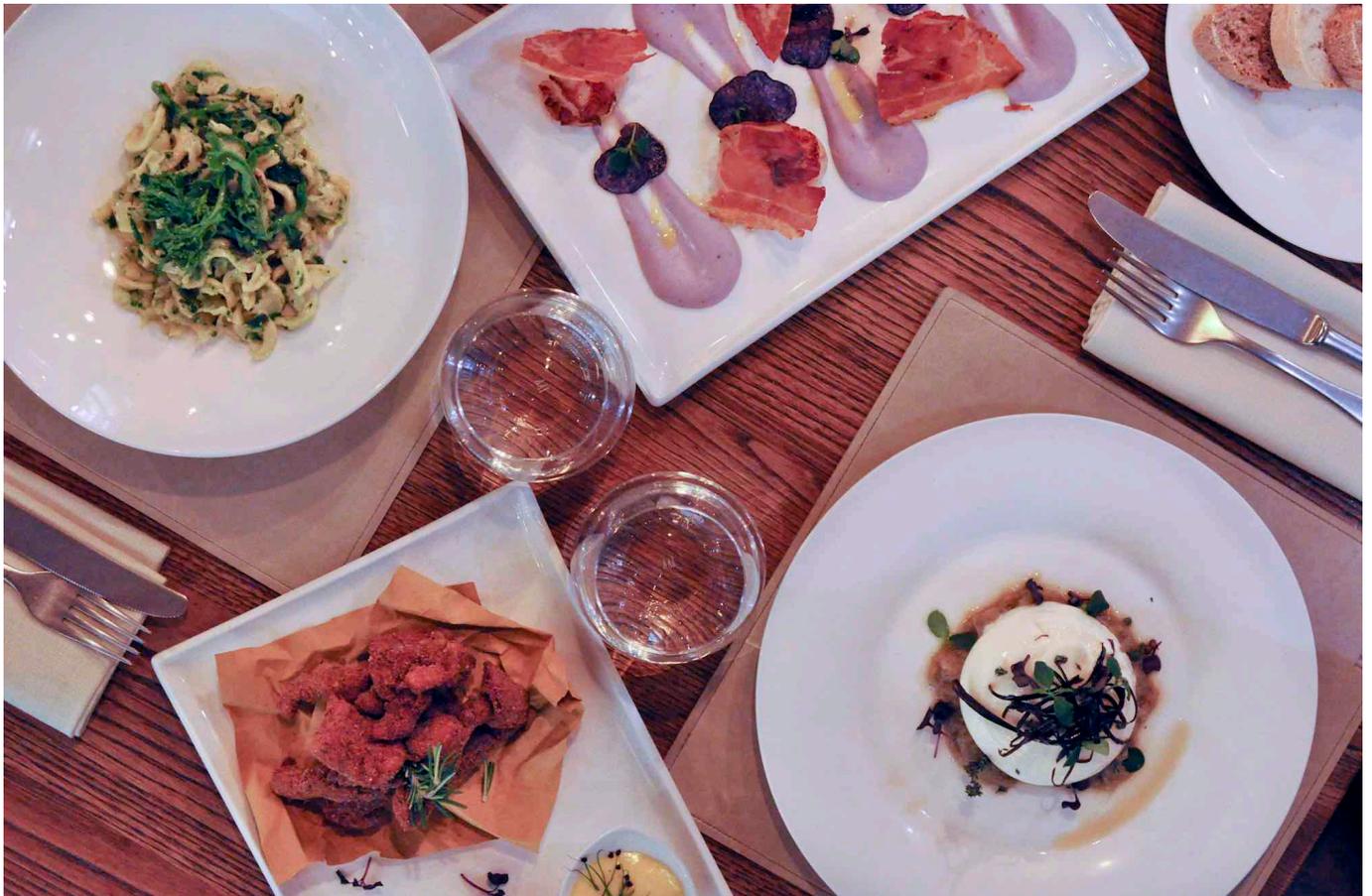


## AL BORRO TUSCAN BISTRO PER IL DUELLO PIÙ BUONO CHE C'È



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 quelli 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'inti-

ma 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 indiscus-

si 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







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 contemporaneità, 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](#)



