

“METTI UN GIOVEDÌ SERA AL TUSCAN BISTRO”
UN AUTUNNO RICCO DI APPUNTAMENTI GOURMET
NEL CUORE DI FIRENZE

Dal 17 ottobre al 19 dicembre
Il Borro Tuscan Bistro, Lungarno Acciaiuoli, Firenze

Firenze, ottobre 2019 – **“Metti un giovedì sera al Tuscan Bistro”** è l'imperdibile ciclo di eventi dell'autunno fiorentino che animerà Il Borro Tuscan Bistro di Firenze, un vero e proprio concept shop nel cuore della città guidato dall' **Executive Chef Andrea Campani**: dal 17 ottobre fino alla fine dell'anno sono in programma una serie di eventi, in tre format, all'insegna del buon cibo e del buon bere con temi e ospiti ogni volta differenti.

1. “Storie da bere”

Un'occasione imperdibile per addentrarsi nel mondo del vino artigianale e scoprirne tutti i segreti: aneddoti, storie e tradizioni raccontate direttamente dai produttori i cui vini saranno accompagnati dalle creazioni dello chef Andrea Campani che ne esalteranno caratteristiche e unicità.

24/10 | ore 20:00 | Podere Santa Felicità
28/11 | ore 20:00 | Conterno Fantino
12/12 | ore 20:00 | Fattoi

2. “Indovina chi cucina”

Sarà un attore? Un calciatore? Oppure sarà un giornalista, un influencer o un cantante? Una serie di appuntamenti gastronomici "al buio" con personaggi che si cimenteranno in cucina, svelando le loro ricette preferite. Di seguito gli appuntamenti al momento confermati:

17/10 | ore 20:00 | Helen Farrell, editor in chief di *The Florentine*
14/11 | ore 20:00 | Aldo Fiordelli, giornalista e critico enogastronomico
05/12 | ore 20:00 | Leonardo Romanelli, giornalista e critico enogastronomico

3. “Cuochi incrociati”

Chef donne toscane affiancheranno Andrea Campani nella creazione di menu inediti a 4 mani, interpretando ingredienti tipici e prodotti artigianali d'eccellenza come il Tartufo San Pietro a Pettine e la carne della macelleria Mannori di Prato.

31/10 | ore 20:00 | Chef Monika Filipinska del ristorante Novecento, Dievole
07/11 | ore 20:00 | Chef Elisa Masoni del ristorante Quercia di Castelletti

Il programma si chiude con **“La cena dei bolliti – Parte Seconda”** il 19 dicembre, serata dedicata al bollito di carne accompagnato da una selezione di mostarde e sottoli di piccoli produttori d'eccellenza. L'ultimo appuntamento per accogliere l'arrivo dell'inverno con un intramontabile classico di stagione.

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 luogo di eventi gastronomici.

Proprio per quest'impronta dinamica e la sua versatilità il locale è aperto tutto il giorno, dalle ore 11:00 alle ore 23:00. Al suo interno si respira l'atmosfera delle antiche botteghe fiorentine 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 dove scoprire e degustare prodotti tipici di nicchia e di qualità con amici, per lavoro, per un momento di relax, il pranzo, l'aperitivo o la cena.

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 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, 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 anche 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 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 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.

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: +393387322829- E-mail carlottaribolini@fcomm.it