

# IL BORRO

## TOSCANA

COMUNICATO STAMPA

FEBBRAIO 2022

### UN ROMANTICO SAN VALENTINO A IL BORRO TUSCAN BISTRO DI FIRENZE CON ESCLUSIVA VISTA SUL LUNGARNO

*Speciale menu degustazione in abbinamento a grandi vini,  
per una serata unica e memorabile*

*Firenze, febbraio 2022.* A due passi da Ponte Vecchio, nel centro storico di Firenze, **Il Borro Tuscan Bistro**, da poco rinnovato con spazi più ampi e suggestivi e con affaccio sul Lungarno, è pronto ad accogliere tutti gli innamorati **per una romantica serata di San Valentino** con una proposta culinaria dedicata, creata dall'**Executive Chef Andrea Campani**, all'insegna dell'amore in un perfetto equilibrio tra semplicità, ricerca e passione.

Lo **speciale menu a degustazione** è nel segno di una cucina che esalta ingredienti stagionali freschi, materie prime del territorio e dell'Orto del Borro in abbinamento ai vini de Il Borro:

*Calice di Benvenuto BOLLE DI BORRO 2014*

*Triglia frita, insalata di melograno e valeriana, tzatziki piccante*

*Raviolo di barbabietole rosse e ricotta, gamberi e spinaci*

*Rombo alla mugnaia, radicchio rosso alla piastra*

*Crostata di grano saraceno, ricotta e lamponi*

*È possibile effettuare la prenotazione direttamente dal sito <https://www.ilborrotuscanbistro.it/prenota/> - oppure chiamando il +39 055 290423*

Per l'occasione Il Borro Tuscan Bistro propone la selezione **Sfumature di Rosé Bolle di Borro 2014** (*Rosato metodo classico 100% Sangiovese e 60 mesi sui lieviti*) e **Rosé del Borro Igt Toscana 2020**, due vini biologici rosati, Sangiovese in purezza, espressione della Toscana più autentica e di grande eleganza, l'ideale per brindare all'amore, in tutte le sue forme e libertà.

# IL BORRO

## TOSCANA

*Dal 1 al 14 febbraio 2022 sarà possibile acquistare direttamente a Il Borro Tuscan Bistro Bolle di Borro 2014 nella speciale confezione regalo e Rosé del Borro 2020 con uno sconto esclusivo.*

Presso Il Borro Tuscan Bistro è sempre possibile acquistare tutta la selezione dei vini de Il Borro. Il personale esperto accompagnerà i clienti nella scelta dell'etichetta perfetta per abbinare al proprio menù o per fare un regalo. In vendita anche una vasta selezione di prodotti biologici dell'azienda Il Borro e di altre piccole realtà locali che propongono specialità rare e di qualità.

Il locale, già punto di riferimento per la città di Firenze, offre nelle sue **nuove atmosfere delicate e rinnovate**, un ambiente ideale per una cena intima: un viaggio sensoriale ricco di autentici sapori della cucina locale, degustando un bicchiere di vino de Il Borro.

# IL BORRO

## TOSCANA

### NOTE STAMPA

#### IL BORRO TUSCAN BISTRO FIRENZE

*Affacciato sul lungarno Acciaiuoli, Il Borro Tuscan Bistro di Firenze è un ristorante, un wine bar e una bottega di prodotti artigianali di altissima qualità e un luogo di eventi gastronomici. Al suo interno si respira l'atmosfera delle antiche botteghe fiorentine rivisitata in chiave moderna: il carattere contemporaneo dell'arredo si integra al meglio con l'antica struttura originaria, caratterizzata da un ampio soffitto a volta, che ospita la sala in un ambiente accogliente ed elegante. In perfetto stile bistrot, è il luogo ideale per il pranzo, l'aperitivo o la cena dove scoprire e degustare prodotti tipici di nicchia e di qualità per una pausa di relax o per lavoro. All'entrata, un grande bancone di salumi e formaggi tipici accoglie gli ospiti, liberi di scoprire, assaggiare, rilassarsi, ma anche divertirsi curiosando attraverso i vetri della cucina a vista, vera protagonista della sala. L'offerta gastronomica, gestita dall'Executive Chef dei ristoranti de Il Borro, Andrea Campani, rende omaggio alla terra di origine: la Toscana. Particolare attenzione è data agli ingredienti, sempre freschi e stagionali, come le verdure che provengono direttamente dall'Orto biologico de Il Borro e le carni, i formaggi e il pescato forniti da artigiani virtuosi selezionati con cura e con i quali sono state avviate collaborazioni continuative. Non solo un luogo dove mangiare e acquistare prodotti, sempre ricercati- dai vini e distillati, alle paste artigianali, alle conserve e sott'oli, fino a dolci e biscotti- ma anche un punto di ritrovo, in cui incontrare e conoscere i produttori che fanno mostra di sé con i prodotti esposti sulle pareti-dispensa, partecipare a serate a tema, degustazioni di vini e incontrare ospiti speciali.*

#### LO CHEF

*Lo Chef Andrea Campani nasce a Montevarchi, nel cuore del Valdarno. Qui, sin da bambino, apprende l'importanza della qualità e stagionalità del cibo. Diplomato alla scuola alberghiera di Firenze, inizia il suo percorso professionale in uno storico ristorante del Chianti, caratterizzato da una cucina di forte impronta regionale. L'ascesa professionale di Andrea è stata guidata dalla sua passione, grande curiosità, determinazione e da un approccio profondamente legato alla tradizione culinaria toscana. In ogni sua esperienza lavorativa, si è sempre messo in gioco per reinterpretare la cultura enogastronomica, declinandola in piatti semplici e al tempo stesso innovativi, espressione della propria personalità. Nel 2013 Andrea incontra Ferruccio Ferragamo e viene a conoscenza dell'ambizioso progetto di ristorazione de Il Borro, sposandone immediatamente l'idea. Oggi Andrea è Executive Chef dei ristoranti de Il Borro: Osteria del Borro e Il Borro Tuscan Bistro.*

#### 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 della prestigiosa 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 il nuovo BorroBar; 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; un ovile con oltre 40 pecore per la produzione di formaggi biologici e 30 arnie da cui si ottiene miele biologico di differenti varietà.*

# IL BORRO

## TOSCANA

### Per informazioni Il Borro

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

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

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

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

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

### Follow Il Borro



@osteriadelborro

@tuscanbistro

@ilborro

@ilborrowines

### UFFICIO STAMPA

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