IL BORRO
TOSCANA

IL BORRO TUSCAN BISTRO DI DUBAI
AI VERTICI DEI 50 BEST MENA'S RESTAURANTS

UNICO RISTORANTE ITALIANO IN CLASSIFICA

Il Borro, febbraio 2022. **Ai vertici della prestigiosa classifica 50 Best Mena's Restaurants, relativa all'area del Medioriente e del Nord Africa e unico ristorante italiano, Il Borro Tuscan Bistro di Dubai conquista la posizione 11°.**

Nonostante siano numerosi gli chef italiani negli Emirati, l'Italia non è presente in classifica con la sola eccezione del bellissimo undicesimo posto de Il Borro Tuscan Bistro di Dubai che si è imposto per la semplicità, qualità e autenticità dei piatti, materie prime e servizio. Oltre alla bellezza ed eleganza della location, che esprime al meglio lo stile e la filosofia de Il Borro e la Toscana più autentica.

Inaugurato nel gennaio 2017 in partnership con Orange Hospitality all'interno del lussuoso Hotel Al Naseem Madinat Jumeirah, il ristorante da subito si è contraddistinto conseguendo diversi riconoscimenti, tra cui il titolo di miglior ristorante italiano a Dubai dalla Guida del Gambero Rosso a soli quattro mesi dalla sua apertura.

La cucina, guidata dall'Executive Chef Andrea Campani e dall'Head Chef Fulvio Opalio, è un'interpretazione moderna dei classici toscani, con ingredienti di qualità e prodotti del Borro, come l'olio extravergine di oliva biologico, il miele e le verdure selezionate dell'azienda agricola biologica de Il Borro, "Orto del Borro".
Dalla Pappa al pomodoro ai Pici all'aglione, dalla Bistecca alla fiorentina al tradizionale Tiramisù italiano, con caffè espresso e cioccolato, la carta è un omaggio alle ricette della più autentica cucina italiana.

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.

Con la recente apertura a Londra nell'elegante ed esclusivo quartiere di Mayfair l'11 novembre 2021, 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
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

www.ilborro.it

www.ilborrotuscanbistro

www.osteriadelborro.it

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