi, Emma e Pietro. Preparo il pane con loro o la focaccia. Spesso mi vengo a trovare. La famiglia è la mia forza».

Quando è iniziata l'avventura con Ferruccio e Salvatore Ferragamo?

«Gestivo un'osteria in zona, a Loro Ciuffenna, e compravo il vino della tenuta. Iniziarono a chiamarmi per qualche collaborazione, poi arrivò il primo colloquio con Ferruccio e Salvatore: bastò un quarto d'ora per intenderci. Abbiamo aperto nel 2013 e non ci siamo più fermati».

Cosa non può mancare nei suoi menu?

«Le erbe spontanee come le carote selvatiche, il soncino, il finocchietto. Anche i legumi sono importanti. Siamo famosi per il fagiolo zolfino, tenero e carnoso, bello anche da vedersi e per i ceci piccini del Pratomagno. Ma la carta prevede anche classici del territorio come la Nana coi rocchini, un'anatra in umido con polpettine di sedano che noi però abbiamo alleggerito».

Nel suo lavoro non si stacca mai: che cosa le piace di più in quello che fa?

«La passione di chi mi circonda. Come quella di Laura Peri, un'allevatrice della zona che ci fornisce di fagiani, piccioni, anatre e faraone, ma soprattutto del pollo bianco del Valdarno. È una razza che ha bisogno di correre, per cui, appena i pulcini sono svezzati, vengono lasciati liberi nei boschi. Alle sue carni ho dedicato una terrina con crema di peperoni e aglio».

Chi viene qui?

«Chi cerca autenticità. Con gli ospiti che lo desiderano vado a Montevarchi, a un mercato che raccoglie tutti i prodotti della zona. Ognuno mette il proprio prodotto, la propria faccia e la propria fatica. Lo chiamiamo lo "shopping con lo chef". Tra le novità c'è una grande *chef's table*: un tavolo da otto persone in una saletta privata per il quale possiamo studiare un menu ad hoc e mettere a disposizione un sommelier. E visto che ci piace la trasparenza, abbiamo inaugurato anche una grande cucina a vista che sembra un teatro. Così condividiamo con gli ospiti tutto quello che succede».

Sarà stata dura all'inizio.

«Un po', bisogna coordinarsi bene. Ma adesso i ragazzi si divertono. In fondo noi uomini siamo vanitosi. In ogni caso, quando si litiga si va a sbollire nella cantina del ristorante. È il nostro pensatoio. Lì ci si calma e ci si incanta». ■