

# IL BORRO

## TOSCANA

### IL BORRO ANNUNCIA IMPORTANTI NOVITÀ PER IL BORRO TUSCAN BISTRO

*Nuova apertura a Londra il 12 novembre*

*e nuova sala per lo storico Tuscan Bistro di Firenze, con affaccio sul Lungarno*

*Il Borro, 8 Novembre 2021 - Il Borro Tuscan Bistro*, ristorante espressione de Il Borro e della Toscana più autentica, **annuncia l'imminente apertura a Londra nell'elegante ed esclusivo quartiere di Mayfair il 12 novembre.**

Contemporaneamente **Il Borro Tuscan Bistro di Firenze, consolidato ristorante della città ed espressione della realtà de Il Borro, rinnova i propri ambienti**, con spazi più grandi e luminosi e ancora più suggestivi. L'offerta di ristorazione rispecchia la filosofia e i valori che da sempre guidano Il Borro, l'azienda toscana di Ferruccio Ferragamo interamente a conduzione biologica, dove qualità, artigianalità, sostenibilità, rispetto dell'ambiente e amore per la terra ed i suoi frutti, ne sono alla base di ogni scelta.

Con la nuova apertura diventano cinque i ristoranti a firma **Il Borro Tuscan Bistro**: due nel Valdarno (presso la tenuta Il Borro e Viesca Toscana), a Firenze, a Dubai e a Londra

#### **IL BORRO TUSCAN BISTRO LONDRA**

**A Londra Il Borro Tuscan Bistro apre** in partnership con Orange Hospitality, dopo il successo ottenuto con Il Borro Tuscan Bistro Dubai.

Il locale si trova a Mayfair, presso Berkeley Street 15, in una location elegante che evoca lo stile toscano e autentico de Il Borro.

Il Tuscan Bistro porta nella capitale del Regno Unito i prodotti e le ricette della più autentica cucina italiana rivisitate dall'Executive Chef Andrea Campani e dall'Head Chef Fulvio Opalio per rispondere ai gusti di una città cosmopolita e dinamica come Londra.

# IL BORRO

## TOSCANA

L'offerta gastronomica celebrativa della tradizione incontra un servizio attento e rispettoso degli alti standard dei Tuscan Bistro e de Il Borro.

Nel menu sono presenti i “*signature dish*” come:

- *Pappa al pomodoro*: pane toscano condito con pomodoro datterino biologico, aglio ed erbe aromatiche;
- *Pici all'aglione*: spaghetti toscani fatti a mano con salsa di pomodoro biologico e basilico;
- *Tagliatelle al tartufo*: tagliatelle fatte in casa, tartufo nero umbro, parmigiano;
- *Bistecca alla fiorentina*: bistecca di bovino grain-fed, con patate novelle arrosto al rosmarino;
- *Il tradizionale Tiramisù italiano, con caffè espresso e cioccolato*

Ampia la selezione dei **vini dell'azienda Il Borro**, tra cui **Bolle di Borro** – Rosato metodo classico 100% Sangiovese e 60 mesi sui lieviti, e il pluripremiato **Il Borro** - reale rappresentazione della filosofia e del *terroir* de Il Borro.

La lista dei **cocktail**, elaborata dal bartender internazionale Giancarlo Mancino, contiene una selezione di classici e su ordinazione, alcuni dei quali fatti con i vini biologici de Il Borro.

Il progetto di ristrutturazione del locale è stato realizzato dallo studio di architettura fiorentino **Studio 63** che ha seguito tutti i concept di ristorazione de Il Borro.

Per gli arredi sono stati coinvolti artigiani toscani, nella scelta dei colori prevalgono toni caldi, ispirati alle cromie del paesaggio toscano e come materiali sono stati utilizzati pannelli in legno, pietra serena e marmo.

Distribuito su due piani, il ristorante con 220 coperti comprende due cucine a vista: la prima serve la sala da pranzo al piano terra e rimarrà aperta per spuntini leggeri fino alle 2 del mattino; la seconda, al piano superiore, ospita il grande forno a legna per la pizza e serve una sala da pranzo più formale. Il primo piano accoglie la sala da pranzo privata affacciata su Berkeley Street. Lo spazio comprende porte scorrevoli su misura affinché gli ospiti possano beneficiare della loro privacy godendo dell'atmosfera dell'intero spazio. È inoltre possibile affittare un'area più riservata per una cena più intima.

Il cocktail bar si caratterizza per un accogliente caminetto e un salotto dove gustare un aperitivo o un calice di vino.

# IL BORRO

## TOSCANA

### IL BORRO TUSCAN BISTRO FIRENZE

In un angolo iconico di Firenze, con affaccio sul Lungarno, Il Borro Tuscan Bistro di Firenze amplia i suoi spazi inaugurando una nuova sala con uno stile inconfondibile ed elegante, dove il carattere contemporaneo dell'arredo si integra al meglio con l'antica struttura originaria e punta sulla valorizzazione dei materiali naturali, sull'interior toscano e sui colori neutri.

Il locale, già punto di riferimento per la città di Firenze, è il luogo ideale per un pranzo e una cena dagli autentici sapori della cucina locale, degustando un bicchiere di vino, affacciati nello splendido Lungarno, tra il Ponte Vecchio e lo storico Ponte Santa Trinita.

La proposta di ristorazione, curata dallo Chef Andrea Campani, è ancora più ricercata, proponendo un menù che esalta ogni giorno ingredienti stagionali freschi, materie prime del territorio e dell'Orto del Borro, oltre che i trasformati dell'azienda, come le passate di pomodoro bio, la pasta di grandi antichi e le farine bio.

