

Il Borro, per i 15 anni della Doc Valdarno di Sopra un evento speciale

22 Luglio 2026



SAN GIUSTINO VALDARNO – Il Borro, tenuta vitivinicola e albergo diffuso nel cuore del Valdarno Superiore, di proprietà della famiglia di Ferruccio Ferragamo dal 1993, festeggia con un evento speciale il 15esimo anniversario della Doc Valdarno di Sopra, insieme alle altre aziende del territorio.

Oggi Ponte a Buriano, storico attraversamento dell'Arno e paesaggio che la tradizione associa allo sfondo della Gioconda di Leonardo da Vinci, diventa il teatro di una narrazione collettiva che celebra il Valdarno di Sopra attraverso il vino, l'agricoltura, la cultura e la solidarietà.

Per una sera, produttori, chef e interpreti di questa terra si ritroveranno attorno a un'unica tavola, dando vita a un racconto corale capace di restituirne l'identità più autentica.

Il Borro prenderà parte all'evento insieme alla famiglia Ferragamo, confermando il profondo

legame che da sempre la unisce al Valdarno di Sopra e il proprio impegno nella valorizzazione di una denominazione che rappresenta un caso unico nel panorama vitivinicolo italiano: la prima Doc composta principalmente da aziende certificate biologiche. Una vocazione condivisa che si traduce nella tutela del paesaggio, della biodiversità e della qualità, valori che Il Borro promuove da anni attraverso il proprio modello agricolo e produttivo, contribuendo alla valorizzazione di un territorio e di una denominazione d'eccellenza.

La partecipazione della Tenuta acquista un significato ancora più profondo in un'iniziativa che coniuga eccellenza enogastronomica e impegno sociale: il ricavato della serata, al netto delle spese organizzative, contribuirà al progetto di innovazione e chirurgia 3D della Fondazione Ospedale Pediatrico Meyer. Un'occasione per raccontare, attraverso il contributo dei produttori, degli chef e degli artigiani del gusto, una filiera che fa sistema e una comunità che ha scelto di costruire il proprio futuro nel segno della sostenibilità, della qualità e della collaborazione.

“Sono onorato di celebrare oggi i quindici anni della Doc Valdarno di Sopra” commenta **Salvatore Ferragamo**, vice presidente del Borro e consigliere della Valdarno di Sopra Doc. “Quando all'inizio, insieme agli altri produttori del territorio, ci siamo riuniti con l'idea di ridare vita a questa antica denominazione, sapevamo di affrontare una sfida importante. Il Borro ha creduto fin da subito in questo progetto e ha voluto esserne protagonista, perché questa rinascita rappresentava, per me e per la mia famiglia, la naturale espressione di una visione che perseguiamo da oltre trent'anni. Crediamo che l'agricoltura biologica, la tutela del paesaggio, la valorizzazione delle produzioni locali e la cultura del vino siano strumenti attraverso cui raccontare l'identità di un territorio, generare valore e preservarne il patrimonio. Questa è una filosofia che trova nella Doc Valdarno di Sopra il suo contesto ideale: un luogo in cui la qualità nasce dalla capacità di fare sistema, dalla collaborazione tra produttori e dalla volontà condivisa di custodire un patrimonio unico, guardando al futuro con responsabilità, visione e spirito di innovazione”.

L'aperitivo inaugurerà il viaggio nei sapori de Il Borro con una selezione di eccellenze provenienti direttamente dall'azienda agricola biologica della Tenuta. Gli ospiti potranno degustare i prodotti dell'Orto del Borro, progetto nato nel 2012 e oggi esteso su due ettari coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica, insieme a una selezione di formaggi ottenuti dal latte delle pecore allevate nella Tenuta, olio extravergine di oliva biologico, farine di grani antichi, specialità a base di farro e altri prodotti che raccontano la ricchezza della filiera agricola de Il Borro. Un patrimonio costruito negli anni attorno a un modello produttivo fondato su biodiversità, stagionalità, filiera corta e valorizzazione del territorio.

La cena si articolerà in quattro portate, ognuna ideata e curata da uno chef del territorio. A firmare il primo piatto sarà **Andrea Campani**, da anni executive chef de Il Borro, interprete di una cucina profondamente radicata nella tradizione toscana ma capace di esprimerla con sensibilità contemporanea. La sua filosofia culinaria pone al centro la materia prima, privilegiando gli ingredienti provenienti dall'azienda agricola e dai migliori produttori locali.

Per l'occasione presenterà un fagottino ripieno di ricotta di pecora, pomodoro e olio al basilico, preparato con farine e ingredienti provenienti integralmente da Il Borro: un piatto che racconta un'anima agricola della Tenuta e il valore di una filiera interna capace di trasformare le produzioni aziendali in una proposta culinaria autentica.

In abbinamento sarà servita una selezione di etichette simbolo della produzione vitivinicola de Il Borro, azienda certificata biologica dal 2015 e protagonista della crescita qualitativa della Doc Valdarno di Sopra. In degustazione: Bolle di Borro 2018, Metodo Classico da Sangiovese che si distingue per eleganza e freschezza; Polissena, vigna Polissena, Valdarno di Sopra Doc Sangiovese 2020, Sangiovese in purezza dedicato alla valorizzazione del vitigno simbolo del territorio; e Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice Valdarno di Sopra Doc 2018, emblema della più autentica tradizione toscana, scelto per accompagnare il finale della serata.

La presenza de Il Borro alla celebrazione dei quindici anni della Doc Valdarno di Sopra rappresenta la naturale espressione di una visione che la famiglia Ferragamo porta avanti da oltre trent'anni: fare dell'agricoltura biologica, della tutela del paesaggio, della valorizzazione delle produzioni locali e della cultura del vino gli strumenti attraverso cui raccontare il proprio territorio, generare valore e preservarne il patrimonio per le generazioni future. Una filosofia che trova nella Doc il proprio contesto ideale, dove la qualità nasce dalla capacità di fare sistema e dalla volontà condivisa di preservare un patrimonio unico, guardando al futuro con responsabilità e spirito di innovazione.