



**SOTTO LA GUIDA DELLO CHEF JUAN QUINTERO  
IL POGGIO ROSSO DI BORGO SAN FELICE  
CONQUISTA LA STELLA MICHELIN**

*Grande riconoscimento per il giovane Chef colombiano che esprime il suo talento  
in un luogo ricco della più antica tradizione Toscana*

*Castelnuovo Berardenga, 25 novembre 2020*

Sotto l'attenta guida dell'**Executive Chef Juan Quintero** e la supervisione del pluristellato Chef Enrico Bartolini, il **Poggio Rosso**, ristorante gourmet intimo e ricercato di Borgo San Felice, il Relais & Chateaux a cinque stelle del gruppo Allianz, **conquista la prestigiosa Stella Michelin**, ambito riconoscimento assegnato dall'autorevole Guida Michelin.

L'annuncio è arrivato nel corso della presentazione della Guida Michelin Italia 2021, tenutasi questa mattina alle 11:30 in diretta streaming sul sito ufficiale (<https://live.michelin.it/>) e sulla Pagina Facebook (<https://www.facebook.com/MichelinItalia>) della Guida Michelin Italia.

*“È un onore aver portato la Stella al Poggio Rosso. Sapere che la mia visione di cucina è condivisa e apprezzata è per me la soddisfazione più grande”* dichiara **Juan Quintero, Executive Chef di Borgo San Felice** *“Quando si lavora con passione, dedizione e si è circondati dalle persone giuste accadono grandi cose. Il mio ringraziamento speciale va a tutta la mia brigata, al team di Borgo San Felice e allo Chef Enrico Bartolini. Il loro sostegno e il loro entusiasmo sono preziosi e mi auguro che questo sia il primo di tanti traguardi che festeggeremo insieme.”*

Il giovane chef di origini colombiane è arrivato al Poggio Rosso nel 2019 con le idee chiare: rendere l'esperienza a tavola un momento di immensa felicità, in cui i sapori e i profumi di ogni piatto parlino di San Felice e del Borgo, raccontino il gusto e l'autenticità degli ingredienti del territorio e si integrino con la sua esperienza internazionale.

Una lettura della toscanità in una cucina colta, contestualizzata e di grande sapore.





L'Executive Chef guida la sua brigata con carattere, intuito e passione, trasferendo ai piatti la sua impronta originale: **la visione cosmopolita del gusto, l'esperienza e la cultura internazionale, il giusto equilibrio fra capacità tecnica, creatività e abbinamenti di sapori e profumi, che danno risalto con grande naturalezza agli ingredienti.**

Una cucina rispettosa dei **valori del territorio, elegante e vocata alla ricerca della genuinità**, per permettere agli ospiti di apprezzare ogni singola sfumatura di gusto, con proposte di inediti ma armonici abbinamenti.

Come un artista capace di suscitare emozioni, così Quintero svolge il suo mestiere, immaginando l'impatto sensoriale che i suoi piatti suscitano, senza mai perdere di vista il gusto e la qualità.

Per gli ortaggi, lo Chef si affida ai prodotti **dell'Orto Felice e dell'Aia di San Felice** (un progetto di responsabilità sociale promosso dalla Fondazione Allianz UMANA MENTE, che vede coinvolti giovani diversamente abili e alcuni anziani residenti della zona) che sono raccolti appena prima di essere elaborati in piatti creativi e sofisticati. Ne è un esempio il colorato **"Tra il Mare e l'Orto Felice"**, diventato un *signature dish* del Poggio Rosso. Trae ispirazione dal Savarin, un dolce tipico della pâtisserie francese ma in versione salata.

Tra le preparazioni diventate piatti-icona rientrano il **"Panforte Quintero"**, un *amuse-bouche*, rivisitazione salata del tradizionale panforte senese a base di fegatini di pollo - emblematici delle ricette popolari del Chianti - con spezie, frutta secca e arancia candita, e il **"Riso del Chianti: Cinghiale, Olive e Cipressi"** dal particolare profumo racchiuso nell'idrolato ricavato dalle pigne dei cipressi di San Felice e vaporizzato sul piatto al momento di servire.



