

IL BORRO

TOSCANA

“GUARDANDO AL FUTURO”

I progetti dell’Orto del Borro

S. Giustino Valdarno (AR), maggio 2020. Nonostante il periodo di forte incertezza e difficoltà che stiamo vivendo, la natura non si ferma e con essa anche Il Borro, l’azienda vitivinicola di Ferruccio Ferragamo interamente biologica dal 2015.

La tenuta, nel cuore del Valdarno, immersa nel verde delle colline toscane e da sempre attenta all’ambiente, continua a investire in grandi progetti, dimostrando che il futuro va nella direzione della sostenibilità ambientale nella quale Il Borro è fortemente impegnato da anni in tutte le sue aree di attività: vitivinicola, agricola e dell’ospitalità.

Tra i progetti in corso, l’**Orto del Borro**, seguito in prima persona da **Vittoria Ferragamo**, quinta dei figli di Ferruccio Ferragamo, è in continua crescita.

Oltre alla produzione di ortaggi di stagione e all’allevamento di galline di razze diverse quali Valdarnesi bianche, Livornesi bianche e Toscane rosse, Vittoria ha in cantiere **importanti novità**.

Tra le principali, la produzione di:

- **grani antichi e farro, a basso contenuto di glutine, grano saraceno, privo di glutine, per produrre pasta artigianale, farine per fare in casa pane, pizze, biscotti e dolci, soffiati e gallette a marchio Il Borro;**
- **conserve di pomodoro e una linea di salse e sughi per condire la pasta fatta in casa;**
- **composte di ortaggi (zucca, cipolle, etc.) da poter abbinare ai vini de Il Borro;**
- **fragole, more, cachi e ciliege de Il Borro per le confetture della prima colazione.**

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 frutta**, con la messa a dimora di piante adatte al territorio e alla sua particolare morfologia, tra cui la Mela Gialla delle Pianacce, 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.

Presto il progetto **“frutteti autoctoni de Il Borro”** sarà realtà.

La volontà di ottenere prodotti del territorio è parte integrante della filosofia dell’azienda. Esperti del settore seguono tutte le fasi di lavorazione: dalla semina, alla coltivazione alla raccolta, in modo da garantire l’eccellenza dei prodotti finali.

IL BORRO

TOSCANA

Per condividere la riscoperta dei sapori freschi, gustosi e genuini che sono offerti dal naturale ciclo della natura, l'Orto del Borro propone da tempo, e in questo periodo più che mai, la **Cassetta Bio**: una cassa in legno che contiene le primizie dell'orto, le uova biologiche, l'olio prodotto dal frantoio, il miele e include sempre ricette e suggerimenti de Il Borro in omaggio alla cucina toscana.

La cassetta viene consegnata settimanalmente a Firenze e nei Comuni vicini, a Siena e dintorni, ad Arezzo e nel Valdarno – presto anche in altre zone della Toscana centrale - e arriva direttamente al consumatore finale, tramite abbonamento sul sito www.ortodelborro.it, garantendo una qualità eccellente dei prodotti e regalando un po' di vita di campagna ai destinatari.

In questo momento in cui occorre limitare il contatto e la vicinanza tra persone, le consegne personalizzate a domicilio sono un'efficace soluzione per rispettare le regole imposte dall'emergenza sanitaria in atto e per garantire la fornitura di ottimi ortaggi freschi e non solo!

“Il messaggio che la Terra ci sta inviando da tempo, oggi più che mai, è evidente: è necessario un cambiamento del nostro modo di vivere e di interagire con la natura. Dobbiamo tutti rallentare, lasciandoci alle spalle la frenesia che scandisce le nostre vite, riducendo le pressioni esercitate sui sistemi naturali, che rischiano un collasso irreversibile.

È fondamentale ristabilire un equilibrio con la Natura e il Pianeta di cui siamo parte integrante, rispettandone ritmi e necessità. Solo così potremo tornare a prenderci davvero cura di noi stessi, a partire dalla nostra alimentazione.”

