

CARROZZERIA
Fulgor
Officina Meccanica

SOCCORSO 24h
STRADALE

Via Setteponti, 185
AREZZO
Tel. 0575.381501

CORRIERE DI AREZZO

della provincia

ISSN: 2531-9035

Sabato 23 maggio 2020
Anno XXXVIII - Numero 141 - € 1,40

www.corrierediarezzo.it

DIRETTORE
DAVIDE VECCHI

I dati della Camera di Commercio di Arezzo: superato di 155 volte il valore delle richieste di aprile 2019

Cassa integrazione, 4 milioni di ore in un mese

Primo piano

Accordo Veneto-Emilia-Friuli
Riapertura confini
Zaia apre il fronte



→ a pagina 2 **Bortolaso**

L'Inps ha avviato le procedure
Reddito d'emergenza
Domande on-line

→ a pagina 3 **Savini**

BuonaTV
a tutti

L'Italia nelle interviste di Biagi

→ a pagina 4

Vittoria Ferragamo: "Vi racconto l'Orto del Borro"



Vittoria Ferragamo e l'Orto con i prodotti biologici Il progetto di "Il Borro" raccontato dalla figlia di Ferruccio Ferragamo

→ a pagina 14 **Guerrini**

AREZZO

I numeri della cassa integrazione sono la fotografia di un'economia chiamata a fare i conti con un'emergenza sanitaria che non ha precedenti. I dati elaborati dalla Camera di Commercio aiutano a comprendere cosa sta accadendo in provincia di Arezzo, quali sono le ripercussioni del lockdown sul mondo del lavoro. "Nel solo mese di aprile sono state autorizzate oltre 4,5 milioni di ore" spiega Marco Randellini, segretario generale dell'ente camerale, "oltre 155 volte il valore dello scorso anno e superiore a gran parte delle autorizzazioni annuali concesse negli ultimi anni. Adesso, con la Fase 2 e la ripresa delle attività produttive ci attendiamo una drastica riduzione dell'utilizzo di questa tipologia di ammortizzatore sociale".

→ a pagina 9 **Antonucci**

La scelta di don Alvaro Bardelli che domani celebra dalla Terrazza della Fraternita. Il primo rettore Rossi: "Ripartiamo dai nostri simboli"

Messa in Piazza Grande per stare più distanzati

VALTIBERINA

Sequestro diga
L'Eaut chiarisce

→ a pagina 19

CORTONA

Stazione Terontola
Chieste più fermate

→ a pagina 18

La Fase 2

Tasse e aiuti, la manovra del Comune



→ a pagina 7

AREZZO

Domani alle ore 11 don Alvaro Bardelli celebra la Messa in piazza Grande. La decisione è stata presa perché la Pieve poteva non contenere tutti i fedeli. Don Alvaro dirà Messa dalla terrazza della Fraternita dei Laici, altro luogo simbolo della città.

→ a pagina 11 **Muzzi**

Firmata l'ordinanza

Toscana-Umbria: via libera per i congiunti



→ a pagina 10

All'interno

Il mondo dell'auto
si rimette in moto



Sport

CALCIO

Serie D: ecco i verdetti



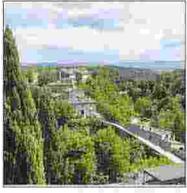
→ a pagina 24 **Poggesi**

Vittoria Ferragamo: “Vi racconto l’Orto del Borro”



Vittoria Ferragamo e l’Orto con i prodotti biologici Il progetto de “Il Borro” raccontato dalla figlia di Ferruccio Ferragamo

→ a pagina 14 **Guerri**



Alla scoperta del Made in Tuscany

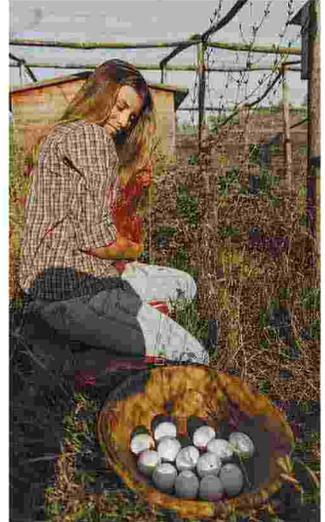
Figlia di Ferruccio Ferragamo, racconta il progetto nato nel 2016 che segue in prima persona nel borgo valdarnese acquistato dal padre negli anni '90: "Andiamo il più possibile verso la natura"

