



© Marco Badiani

NEWS

L'Orto del Borro raccontato da Vittoria Ferragamo

DI NICOLETTA SPOLINI
25 MAGGIO 2020

Nel cuore della Toscana, in una tenuta dal passato glorioso, oggi di proprietà della famiglia Ferragamo, un'azienda agricola e vitivinicola bio che produce anche ortaggi freschi, derivati dalla frutta. E presto farine tratte dai grani antichi



Vittoria Ferragamo e l'Orto del Borro

È difficile non aver sentito mai parlare de Il Borro. È un luogo incantevole nel verde della Valdarno, un elegante resort, un albergo diffuso che ha al suo interno anche un borgo medievale ristrutturato, appartenuto ad alcune delle famiglie dell'alta nobiltà europea: dai Medici-Tornaquinci di Firenze, ai Torriani di Milano, dagli Hohenlohe Waldenburg fino ai Savoia-Aosta nel primo '900.

Ma forse non tutti sanno che il Borro è anche un'azienda agricola e vitivinicola all'avanguardia: 1.100 ettari che dal 2015 sono diventati interamente biologici ed ecosostenibili. Dal 1993 questa tenuta appartiene a Ferruccio Ferragamo, uno dei quattro fratelli a capo di una delle maison di moda fiore all'occhiello del made in Italy. E tra le eccellenza di quest'azienda ce n'è una, forse ancora meno conosciuta e in grande espansione: è L'Orto del Borro, gestito a 360 gradi da Vittoria Ferragamo, figlia - la quinta di sei - di Ferruccio.



© Ottavia Poli

«Sono sempre stata affascinata dalla bellezza della natura e ancora di più dalla sua forza», ci racconta. «La natura nutre, la natura cura. L'ho amata e l'ho scelta fin da piccola, pur essendo orgogliosa di appartenere a una famiglia che ha fatto un pezzo della storia della moda italiana. La mia prima passione sono i cavalli. Da piccola facevo anche gare internazionali di salto agli ostacoli. Oggi, qui, con mio marito li alleviamo, abbiamo avuto anche dei saltatori importanti. Poi abbiamo un maneggio e agli ospiti del resort offriamo la possibilità di cavalcare nei dintorni, di fare escursioni passeggiate e picnic». Ma com'è arrivata poi all'attività dell'orto? «In modo molto semplice», ci spiega. «All'inizio questo era l'orto di casa, noi eravamo sempre deliziati dai profumi e dai sapori autentici delle verdure, così abbiamo pensato che avrebbe potuto diventare l'orto dei "buoni intenditori"».



Oggi è un bellissimo “giardino coltivo” biologico di tre ettari in cui vengono prodotti ortaggi di stagione caratterizzati da freschezza, qualità e sapore autentico che rappresentano anche la materia prima dell'Osteria del Borro, guidato dallo chef Andrea Campani, e del Tuscan Bistro di Firenze che riapre i battenti il 27 maggio.

Qui Vittoria è aiutata nel suo compito dall'agronomo Leonardo Cistullo e da un team specializzato di collaboratori, agricoltori ed esperti botanici.

Scegliere l'agricoltura biologica implica la capacità di osservare e rispettare la natura, aiutare la terra a rigenerarsi, per preservarne la fertilità e per mantenere di conseguenza un alto livello di qualità della produzione. “Biologico: vuol dire fare una scelta consapevole e sostenibile, che fa bene al nostro organismo, ma anche al Pianeta che ci ospita”, afferma Ferragamo. “Le verdure di questo momento? Gli asparagi, le zucchine, i ravanelli, ma anche i carciofi perché il Borro si trova a 300 metri di altitudine e qui la vegetazione è in lieve ritardo rispetto alla pianura. Tutte verdure fresche che arrivano con le uova delle nostre galline in una cesta che sa di natura autentica”, ci racconta Vittoria.

Ma non è tutto. Per il futuro la famiglia Ferragamo sta pensando di avviare tutta una serie di nuove attività. “Già da quest'anno realizziamo conserve di pomodoro e una linea di salse e sughi, composte di ortaggi (zucca e cipolle per esempio) da poter abbinare ai vini de Il Borro, confetture di fragole, more, cachi e ciliegie ideali per la prima colazione”, ci racconta. Ma da luglio avremo anche le prime confezioni di pasta artigianale e di farina che useremo anche per fare in casa pane, pizze, biscotti e dolci a marchio Il Borro. Sia la pasta sia la farina sono prodotte dai grani antichi, dal farro e dal grano saraceno (privo di glutine) che abbiamo iniziato a coltivare dallo scorso autunno proprio qui nella tenuta.

Oltre a tutto questo, il sogno nel cassetto di Vittoria è la produzione di formaggi e ricotte (da allevamento ovino) e l'avvio della filiera della frutta, con piante tipiche del territorio: la Mela Gialla delle Pianacce, la Mela Piatta delle Cantine, la Diacciata, i fichi toscani, i ciliegi del Cassero e così via... alla riscoperta di varietà ormai introvabili o abbandonate nel tempo, frutto di ricordi le cui tracce ancora si ritrovano nei dintorni de Il Borro.