Nel menù, ricette a base di carne, formaggi e pescato, forniti da produttori virtuosi della zona, tra cui spiccano *“Crema di patate al rosmarino, cipolla caramellata e uovo morbido”*, *“Trota di torrente al forno,*

*verdure marinate alle erbe”*, *“Frittata di cipolle rosse, insalata di campo e giardiniera”*, *“Tagliatelle con farina di grano saraceno BIO del Borro, fonduta di Croccolo e tartufo nero”*, e *gli immancabili classici come “Polpette di manzo fritte su pomodoro rustico del borro” e gli “Ignudi”*

Fiore all'occhiello dell'offerta, i vini de Il Borro apprezzati a livello internazionale.

Al Tuscan Bistro di Firenze è inoltre possibile acquistare i prodotti biologici de Il Borro: l'olio extravergine di oliva prodotto nel frantoio della tenuta, le uova biologiche, le farine di grani antichi con bassissimo contenuto di glutine e paste prodotte con le stesse, sfiziose gallette di farro e conserve di pomodoro biologico. In vendita anche altri prodotti alimentari di piccoli grandi artigiani locali o della tradizione italiana

# IL BORRO

## TOSCANA

### NOTE STAMPA

#### IL BORRO

*Il Borro, la tenuta dal 1993 di proprietà di Ferruccio Ferragamo in cui sono impegnati il figlio Salvatore Ferragamo (responsabile dell'attività vitivinicola ed Hospitality) e la figlia Vittoria (responsabile dell'orto biologico e dei progetti speciali), si estende nel bacino del Valdarno Superiore su di una superficie di 1.100 ettari immersi nel cuore della Toscana.*

*La Tenuta, fortemente vocata al rispetto dell'ambiente e dell'ecosistema e interamente biologica dal 2015, fa parte dell'Associazione Relais & Châteaux e comprende: un borgo medievale interamente restaurato che ospita al suo interno 38 eleganti e raffinate suite; tre prestigiose ville - La Dimora Storica, Villa Casetta, Villa Mulino - e 20 suite de Le Aie del Borro ideali per famiglie e gruppi di amici. Alle soluzioni Relais & Châteaux si aggiungono "I Borrigiani", i 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 e un nuovo cocktail bar; la Spa e la galleria "Vino & Arte".*

*Ad Il Borro troviamo inoltre una cantina e 85 ettari di vigneti dai quali si producono i pregiati vini della tenuta (12 etichette di cui 10 interamente biologiche); 40 ettari di uliveti destinati alla produzione di un eccellente olio extra vergine d'oliva; un orto biologico e 30 arnie da cui si ottiene miele biologico di differenti varietà.*

#### LO CHEF

***Lo chef Andrea Campani nasce nel 1977 a Montevarchi (nel cuore del Valdarno, in Toscana).** Qui, sin da bambino, apprende l'importanza della qualità e stagionalità del cibo e il suo valore di convivialità e condivisione, oltre che fonte di benessere e piacere.*

*Diplomato alla scuola alberghiera di Firenze, inizia il suo percorso professionale in uno **storico ristorante del Chianti**: una cucina di forte impronta regionale, che esalta ingredienti locali, stagionali e di massima qualità.*

*Questa esperienza lascia un grande segno nella crescita professionale di Andrea, guidata da passione, curiosità, determinazione e da un approccio profondamente legato alla tradizione toscana, che sperimenta e reinventa ogni giorno rendendola contemporanea in piatti semplici e al tempo stesso innovativi e dalla forte personalità.*

*Con spirito imprenditoriale e un sapere da innovatore, Andrea Campani apre **un'Osteria a Loro Ciuffenna**, un'occasione per mettersi in gioco in prima persona e dar voce alla sua capacità di affrontare le sfide.*

***Nel 2013 avviene l'incontro con Il Borro**, azienda agricola e vitivinicola biologica, di proprietà di Ferruccio Ferragamo, e antico borgo medievale sito nel bacino del Valdarno di Sopra. Andrea ne sposa immediatamente il progetto e la vocazione eco-sostenibile, ritenendo Il Borro il luogo ideale per esprimere la sua identità, sperimentare ed elaborare una cucina semplice, libera dalla pesantezza del passato, ma al tempo stesso creativa e orgogliosamente toscana, nella quale la tecnica è sempre gestita con grande equilibrio. Oggi Andrea è Executive Chef dei ristoranti de Il Borro: Osteria del Borro e Il Borro Tuscan Bistro.*

# IL BORRO

## TOSCANA

### CONTATTI STAMPA

#### Il Borro

[press@ilborro.it](mailto:press@ilborro.it)

[www.ilborro.it](http://www.ilborro.it)

[www.ilborrotuscanbistro](http://www.ilborrotuscanbistro)

[www.osteriadelborro.it](http://www.osteriadelborro.it)

[www.ilborrowines.it](http://www.ilborrowines.it)

#### Follow Il Borro



@osteriadelborro

@tuscanbistro

@ilborro

@ilborrowines

### UFFICIO STAMPA ITALIA

Fcomm - Via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano T. 02 36586889

Francesca Pelagotti Cell: +39 366 7062302 – E-mail francescapelagotti@fcomm.it

Costanza Giustiniani Cell. +39 333 8164127; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it

Leila Caramanico Cell. + 39 342 0686448; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it