“Sono davvero orgoglioso di questo traguardo. Una conferma che il percorso iniziato insieme allo Chef lo scorso anno sta andando nella giusta direzione.” **commenta Danilo Guerrini, Maître de Maison di Borgo San Felice.** “Questa stella arriva dopo un anno di lavoro particolarmente impegnativo, durante il quale non ci siamo mai scoraggiati malgrado le oggettive difficoltà. E’ una conquista frutto del contributo imprescindibile e della forza caratteriale espressa da tutto il Team di San Felice, in particolare da quello di cucina e di sala, che hanno fatto sì che l’esperienza al Poggio Rosso diventasse - ancor di più- un momento indimenticabile di autentica alta cucina unita ad un servizio in sala di prim’ordine.”

#### **ABOUT LO CHEF**

Nato in Colombia nel 1989, Juan Quintero arriva per la prima volta in Italia dopo aver conseguito il diploma professionale di cuoco. Nel 2010 vi fa ritorno, frequentando l’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche a Pollenzo in provincia di Cuneo e conseguendo la laurea triennale con il massimo dei voti. Durante questa esperienza ha modo di approfondire la storia e la scienza del cibo, dell’alimentazione e della gastronomia, ma cucinare rimane la sua grande vocazione. Inizia così la sua carriera lavorativa nei ristoranti di cucina tradizionale per poi approdare a quelli di alta cucina che gli permettono di viaggiare fra Italia, Spagna, Belgio e New York, arricchendo la sua formazione con esperienze importanti, tra cui spiccano gli anni passati al fianco di Chef pluristellati come Massimo Bottura e gli spagnoli Arzak. Nel 2015 decide di avviare un progetto personale di ristorazione nel Chianti che definisce “una terra magica che unisce cibo e vino”. Nel 2018 a Roma è il vincitore dell’edizione 2018 di “Chef Emergente”, la competizione di Witaly che premia i giovani talenti della ristorazione italiana e dal 2019 è l’Executive Chef presso il Relais & Châteaux Borgo San Felice dove collabora con il pluristellato Chef Enrico Bartolini.

#### **BORGO SAN FELICE**

Borgo San Felice è un albergo diffuso 5 stelle immerso nell’iconica campagna toscana del senese. Parte del Gruppo Allianz dal ‘70, dal 1992 è l’unico Relais & Châteaux del Chianti Classico e al contempo un Wine Resort: i vigneti e uliveti di proprietà che lo circondano, insieme alla Tenuta Campogiovanni, a sud di Montalcino e alla tenuta Bell’Aja a Bolgheri, sono lo scenario delle attività vitivinicole aziendali.

Oltre a 29 camere e 31 suite nell’antico borgo medievale, la struttura comprende 2 ristoranti, piscina, palestra, campi da tennis, spa e, appena fuori dal Borgo, 2 ville arricchiscono l’offerta per esperienze su misura con a disposizione tutti i servizi dell’Hotel.

La ristorazione è gestita dall’Executive Chef Juan Quintero, in collaborazione con lo Chef pluristellato Enrico Bartolini, nei due ristoranti del Borgo: il Poggio Rosso, intimo ed elegante, con una proposta gourmet ricercata. E l’Osteria del Grigio fa da complemento con una formula di cucina più semplice, nello spirito familiare della tradizione toscana.

Tra i progetti di responsabilità sociale dell’azienda spicca l’Orto Felice, promosso dalla Fondazione Allianz UMANA MENTE, che vede coinvolti giovani diversamente abili e alcuni anziani residenti della zona, per un trasferimento di sapere legato alle tradizioni del territorio unico nel suo genere.

Dal 2007 il Consiglio di Amministrazione di Borgo San Felice è presieduto da Mario Cuccia.

Il Maître de Maison Danilo Guerrini coordina uno staff di 80 persone con l’esperienza consolidata nell’ospitalità a 5 stelle e con il garbo e l’attenzione tipica del “padrone di casa”.





# SAN FELICE

BORGO

## PER INFORMAZIONI

Responsabile Comunicazione & Marketing San Felice  
Daria Triolo  
[d.triolo@sanfelice.com](mailto:d.triolo@sanfelice.com)

## UFFICIO STAMPA

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano T +39 02 36586889,  
Francesca Pelagotti Cell. +393667062302; E-mail: [francescapelagotti@fcomm.it](mailto:francescapelagotti@fcomm.it)  
Costanza Giustiniani Cell. +39 3420686448; E-mail: [costanzagiustiniani@fcomm.it](mailto:costanzagiustiniani@fcomm.it)  
Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail: [carlottaribolini@fcomm.it](mailto:carlottaribolini@fcomm.it)  
Leila Caramanico Cell. + 39 3805432134; E-mail: [leilacaramanico@fcomm.it](mailto:leilacaramanico@fcomm.it)