

COMUNICATO STAMPA

MARZO 2022

IL 10 MARZO RIAPRE L'OSTERIA DEL BORRO

Espressione della Toscana più autentica

Il Borro (AR), marzo 2022. L'Osteria del Borro, ristorante gourmet all'interno de **Il Borro Relais & Châteaux**, è lieto di annunciare l'imminente apertura di giovedì 10 marzo 2022, dopo la breve pausa invernale.

L'Osteria del Borro si affaccia sul caratteristico ed autentico Borgo Medievale, immerso a sua volta tra le sinuose e verdeggianti colline toscane, dove tradizione, eleganza senza tempo e natura incontaminata si fondono in un equilibrio perfetto.

Gli ambienti sono disegnati con un ricercato gusto country, accoglienti ed eleganti. Trionfano materiali naturali quali i legni toscani, le travi a vista e le tonalità calde in armonia con il paesaggio circostante. Un grande camino impreziosisce l'ambiente della sala, dalla quale gli ospiti possono assistere alla preparazione dei piatti realizzati nella cucina a vista. Il ristorante si estende anche all'esterno con una meravigliosa terrazza da cui si gode di un panorama mozzafiato sul borgo e sulla campagna.

Fiore all'occhiello dell'esperienza gastronomica proposta dall'Osteria del Borro è una celebrazione della tradizione gastronomica toscana interpretata sapientemente dallo **Chef Andrea Campani** che in menu propone ricette rivisitate grazie ad un uso esperto di tecniche e cotture che le valorizzano.

Una vera e propria **Farm to Table Experience**, con un'offerta che porta "in tavola" prodotti e ricette espressione della filosofia sostenibile che da sempre contraddistingue l'intera azienda agricola biologica de Il Borro.

Il rispetto del territorio e della tradizione gastronomica toscana sono infatti alla base della cucina, dove stagionalità e freschezza degli ingredienti sono gli elementi chiave del menù. Le materie prime, rigorosamente di origine toscana, vengono selezionate con cura per rendere ogni piatto un piccolo capolavoro.

Particolare attenzione è data ai prodotti biologici dell'azienda Il Borro, ognuno con una storia da raccontare. L'olio extravergine di oliva, prodotto da olive frante a sole ventiquattro ore dalla raccolta; le uova biologiche delle galline allevate a terra e all'aria aperta, nutrite con erbe cresciute spontaneamente; le farine di grani antichi con bassissimo contenuto di glutine, le sfiziose gallette di farro, le conserve di pomodoro, i formaggi e le ricotte provenienti dagli ovini che risiedono a Il Borro, il miele donato dalle operose api e, infine, i genuini e variegati ortaggi provenienti dall'Orto del Borro.

Una grande ricerca anche sulle carni caratterizza il menu dell'Osteria. Lo Chef, grande conoscitore e studioso delle tecniche di cottura di questo prodotto, propone piatti alla griglia, alla brace e al forno

– disegnato su misura da lui stesso - giocando con temperature e tipologie di legno diverse per valorizzare ed esaltarne al massimo i sapori.

Dalla lavorazione di queste eccellenze, nascono i grandi piatti dell'Osteria, come l'intramontabile Terrina di pollo del Valdarno e il Cinghiale marinato. Imperdibili anche i tortelli ripieni e la pasta fresca con le farine bio de Il Borro.

La carta dei vini offre un'ampia selezione di etichette rappresentative di vitigni autoctoni ma anche internazionali, che tuttavia rappresentano l'espressione migliore del terroir e delle eccellenze toscane. La sostenibilità resta infatti un concetto cardine della produzione, e i vini biologici del Borro si armonizzano perfettamente con ognuno dei piatti proposti dallo Chef.

Nel mese di marzo l'Osteria del Borro avrà i seguenti orari:

- cena: **giovedì, venerdì, sabato** dalle **19:15 alle 22:00** (ultima comanda);
- pranzo: **sabato e domenica** dalle **12:15 alle 14:30** (ultima comanda)

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.

RELAIS & CHÂTEAUX

Fondata nel 1954, Relais & Châteaux è una Associazione di 560 hotel di charme e ristoranti d'eccezione, gestiti da proprietari, Maitres de Maison e Chef indipendenti, che condividono la passione per il proprio lavoro, animati dal desiderio di stabilire legami autentici con i propri ospiti. Presente in tutto il mondo, dai vigneti della Napa Valley alla Provenza, passando per le spiagge dell'Oceano Indiano, la collezione di dimore Relais & Châteaux è un invito a scoprire l'art de vivre che caratterizza la cultura di ogni luogo e a condividere un viaggio alle radici di storie umane uniche. Gli associati Relais & Châteaux sono uniti dal desiderio di tutelare, mantenere vive e valorizzare la ricchezza e la diversità delle cucine e delle tradizioni dell'ospitalità in tutto il mondo. Nel novembre del 2014 Relais & Châteaux ha presentato all'UNESCO un Manifesto che sancisce questa volontà e l'impegno a preservare il patrimonio locale e ambientale. www.relaischateaux.com

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.

Per informazioni: Il Borro

press@ilborro.it

+ 39 366.7704851

www.ilborro.it

Follow Il Borro



@ilborro

And share your experience

#ilborro

#aplacelikenooother

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