



LA TENUTA FERRAGAMO
LE ARMI GREEN
DEL BORRO
PER IL DOPO COVID

di Aldo Fiordelli

V



L'INDUSTRIA DI PONTEDERA
DOPO DIECI ANNI
PIAGGIO TORNA
A FARE ASSUNZIONI

VI



IL FUTURO DEL DISTRETTO
NESI: LA MIA PRATO
SENZA I CINESI?
DIVENTERÀ BIELLA

di Giorgio Bernardini

VII

Risparmio, Mercato, Imprese

L'Economia



LUNEDÌ
1.02.2021

ANNO IV - N. 3

www.corrierefiorentino.it

del **CORRIERE FIORENTINO**

Toscana-Europa

GLI ORFANI DEL RECOVERY FUND

di Carlo Nicotra

Il 27 novembre la Toscana aveva «un documento che contiene progetti per oltre 12 miliardi» da finanziare con i soldi del Recovery Fund, stando alle parole dette dal presidente della Regione Eugenio Giani al Sole 24 Ore. Un mese il piano della Toscana per attrarre i fondi europei era già calato «a 8-10 miliardi di progetti». Si saranno fatti due conti, sarà stato tagliato qualche progetto ritenuto meno importante degli altri. Nel frattempo però si promettevano i fondi del Recovery più o meno a chiunque, dal distretto tessile pratese ai ristoratori fiorentini. Venerdì l'Autorità portuale di Livorno ha protestato per la mancanza di qualunque riferimento al bacino livornese nel Piano Nazionale di Recupero e Resilienza del Governo Conte. Quando lo si è scoperto, considerato che la bozza del Pnr è di venti giorni fa (e in effetti non contiene riferimenti a Livorno, ma neppure alla Toscana)? Vien da temere che non esista una cabina di regia regionale che si stia occupando del destino di una mole mai vista di finanziamenti pubblici. C'è tempo, sembra dire Giani: «Mi è stato chiarito (dal governo, ndr) che la parte più consistente delle risorse, più o meno l'80%, sarà assegnata successivamente con bandi». Bene, prepariamoci. Quando saranno assegnati i fondi? Come? Quali progetti porterà la Toscana a questi bandi? Agli orfani del Recovery fund, a cui sono stati promessi soldi che si capisce non arriveranno che tra qualche anno, diamo almeno trasparenza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LA BORSA E LA VITA

SESA SARÀ LA PRIMA ITALIANA
QUOTATA A DIVENTARE B CORP
L'AD FABBRONI: OGGI L'IMPRESA
È SOSTENIBILE OPPURE NON È

di Silvia Ögnibene II

Al vertice
Alessandro Fabbroni, 49 anni,
amministratore delegato
del colosso empoiese Sesa

«IL PROFITTO
E L'INTERESSE
DELLA COMUNITÀ»

di Umberto Tombari* III

Una veduta del Borro: la tenuta fu venduta da Amedeo di Savoia a Ferruccio Ferragamo nel 1993. Sotto, Vittoria Ferragamo nell'orto del Borro e, a destra, con il padre Ferruccio e il fratello Salvatore nella cantina



«**N**on ricordo un anno in cui non abbiamo apportato qualcosa di nuovo alla tenuta». Ferruccio Ferragamo ripercorre la storia del Borro, nel Valdarno Superiore, adesso che con la pandemia è emerso un carattere forse ancora poco conosciuto di questa proprietà. Divenuto uno degli undici Relais & Chateau della Toscana, hotel di lusso con 58 suites (molte delle quali col camino in camera), bistro e ristorante gourmet, centro benessere e spa, di fronte ai confinamenti a livello globale si sta distinguendo come una vera e propria fattoria.

Prima ancora che iniziasse la pandemia, Vittoria Ferragamo, una dei cinque figli di Ferruccio, aveva lanciato il progetto dell'orto del Borro. Una cassetta «bio» in legno che contiene le primizie di stagione, le uova biologiche, l'extravergine prodotto dal frantoio, il miele e include sempre ricette e suggerimenti della chef Andrea Campani 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 — ma 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 ai destinatari un po' di quella vita di campagna tanto invidiata in tempi di confinamenti. «Appena è cominciato il lockdown a marzo — spiega Vittoria Ferragamo — c'è stato un vero e proprio boom di domande e le cassette sono raddoppiate. Durante l'estate la domanda si è assestata, poi in autunno c'è stata una ripresa». La cassetta dell'orto tuttavia è solo un assaggio di cosa sia diventato il Borro veramente.

L'assenza di turisti internazionali a catturare l'attenzione lasciano trasparire l'identità di una vera tenuta di campagna. «Nel 2015 — aggiunge Salvatore Ferragamo, fratello di Vittoria — abbiamo completato i tre anni di conversione al biologico, dalle api alle verdure, dalle galline e

FERRAGAMO UNA SUITE IN FATTORIA

Messi da parte (per ora) i turisti stranieri, la tenuta del Borro mostra il suo lato più verde. Cassette di ortaggi e l'idea di una filiera della frutta, grani antichi e investimenti in emissioni zero
La sostenibilità come arma per affrontare il dopo pandemia

di Aldo Fiordelli

le uova alle Chianine, abbiamo un bel circuito tra agricoltura e animali. Una filiera chiusa e praticamente autosufficiente. Dal concime e quindi al corioletame per la biodinamica del vino, al foraggio per i bovini e così via. 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 ciliegie de Il Borro per le confetture della prima colazione. Oltre a tutto questo, si sta pensando a una produzione di formaggi e ricotte (da allevamento ovino) e l'avvio della filiera della 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 Casero.

L'obiettivo è la riscoperta di varietà ormai introvabili o abbandonate nel tempo, frutto di ricordi le cui tracce ancora sono testimoniate 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. Prodotti non riservati soltanto ai clienti della struttura, ma disponibili per tutti. Si tratta di una filiera completa che punta sulla sostenibilità per uscire dalla crisi della pandemia. «Per noi la sostenibilità è un valore concreto. Dal 2010 al Borro abbiamo un impianto fotovoltaico da due megawatt con il quale produca-



mo tre volte l'energia che consumiamo. Il nostro bilancio di emissioni è quindi negativo. Cosa significa? Quando un ospite arriva ad esempio dagli Stati Uniti utilizzando aereo, auto o altri mezzi di trasporto, produce per il suo viaggio un tot di emissioni inquinanti. Durante il proprio soggiorno al Borro, a emissioni negative, neutralizza quanto prodotto per il viaggio rendendo la sua vacanza a emissioni zero».

Questo tipo di investimento, accanto allo sviluppo della fattoria che con la cantina e il ristorante riescono a completare un ciclo agroalimentare completo, rappresentano le armi con le quali la famiglia Ferragamo si prepara ad affrontare la ripresa post pandemica.