

SPECIAL PIZZA NIGHT
A IL BORRO TUSCAN BISTRO

Andrea Campani ospita

*il maestro pizzaiolo Giovanni Santarpia e l'ideatore del gelato artigianale Simone Bonini
per un evento speciale dedicato ai due classici della cucina italiana più amati al mondo*

*Giovedì 26 luglio a partire dalle ore 19:30
Il Borro Tuscan Bistro, S. Giustino Valdarno*

S. Giustino Valdarno, luglio 2018 – A **Il Borro Tuscan Bistro**, all'interno della **Tenuta Il Borro**, azienda agricola e vitivinicola biologica nel Valdarno di proprietà di **Ferruccio Ferragamo**, va in scena una serata tutta italiana.

Andrea Campani, Executive Chef dei ristoranti de Il Borro, ospita **Giovanni Santarpia**, il maestro pizzaiolo campano ma toscano d'adozione e **Simone Bonini**, ideatore e padre del gelato artigianale.

Un vero omaggio ai grandi classici della cucina italiana: alla **pizza**, un piatto *evergreen* della nostra tradizione, per riscoprire il piacere di ingredienti autentici e tutti i segreti delle tecniche di preparazione. E al **gelato** nella sua nuova espressione firmata Carapina: un prodotto che racchiude in sé una contaminazione di esperienze, di visioni, di emozioni che riuniscono intorno al gelato i più svariati mondi, dall'alta ristorazione all'arte, dalle produzioni artigianali alla cultura del bello, del gusto, della vita, del vivere il presente.

Il menù, goloso e imperdibile, prevede un **mix di antipasti** con salumi, formaggi e verdure dell'orto biologico de Il Borro, accompagnato da un **insolito aperitivo a base di gelato gastronomico** di Simone Bonini creato a quattro mani con lo Chef di casa Andrea Campani.

La protagonista poi sarà **la pizza frita** di Giovanni Santarpia seguita da un giro di **pizze cotte nel forno a legna** create per l'occasione insieme ad Andrea Campani.

In abbinamento verrà servita la **Birritullera**, una birra artigianale, dal sapore toscano, a base di farro e orzo, provenienti dalle coltivazioni biologiche de Il Borro.

Finale in bontà con i **best di Simone Bonini**, che come i piatti di Andrea Campani sono realizzati con materie prime di qualità (spesso locali), prodotti rigorosamente di stagione, per un risultato dal carattere deciso e ineguagliabile.

Prezzo a persona: € 40,00

NOTE STAMPA

IL BORRO TUSCAN BISTRO

Il Tuscan Bistro, dal tono informale e chic, è un concept di ristorazione de Il Borro che popone una cucina bistro, veloce e di qualità, in un ambiente caldo ed elegante. Nato nella Tenuta Il Borro, è stato poi replicato con successo a Firenze – nella pittoresca cornice del Lungarno Acciaiuoli – e poco più di un anno fa anche a Dubai, all'interno del lussuoso Hotel Al Naseem Madinat Jumeirah.

Luogo ideale dove poter gustare spuntini sfiziosi e menù caratteristici toscani, offre un ricco menù con piatti tradizionali e di qualità, in un'atmosfera rilassata e in un ambiente curato in ogni dettaglio.

L'offerta gastronomica, gestita dall'*executive chef* dei ristoranti de Il Borro, Andrea Campani, rende omaggio alla sua terra di origine: la Toscana. Particolare attenzione è data agli ingredienti, sempre freschi e stagionali – come frutta e verdura, 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.

Trasferito da poco in una nuova *location* (prima sede del Vincafé), il Tuscan Bistro a Il Borro arricchisce oggi la sua offerta, garantendo ai clienti spazi più ampi e armoniosi, nei quali poter vivere un'esperienza a tutto tondo e per tutti i gusti.

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. Da lì in avanti, Andrea svilupperà passione, curiosità, determinazione e un approccio profondamente legato alla tradizione culinaria toscana; lo chef di Montevarchi reinventa ogni giorno la gastronomia locale, declinandola in piatti semplici e al tempo stesso innovativi, contemporanei e dalla forte personalità. Dopo una breve parentesi come imprenditore con l'apertura di un'Osteria a Loro Ciuffenna, 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 ecosostenibile, 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

TUSCAN BISTRO

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
Sonia Gambino Cell: +39 342 0686448 – E-mail: soniagambino@fcomm.it
Carlotta Ribolini Cell: +39 338 7322829 – E-mail: carlottaribolini@fcomm.it