

COMUNICATO STAMPA

APRILE 2022

IL BORRO TUSCAN BISTRO
RIAPRE A VIESCA IL 1° APRILE
IN UNA LOCATION ESCLUSIVA
IMMERSA NELLA CAMPAGNA

*Un ristorante rinnovato nel cuore del Valdarno
che porta “in tavola” i sapori autentici della cucina toscana*

Località Viesca - Reggello (FI), aprile 2022. Il Borro Tuscan Bistro, ristorante espressione de Il Borro e della Toscana più autentica, annuncia la riapertura il **1° Aprile** nell'elegante ed esclusiva Tenuta di Viesca a Reggello, a pochi km da Firenze.

Il Borro Tuscan Bistro Viesca, all'interno dell'originale **proprietà risalente al periodo rinascimentale e acquistata negli anni '50 da Salvatore e Wanda Ferragamo**, è un caffè-bistrot e un concept-shop che propone una cucina di qualità, dove stagionalità e freschezza degli ingredienti sono gli elementi chiave dei menù.

Grazie alla guida esperta dell'Executive Chef dei ristoranti de Il Borro, Andrea Campani, Il Borro Tuscan Bistro Viesca offre una proposta gastronomica di piatti fedeli ai sapori autentici della regione, con ingredienti freschi e stagionali di provenienza locale, che porta “in tavola” prodotti e ricette espressione della filosofia sostenibile che da sempre contraddistingue l'intera azienda agricola biologica de Il Borro.

Nel ristorante, infatti, vengono serviti i prodotti a chilometro zero de Il Borro, dalle verdure biologiche di stagione dell'Orto del Borro ai vini biologici, all'olio EVO e alle farine di grani antichi con bassissimo contenuto di glutine.

In occasione della Pasqua 2022 lo Chef propone uno speciale menù regalando agli ospiti l'opportunità di vivere un momento di condivisione insieme ai propri cari e alla propria famiglia.

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.

Il Borro Tuscan Bistro Viesca è aperto tutti i giorni per pranzo dalle 12:15 alle 14:30 e cena dalle 19:15 alle 22:00 anche agli ospiti esterni.

Pranzo di Pasqua

Antipasto

OVETTO IN CAMICIA PANATO E FRITTO
SU CREMA DI CARCIOFI E MANDORLE

UOVO BIO DE IL BORRO, CREMA DI PECORINO FRESCO,
CARCIOFI FRITTI E MANDORLE

Primo

TAGLIATELLA DI GRANO SARACENO, CREMA DI PISELLI FRESCHI E
CALAMARO SCOTTATO E GOCCE DI RAVEGGIOLO

GNOCCHETTI DI PATATE FATTI IN CASA, BACCELLI DI FAVE,
CIPOLOTTO BIANCO E RIGATINO CROCCANTE

Secondo

AGNELLO IN CROSTA DI PANE ED ERBE,
PEPERONE ARROSTITO E PATATE SOUTE

Dolce

PASTIERA NAPOLETANA
con GELATO AL FIOR DI LATTE

CROSTATA con FARRO MONOCOCCO BIO e GELATO AL FIOR DI LATTE

€52,00, vini esclusi

È possibile effettuare prenotazioni tramite borrobistro@viescatoscana.com e telefono +39 348 336 0981

NOTE STAMPA

Viesca Toscana – Luxury Farm House- immersa nella campagna tra alberi secolari e grandi spazi verdi, è una splendida tenuta risalente al periodo rinascimentale, oggi di proprietà della Holding Ferragamo e dal 2019 parte dell'accoglienza de Il Borro. Si estende su di una superficie di 70 ettari a Reggello nel cuore della Toscana, distante soli 25 km da Firenze e a pochi minuti dalle più belle località del Chianti. A disposizione degli ospiti diversi alloggi, inseriti in un contesto di assoluto fascino: la Villa padronale del XVI secolo; sette bellissime Ville, tutte dotate di piscina privata e servizi esclusivi in Villa; un caratteristico Family Cottage e le 17 eleganti suites del Borgo di Pian Rinaldi al centro della tenuta. Al suo interno, inoltre, si trovano: Il Borro Tuscan Bistro Viesca, un caffè-bistrot dove gustare la cucina del territorio e al contempo tipica "bottega" in cui acquistare vino e altri pregiati prodotti locali; una grande piscina esterna di acqua dolce (condivisa dagli ospiti di Borgo Piani Rinaldi) e due campi da tennis. A soli 15 minuti da Viesca, Villa Marnia regala un'esperienza di vita in totale privacy a stretto contatto con la natura.

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

INFORMAZIONI
VIESCA TOSCANA – LUXURY FARM HOUSE

Via Pistelli, 75 - Località Viesca
50066 Reggello (FI)
+39 (0)55.816.5537
www.viescatoscana.com
info@viescatoscana.com
+ 39 366.7709600; +39 340.8825513

Follow Viesca Toscana



And share your experience
#viescatoscana

CONTATTI PER LA STAMPA

Fcomm - Via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano

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