Vittoria Ferragamo

IL BORRO

TOSCANA

ORTO DEL BORRO

L'Orto del Borro nasce nel 2012, dalla passione e dall'attenzione per l'ambiente e per la tradizione locale di Ferruccio Ferragamo. All'inizio era l'orto di casa, ma l'amore per la natura, i suoi frutti come le verdure di stagione, ha fatto sì che diventasse l'orto dei "buoni intenditori". Oggi l'Orto del Borro è un bellissimo "giardino coltivo" di tre ettari in cui vengono prodotti ortaggi di stagione caratterizzati da freschezza, qualità e sapore autentico, il tutto amorevolmente seguito da Vittoria Ferragamo, quinta dei figli di Ferruccio Ferragamo che ne ha assunto la gestione, ispirata dal suo amore per la terra e dal desiderio di preservarne l'autenticità. Oltre all'Orto del Borro Vittoria ha avviato altre attività con il medesimo spirito pionieristico e d'avanguardia che contraddistinguono l'azienda e con una scrupolosa e appassionata attenzione alla storia ed alle tradizioni del luogo. Sovrintende infatti anche alla produzione dell'olio extra vergine d'oliva, del miele, dirige il gruppo di artigiani che lavora nel borgo de Il Borro, le attività a cavallo e i Wine Tour che Il Borro offre.

NOTE STAMPA

Il Borro, la tenuta dal 1993 di proprietà di Ferruccio Ferragamo in cui sono impegnati il figlio Salvatore Ferragamo (oggi AD de Il Borro) e la figlia Vittoria (responsabile dell'Orto del Borro e dei progetti speciali), si estende nel bacino del Valdarno Superiore su di una superficie di 1100 ettari immersi nel cuore della Toscana. Fortemente vocata al rispetto dell'ambiente e dell'ecosistema e interamente biologica dal 2015, Il Borro fa parte dell'Associazione Relais & Châteaux e comprende: un borgo medievale interamente restaurato che ospita al suo interno 38 eleganti e raffinate suite; due lussuose ville - Dimora Storica e Villa Casetta - e le 20 suite de Le Aie del Borro. Alle soluzioni Relais & Châteaux si aggiungono "I Borrigiani", cinque casali gestiti con la formula dell'agriturismo. E ancora, due ristoranti: l'Osteria del Borro e Il Borro Tuscan Bistro, sotto la guida dell'executive chef Andrea Campani; la Spa La Corte e la Galleria Vino & Arte. Parte importante della Tenuta sono la cantina e gli 85 ettari di vigneti dai quali si producono pregiati vini (12 etichette di cui 10 interamente biologiche); Bolle di Borro Rosato Metodo Classico (100% Sangiovese) - che dall'annata 2012 matura sui lieviti per 60 mesi (a differenza dei 48 delle annate precedenti), Alessandro dal Borro IGT Toscana Syrah Bio (100% Syrah), Il Borro IGT Toscana Rosso Bio (50% Merlot, 35% Cabernet, 15% Syrah), Petruna Valdarno di Sopra DOC Sangiovese in Anfora 2018 - 100% Sangiovese (BIO), Polissena Valdarno di Sopra DOC Sangiovese 2017 - 100% Sangiovese (BIO), Pian di Nova IGT Toscana Bio (75% Syrah, 25% Sangiovese), Borrigiano Vald'Arno di Sopra Doc Bio (40% Merlot, 35% Syrah, 25% Sangiovese), Rosé del Borro IGT Toscana Bio (100% Sangiovese), Lamelle IGT Toscana Chardonnay Bio (100% Chardonnay), Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice (100% Sangiovese), Grappa del Borro Bio (100% Petit Verdot) e Grappa del Borro Riserva Bio (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah). La tenuta comprende anche 29 ettari di uliveti e un frantoio di proprietà per la produzione di un eccellente olio extra vergine d'oliva; un orto biologico e 30 arnie da cui si ottiene miele biologico di differenti varietà.

IL BORRO

TOSCANA

Per informazioni:

press@ilborro.it

+ 39 366.7704851

www.ilborro.it

Follow Il Borro



@ortodelborro

And share your experience

#ortodelborro; #ilborro;

#aplacelikenooother

Ufficio stampa

Fcomm - Via Pinamonte da Vimercate, 6 20121 – Milano

Francesca Pelagotti Cell. +39 3667062302 E-mail: francescapelagotti@fcomm.it

Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829 E-mail: carlottaribolini@fcomm.it

Costanza Giustiniani Cell. +39 3338164127 E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it

Leila Caramanico Cell. +393805432134 E-mail: leilacaramanico@fcomm.it