



29 Maggio 2025

Indice

Promotica	3
Il Borro e Chefs for life insieme per la fondazione ospedale Meyer Lanazione.it - 28/05/2025	3
Al Borro cena benefica per la Fondazione Meyer. Il menù firmato da chef stellati repubblica.it - 24/05/2025	5
Chefs for life a Il Borro a sostegno della Fondazione Ospedale Meyer di Firenze arezzo24.net - 28/05/2025	6
Al Borro cena benefica per la Fondazione Meyer. Il menù firmato da chef stellati msn.com (ES) - 28/05/2025	8

lanazione.it

Il Borro e Chefs for life insieme per la fondazione ospedale Meyer

Giovedì 29 maggio la Tenuta ospiterà “Sotto delle buone stelle” una cena di beneficenza con grandi nomi della cucina italiana per sostenere l’eccellenza pediatrica del Meyer



Arezzo, 16 maggio 2025 – Il Borro Relais & Châteaux, albergo diffuso nel cuore del Valdarno Superiore e azienda agricola e vitivinicola interamente biologica di proprietà della famiglia di Ferruccio Ferragamo dal 1993, ospiterà l’evento benefico “Sotto delle buone stelle”, organizzato in collaborazione con Chefs for Life a sostegno della Fondazione Ospedale Meyer di Firenze.

Il prossimo 29 maggio, 17 noti chef del panorama italiano – tra cui Chicco e Bobo Cerea, Vito Mollica, Loretta Fanella, Alberto Quadrio, Philippe Léveillé e Andrea Campani, Executive Chef de Il Borro – si troveranno insieme nella splendida tenuta toscana nel cuore del Valdarno, tra vigne, botteghe artigiane e un’atmosfera senza tempo per una cena a più mani all’insegna della solidarietà. Un viaggio tra i piatti straordinari di talenti della cucina italiana che credono nella forza della loro unione per costruire insieme un mondo migliore attraverso piccoli gesti di amore.



Il programma dell'evento prevede un aperitivo di benvenuto, la cena con le portate create in sinergia dagli chef, un'asta benefica e un momento conclusivo di festa. Sarà proprio in questo "terzo tempo" che gli chef scenderanno in sala per condividere con gli ospiti la celebrazione del loro gesto collettivo.

Chefs for Life è un progetto ideato da Diego Toscani e Ljubica Komlenic, con l'intento di trasformare la cultura gastronomica in strumento di sostegno concreto a realtà impegnate in ambito sociale e sanitario.

La partecipazione de Il Borro a questa iniziativa si inserisce in una visione

integrata di sostenibilità, da sempre principio guida della Tenuta. Oltre al rispetto ambientale e alla valorizzazione del territorio, Il Borro è impegnato nel promuovere una sostenibilità intesa anche in termini sociali: ha infatti sottoscritto nel 2024 il Manifesto "Imprese per le Persone e la Società", redatto dall'UN Global Compact Network Italia, rinnovando il proprio impegno verso un modello d'impresa responsabile e generativo.

"Sotto delle buone stelle" nasce da questo stesso spirito: unire eccellenze per costruire valore.



Al Borro una cena benefica per la Fondazione Meyer



Giovedì 29 maggio torni all'evento "Sotto delle buone stelle". Ferruccio Ferragamo: "Felici di ospitare questa iniziativa"

La grande cucina torna a farsi solidale. **Giovedì 29 maggio**, tra le colline del Valdarno le porte de Il Borro Relais & Châteaux si aprono per ospitare una nuova serata targata Chefs for Life dal titolo "**Sotto delle buone stelle**". L'iniziativa ideata da Diego Toscani e Ljubica Komlenic coniuga alta gastronomia e beneficenza. L'obiettivo della serata è sostenere la **Fondazione Meyer**, eccellenza italiana nella cura pediatrica. "Siamo felici di ospitare questa iniziativa – afferma **Ferruccio Ferragamo**, proprietario de Il Borro – perché rispecchia la nostra idea di sostenibilità, fatta di attenzione alle persone, al territorio e alla comunità".

Un evento che è ormai diventato un appuntamento fisso. "La cena per il Meyer si rinnova da tre anni – **spiega Toscani** – ed è il modo migliore per ricordarci perché abbiamo iniziato: unire passione, cucina e solidarietà". Il programma è pensato per coinvolgere gli ospiti fin dal primo momento: **dalle 17 sarà possibile visitare il borgo**; poi, attraversando la cantina, si raggiungerà l'anfiteatro dove alle 19.30 prenderà il via l'aperitivo. A seguire, alle 21, la cena placée, **con piatti firmati** da alcune tra le stelle più brillanti del panorama gastronomico italiano.

Tra gli chef presenti grandi nomi: Bobo e Chicco Cerea, Philippe Léveillé, Vito Mollica, Eleonora Riso, Roberto Rossi, Loretta Fanella e molti altri, affiancati dal team di Alma, la più importante scuola di cucina italiana. Un parterre d'eccezione per un menu che promette emozioni, sapori e soprattutto generosità. Durante la serata, spazio anche ai racconti dei progetti della Fondazione Meyer, che da anni lavora su accoglienza, assistenza e ricerca.

"Eventi come questo – sottolinea Alessandro Benedetti, segretario generale della Fondazione – aiutano a sensibilizzare sull'importanza della donazione per garantire cure sempre più efficaci ai bambini". Immane, infine, il "terzo tempo": musica, convivialità e un'asta solidale sotto il cielo stellato della Toscana.

La partecipazione alla serata benefica ha un costo di 250 euro a persona. Per info e prenotazioni: chantal.vandalen@wewe.agency; 345.3248192 /392.6573875. Il ricavato andrà interamente a sostegno del Meyer. A rendere possibile la serata, una rete di sponsor e partner che condividono i valori del progetto Chefs for Life: tra questi, Salumi Mannori, Elle&Vire, Alma, Promotica, Siggì, Villa Franciacorta, Coltellierie Berti, e molti altri. Perché, a volte, basta una cena per fare la differenza.

arezzo24.net

Chefs for life a Il Borro a sostegno della Fondazione Ospedale Meyer di Firenze



Il Borro Relais & Châteaux, albergo diffuso a San Giustino Valdarno nel cuore del Valdarno Superiore e azienda agricola e vitivinicola interamente biologica di proprietà della famiglia di Ferruccio Ferragamo dal 1993, ospiterà l'evento benefico "Sotto delle buone stelle", organizzato in collaborazione con Chefs for Life a sostegno della Fondazione Ospedale Meyer di Firenze. Il prossimo 29 maggio, 17 noti chef del panorama italiano – Chicco e Bobo Cereà, Vito Mollica, Loretta Fanella, Alberto Quadrio, Philippe Léveillé, Ljubica Komlenic, Eleonora Riso, Roberto Rossi, Peppe Aversa, Cesare Rizzini, Carlo Bresciani, Debora Vena, Lorenzo e Giorgio Ferrari, Massimo Fezzardi, Matteo Donati e Andrea Campani, Executive Chef de Il Borro – si troveranno insieme nella splendida tenuta toscana nel cuore del Valdarno, tra vigne, botteghe artigiane e un'atmosfera senza tempo per una cena a più mani all'insegna della solidarietà. Un viaggio tra i piatti straordinari di talenti della cucina italiana che credono nella forza della loro unione per costruire insieme un mondo migliore attraverso piccoli gesti di amore. Il programma dell'evento prevede un aperitivo di benvenuto, la cena con le portate create in sinergia dagli chef, un'asta benefica e un momento conclusivo di festa. Sarà proprio in questo "terzo tempo" che gli chef scenderanno in sala per condividere con gli ospiti la celebrazione del loro gesto collettivo. Chefs for Life è un progetto ideato da Diego Toscani e Ljubica Komlenic, con l'intento di trasformare la cultura gastronomica in strumento di sostegno concreto a realtà impegnate

in ambito sociale e sanitario. La partecipazione de Il Borro a questa iniziativa si inserisce in una visione integrata di sostenibilità, da sempre principio guida della Tenuta. Oltre al rispetto ambientale e alla valorizzazione del territorio, Il Borro è impegnato nel promuovere una sostenibilità intesa anche in termini sociali: ha infatti sottoscritto nel 2024 il Manifesto “Imprese per le Persone e la Società”, redatto dall’UN Global Compact Network Italia, rinnovando il proprio impegno verso un modello d’impresa responsabile e generativo. “Sotto delle buone stelle” nasce da questo stesso spirito: unire eccellenze per costruire valore.

Al Borro cena benefica per la Fondazione Meyer. Il menù firmato da chef stellati

La grande cucina torna a farsi solidale. Giovedì 29 maggio, tra le colline del Valdarno le porte de Il Borro Relais & Châteaux si aprono per ospitare una nuova serata targata Chefs for Life dal titolo “Sotto delle buone stelle”. L’iniziativa ideata da Diego Toscani e Ljubica Komlenic coniuga alta gastronomia e beneficenza. L’obiettivo della serata è sostenere la Fondazione Meyer, eccellenza italiana nella cura pediatrica. “Siamo felici di ospitare questa iniziativa – afferma Ferruccio Ferragamo, proprietario de Il Borro – perché rispecchia la nostra idea di sostenibilità, fatta di attenzione alle persone, al territorio e alla comunità”.

Un evento che è ormai diventato un appuntamento fisso. “La cena per il Meyer si rinnova da tre anni – spiega Toscani – ed è il modo migliore per ricordarci perché abbiamo iniziato: unire passione, cucina e solidarietà”. Il programma è pensato per coinvolgere gli ospiti fin dal primo momento: dalle 17 sarà possibile visitare il borgo; poi, attraversando la cantina, si raggiungerà l’anfiteatro dove alle 19.30 prenderà il via l’aperitivo. A seguire, alle 21, la cena placée, con piatti firmati da alcune tra le stelle più brillanti del panorama gastronomico italiano.

Tra gli chef presenti grandi nomi: Bobo e Chicco Cerea, Philippe Léveillé, Vito Mollica, Eleonora Riso, Roberto Rossi, Loretta Fanella e molti altri, affiancati dal team di Alma, la più importante scuola di cucina italiana. Un parterre d’eccezione per un menu che promette emozioni, sapori e soprattutto generosità. Durante la serata, spazio anche ai racconti dei progetti della Fondazione Meyer, che da anni lavora su accoglienza, assistenza e ricerca.

“Eventi come questo – sottolinea Alessandro Benedetti, segretario generale della Fondazione – aiutano a sensibilizzare sull’importanza della donazione per garantire cure sempre più efficaci ai bambini”. Immancabile, infine, il “terzo tempo”: musica, convivialità e un’asta solidale sotto il cielo stellato della Toscana.

La partecipazione alla serata benefica ha un costo di 250 euro a persona. Per info e prenotazioni: chantal.vandalen@wewe.agency; 345.3248192 /392.6573875. Il ricavato andrà interamente a sostegno del Meyer. A rendere possibile la serata, una rete di sponsor e partner che condividono i valori del progetto Chefs for Life: tra questi, Salumi Mannori, Elle&Vire, Alma, Promotica, Siggì, Villa Franciacorta, Coltellerie Berti, e molti altri. Perché, a volte, basta una cena per fare la differenza.