Vittoria: "L'Orto del Borro tra metodi biodinamici trattamenti naturali e il compost autoprodotta"

di Federica Guerrì

AREZZO

Tre ettari di coltivazioni completamente biologiche, centinaia di galline di razze rigorosamente Made in Tuscany che scorrazzano libere nei recinti, 90 ettari di vigne che producono vini che sono un'eccellenza nel panorama internazionale. Con un'unica legge: tutto qui è biologico e biodinamico. È l'Orto del Borro, le coltivazioni che circondano il borgo valdarnese di proprietà della famiglia Ferragamo, acquistato da Ferruccio Ferragamo negli anni '90 e di cui Vittoria, una delle figlie, si occupa in prima persona. "Questa primavera è meravigliosa - racconta al Corriere di Arezzo Vittoria - il clima è fantastico e sta giovando moltissimo alla vegetazione. Forse anche perché tutto si è fermato e la natura si è ripresa i suoi spazi". E racconta il suo progetto. "Per noi il Borro è un luogo da condividere con la famiglia, dove con i miei fratelli e sorelle ci ritroviamo spesso nel week end per stare tutti insieme. Da qui è nata l'idea di mettere



creazioni nei nostri ristoranti (al Borro e a Firenze) e che portiamo a domicilio per la spesa familiare". E così al Borro sono nate tantissime

in cantina per poterli utilizzare per tutto l'inverno, il pomodoro canestrino di Lucca, dei particolari tipi di melanzane lunghe...". E poi

Vittoria Ferragamo e l'Orto del Borro
Tre ettari di coltivazioni completamente biologiche. Centinaia di galline di razze toscane e 90 ettari di vigne nel borgo del Valdarno acquistato negli anni '90 dal babbo Ferruccio Ferragamo

zioni, fino ai formaggi e alle farine di grani antichi, farro e grano saraceno che dovremmo cominciare a produrre in estate". Un km zero biologico. "L'orto è nato nel 2016 - spiega - ma già nel 2015 abbiamo ottenuto la certificazione biologica per le altre produzioni. Utilizziamo metodi biodinamici, guardiamo le fasi della luna, facciamo trattamenti con la tisane, realizziamo il compost, cerchiamo di andare il più possibile verso la natura". Un ciclo virtuoso. Buone pratiche a cui i consumatori sono sempre più attenti. "C'è maggiore consapevolezza - commenta Vittoria Ferragamo - l'utilizzo di prodotti chimici

in natura sta danneggiando noi e il nostro pianeta e le persone sono sempre più informate". Tanto che soprattutto con il lockdown il servizio di consegne a domicilio si è intensificato moltissimo. Al Borro, oltre alle coltivazioni, si affianca anche la produzione di uova.

"L'isolamento del lockdown ha intensificato la nostra attività di consegna di prodotti a domicilio"

"Mio padre è appassionato di galline - conferma - ne abbiamo 180 tra la valdarnese bianca, la livornese bianca e la rossa toscana. Tutte varietà squisitamente locali". Tradizione e attenzione maniacale alla natura. Così il Borro conquista i palati con la sua natura a km zero.



su un orto per coltivare le verdure da mangiare in famiglia, poi mio padre ha pensato di far diventare più grande la cosa e oggi abbiamo tre ettari di coltivazioni che il nostro chef, Andrea Campani, utilizza per le sue

sime varietà di coltivazioni, colture della tradizione toscana perse nel tempo che sono state riscoperte. "Come il pomodoro piccolo invernare - spiega Vittoria - quei grappoli che una volta si lasciavano a stagionare

i frutteti: il ciliegio, il fico toscano, la mela gialla, il kiwi, il cachi. "Ma abbiamo ancora tanti progetti da realizzare - anticipa - dalle salse, ai sughi ai vari prodotti freschi che si possono realizzare con le nostre coltiva-