COMUNICATO STAMPA MARZO 2022

IL BORRO PER LA PRIMA VOLTA A "CHIANINA & SYRAH"

Andrea Campani, Executive Chef dei ristoranti de Il Borro, interpreta i sapori della tradizione toscana

11 - 13 marzo 2022, Cortona

Il Borro *(AR), marzo 2022.* A distanza di due anni torna a Cortona, **dall'11 al 13 marzo 2022**, **"Chianina & Syrah**" tre giorni dedicati alla pregiata carne bovina e alle produzioni vitivinicole.

Quest'anno sarà presente per la prima volta Andrea Campani, *Executive Chef dei ristoranti de Il Borro,* con un piatto tradizionale rivisitato in chiave contemporanea, che proporrà sabato 12 marzo.

Brasato di Sorra di Chianina con Purè di Patate e Cipolla alla Cenere: questa la proposta de Il Borro che esalta qualità, profumi e sapori dei prodotti locali ed è espressione dei valori e della filosofia dell'azienda.

La cucina dello Chef Andrea Campani è strettamente legata al rispetto del territorio e qualità e freschezza delle materie prime sono alla base del menù. Particolare attenzione è data agli ingredienti, sempre stagionali, come le verdure che provengono direttamente dall'Orto biologico de Il Borro e le carni, i formaggi e il pescato forniti da produttori locali selezionati con cura e con i quali sono state avviate collaborazioni continuative.

Un vero omaggio agli autentici sapori della Toscana!

Per chi non riuscirà a partecipare all'evento, la cucina di Andrea Campani potrà essere sperimentata all'Osteria del Borro (Loc. Borro 52, San Giustino Valdarno AR – osteria@ilborro.it), dal Giovedì al Sabato dalle ore 19:15 alle 22:00 e per tutto il mese di Marzo il Sabato e la Domenica a pranzo, dalle ore 12:15 alle ore 14:30.

NOTE STAMPA

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; due lussuose ville - La Dimora Storica, Villa Chiocci Alto, Villa Casetta - e 20 suite de Le Aie del Borro ideali per famiglie e gruppi di amici. Alle soluzioni Relais & Châteaux si aggiungono "I Borrigiani", cinque 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; 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 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
TOSCANA

Per informazioni: Il Borro

press@ilborro.it

+ 39 366.7704851

www.ilborro.it

Follow Il Borro

@ilborro
And share your experience

#ilborro
#aplacelikenoother

Ufficio Stampa

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano T +39 02 36586889,

Francesca Pelagotti Cell. +39 366 7062302; E-mail francescapelagotti@fcomm.it
Costanza Giustiniani Cell. +39 333 8164127; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it