

## AL BORRO TUSCAN BISTRO PER IL DUELLO PIÙ BUONO CHE C'È



Affacciato su Lungarno Acciaiuoli a Firenze, il Borro Tuscan Bistro è una realtà variegata, perfetta in ogni sua forma: ristorante, wine bar e bottega di prodotti artigianali. Siamo stati al Borro, in occasione di un evento speciale: Cuochi Incrociati, che ha visto Andrea Campani, Executive Chef del ristorante, alternarsi ai fornelli con un'ospite speciale: Chef Monika Filipinska della Tenuta Dievole.  
**Al Borro Tuscan Bistro per il duello più buono che c'è**

**N**o, non avete letto male il titolo. **Giovedì 31 ottobre**, abbiamo trascorso davvero un Halloween speciale, degustando uno dei "duelli" più buoni che c'è: "**Cuochi Incrociati**", la sfida tra cuochi che ogni settimana si tiene al **Borro Tuscan Bistro di Firenze**. Più che di sfida, possiamo parlare una sinfonia suonata a quattro mani, dove il menu si compone dei piatti dell'Executive Chef del Borro, **Andrea Campani** e quel-

li di un ospite d'eccezione che, nel nostro caso, era la **Chef Monika Filipinska** del ristorante **Novecento** del **Dievole Wine Resort**.

## **Borro Tuscan Bistrot, l'eccellenza toscana è servita**



Come facilmente potrete intuire dal nome, **Borro Tuscan Bistrot**, il ristorante affonda le radici nella sua terra d'origine, la **Toscana**, da cui trae ispirazione e ricava le materie prime. Particolare attenzione, infatti è data agli **ingredienti**, sempre freschi e stagionali. Frutta e verdura provengono direttamente dall'**Orto biologico de Il Borro** mentre carni, formaggi e pescato sono forniti da **artigiani virtuosi selezionati con cura** e con i quali la struttura ha avviato collaborazioni continuative, come per esempio la **Tenuta San Pietro a Pettine** di Carlo Caporocci per il tartufo o il **Salumificio Mannori** di Prato.

Il Borro, in perfetto stile **bistrot**, è un luogo ideale dove scoprire e degustare **prodotti tipici di nicchia e di qualità** in un ambiente che ben si sposa con situazioni sociali di ogni tipo: da un **pranzo di lavoro**, ad

un'intima cena col partner fino ad un allegro momento di relax tra amici.

## Cuochi Incrociati, un menu ai sapori d'autunno



Ma torniamo a noi e al nostro duello “**Cuochi Incrociati**”, combattuto a colpi di mestoli, tecniche di cottura e ingredienti nella cucina del Borro Tuscan Bistro la sera del **31 ottobre 2019**. Le danze si sono aperte così: **Alici Fritte, Mortadella di Prato e tartufo, Crostini di terrina etica**. Niente male come inizio.

Seguono **Tagliolino al tartufo bianco** e **Risotto sgombro e cavolo nero** del padrone di casa Andrea Campani: la potenza della **semplicità** si incontra con la forza della **sperimentazione**.

La Chef Monika Filipinska risponde al fuoco (o forse sarebbe meglio di cuoco) con una **Battuta di Calvana, cavolo viola, barbabietola grigliata** e **sarde marinate ai semi di finocchio**. L'Executive Chef del Borro Tuscan Bistrot, risponde con **Diaframma di Calvana con crema di patate all'aglio e rosmarino, tartufo** e **uovo marinato**. Il duello si conclude con **Ricciola affumicata, castagne, porcini** e **tartufo** della Chef Monika Filipinska.

**Risultato della sfida:** un meritatissimo pari merito, entrambi i nostri chef sono vincitori, **re e regina in-**

discussi della serata. Ma chi sono **Andrea Campani** e **Monika Filipinska**? Conosciamoli da vicino.

👉 Leggi anche: **Brunch a Firenze: i 5 migliori luxury brunch per domeniche esclusive**

## Chef Andrea Campani, Executive Chef de Il Borro



**Andrea Campani**, toscano, classe 1977 è l'Executive Chef dei ristoranti de Il Borro: **Osteria del Borro** e **Borro Tuscan Bistro** a Firenze. Cresciuto nel cuore del **Valdarno Superiore**, si diploma alla scuola alberghiera di Firenze, spostandosi poi nel **Chianti** dove inizia a lavorare in un ristorante dalla forte impronta regionale, che esalta ingredienti locali, stagionali e di massima qualità. È proprio qui che Andrea Campani si innamora sempre di più della **Toscana** e della sua incredibile **varietà di prodotti**, che ogni giorno stimolano la sua **creatività** e il suo desiderio di ricerca e sperimentazione.

Nel 2013 avviene l'incontro con **Il Borro**, azienda agricola e vitivinicola biologica, di proprietà di **Ferruccio Ferragamo**. Ovviamente Andrea ne sposa immediatamente il progetto e la **vocazione eco-sostenibile**,

incontrando nei ristoranti de Il Borro (Osteria del Borro e Borro Tuscan Bistro) i **luoghi ideali** 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**.

**Chef Monika Filipinska, Executive Chef del ristorante Novecento a Dievole**

Tuscanypeople





Da 15 anni **Monika Filipinska** guida con passione il ristorante **Novecento** del **Dievole Wine Resort**. Trasferitasi in Italia dalla Polonia, il suo paese di origine, quasi venti anni fa e **laureata in psicologia**, la Chef si avvicina alla cucina per passione, trasformandola solo in un secondo momento nella sua professione.

Nel menu del suo ristorante, l'attenzione per le **materie prime** incontra la freschezza delle **erbe spontanee** raccolte a mano dalla Chef, la storia di **farine antiche macinate a pietra** e il rispetto dei **ritmi della natura**. I piatti della **tradizione toscana** vengono arricchiti dalla Chef con **pennellate di contem-**

**poraneità**, donando nuova vita ad antichi e sapienti sapori.

👉 **Leggi anche: Chef Sabrina Pucci: il sapore originario di lusso, tradizione e creatività**



Partecipare a “Cuochi Incrociati” è stato per noi un vero **privilegio**, non tutti hanno la fortuna di poter degustare contemporaneamente le creazioni di due Chef di così alto livello. Ma non vi preoccupate, anche voi potete prendere parte a “Cuochi Incrociati” e ad altri **eventi speciali del Borro Tuscan Bistro**: vi basterà prenotare un tavolo il **giovedì sera** e le sorprese avranno inizio non appena varcherete la soglia di questo piccolo grande **ristorante dal cuore toscano**.

📍 **PER APPROFONDIRE:**

👉 **La cucina senza confini dello chef Gaetano Trovato e del nuovo ristorante Arnolfo**

👉 **10 ristoranti stellati in Toscana per un intenso piacere gourmet**



👉 **Chef Cristiano Tomei: unconventional contemporary tuscan chef**

**Hai voglia di raccontarci la tua storia?**

**Clicca qui**

---

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople