

# IL BORRO

## TOSCANA

**RISPETTO PER L'AMBIENTE, SALVAGUARDIA DELLA BIODIVERSITA',  
ATTENZIONE ALLE PERSONE, RISPETTO PER IL TERRITORIO E LA  
COMUNITA':**

**IL BORRO PRESENTA IL TERZO BILANCIO DI SOSTENIBILITA' E  
CONFERMA IL SUO IMPEGNO PER UN FUTURO PIU' SOSTENIBILE**

**Il Borro (AR), Giugno 2023.** Il Borro azienda agricola biologica e vitivinicola di proprietà di Ferruccio Ferragamo dal 1993, con al suo interno un autentico borgo medievale adibito ad albergo diffuso, presenta il suo **terzo Bilancio di Sostenibilità - edizione 2022**.

Il Borro, che quest'anno **celebra i 30 anni dall'acquisizione della Tenuta** da parte della Famiglia Ferragamo, è sempre stata un'azienda all'avanguardia nel campo della sostenibilità.

Il percorso è iniziato nel 1995 con una profonda **riqualificazione dei vigneti antichi e il recupero dell'intero borgo medievale**; poi sono state riportate alla luce le storiche cantine e valorizzati i vecchi ruderi abbandonati come il complesso di Aie e le ville in campagna. Viene data nuova vita alla falegnameria, dove oggi si trova l'area de La Corte, e alla scuola del paese, che diventa il ristorante l'Osteria del Borro fino alla **costruzione dell'impianto fotovoltaico** nel 2010, che porta ad una maggiore produzione di energia elettrica di quella che viene consumata e ad avere case completamente autonome a livello energetico.

Risale al 2012 l'entrata nella prestigiosa **Associazione Relais & Châteaux**, che raccoglie e guida strutture di lusso a livello globale secondo ambiziosi obiettivi di sostenibilità, fino alla completa transizione al **biologico nel 2015**, e l'**acquisto della tenuta limitrofa, Vitereta**, che porta l'estensione de Il Borro a **1.100 ettari**.

La sostenibilità è dunque un concetto cardine che ispira la filosofia aziendale e ne abbraccia tutte le realtà: dall'**attività vitivinicola** all'**Orto Biologico** e all'**allevamento** (di pecore, cavalli, galline e chianine), dalla **produzione di olio extra vergine d'oliva a quella casearia** e al **miele**, dalle **farine alle uova biologiche**, fino all'ampio uso di **fonti energetiche rinnovabili** e all'impiego di **pannelli fotovoltaici** che alimentano l'area de La Corte e della Dimora Storica, i ristoranti, la cantina e gli uffici, così come i **sistemi per il riutilizzo della risorsa idrica**.

A dimostrazione della continua ricerca di equilibrio tra natura, uomo e territorio, **dal 2020 Il Borro pubblica Il Bilancio di Sostenibilità**, dove rendiconta annualmente impegni, iniziative e obiettivi per l'ambiente, le persone e la comunità locale. Tra i punti principali del documento, giunto quest'anno alla sua terza edizione, si segnalano:

- **Rispetto per l'ambiente e salvaguardia della biodiversità:** si concretizza attraverso diverse iniziative implementate nel corso degli anni, tra cui l'impiego di **fonti energetiche rinnovabili**, che hanno permesso di evitare la produzione di circa **1.134 tonnellate di CO<sub>2</sub>** nel 2022, e la costruzione di **strutture efficienti dal punto di vista energetico**, come le "case a bolletta zero" alimentate esclusivamente grazie a energie rinnovabili; **sistemi di riutilizzo dell'acqua**, come laghi artificiali, sistema di irrigazione a goccia e sofisticati sistemi di recupero delle acque piovane, che permettono di presidiare in maniera attenta e adeguata l'utilizzo della risorsa idrica; **misure di economia circolare** per la gestione dei rifiuti organici provenienti dalle attività della Tenuta, che vengono riutilizzati come risorse all'interno dei processi di produzione agricola. Da non dimenticare il ruolo cruciale del **patrimonio forestale** che si estende per **420 ettari** di superficie boschiva in grado di assorbire ogni anno **circa 13.860 tonnellate di CO<sub>2</sub>** dall'atmosfera, rappresentando uno dei più importanti strumenti di mitigazione del riscaldamento globale. Al fine di tutelare la biodiversità e l'ecosistema,

# IL BORRO

## TOSCANA

sono state messe in atto diverse attività, tra cui la predisposizione di alcuni punti di attingimento idrico per l'abbeveramento degli animali selvatici; la predisposizione di beccatoi per la fauna avicola ad intervalli regolari e la destinazione di semine a perdere per la riproduzione della selvaggina locale.

- **Agricoltura e viticoltura biologica:** attraverso modalità di coltivazione della terra secondo i principi dell'agricoltura biologica, nel rispetto dei ritmi della natura e dei **principi biodinamici**, che sostituiscono i prodotti chimici con pratiche naturali; la creazione di un **ciclo aziendale chiuso**, che si traduce nell'impegno di autoprodurre il necessario per il fabbisogno dei vigneti (il primo passo risiede nel compostaggio, che sostituisce ogni concime chimico); la scelta di **materiali sostenibili**, tra cui un vetro più leggero per le bottiglie di vino così da limitare il consumo della risorsa, carta certificata ecologica per le etichette, nonché la diminuzione delle confezioni in legno, a favore di cofanetti in cartone certificato ed ecologico.
- **Attenzione alle persone e alla comunità locale:** attraverso iniziative volte alla **crescita professionale** del personale, **attenzione alle pari opportunità** che ha portato la presenza femminile in azienda ad essere nel corso del 2022 pari al 45%, **tutela della salute e sicurezza negli ambienti di lavoro**, aumento del benessere dei lavoratori con il **progetto di welfare aziendale**, introdotto per la prima volta nel 2022, che ha contribuito a consolidare le relazioni lavorative e ad aumentare le performance dei vari team di lavoro. Inoltre, consapevole del ruolo che la comunità e il territorio della Toscana rivestono nel successo stesso de Il Borro, l'Azienda si impegna in **erogazioni liberali**, sviluppa numerose **iniziative negli ambiti della cultura, ambiente e infrastrutture**, per esempio attraverso la Galleria Vino & Arte che ogni anno propone nuove mostre aperte non solo agli ospiti dell'albergo, ma anche agli esterni. Da evidenziare "**Il Borro For People**", un programma a sostegno «dell'altro», sia con azioni ad ampio raggio, per le generazioni future, ma anche a stretto raggio, con azioni immediate, che mirano a sostenere progetti volti alla tutela della Terra (progetti di sostenibilità), delle persone che la vivono (progetti per minoranze) e al loro benessere (progetti di ricerca).

Aggiornato ogni anno e approvato insieme al Bilancio di Esercizio, il Bilancio di Sostenibilità è reso pubblico sul sito aziendale a questo link: [Il Borro Toscana\\_Bilancio di Sostenibilità 2022](#)  
Oggi Il Borro, sotto la guida di Ferruccio Ferragamo e dei figli Salvatore e **Vittoria**, diretta **Responsabile per la Sostenibilità**, rappresenta un modello virtuoso, dove tradizione ed innovazione convivono in un'azienda agricola e vitivinicola biologica, dedita all'ospitalità di lusso e ad una ristorazione farm-to-table, con un'offerta che porta "in tavola" prodotti e ricette espressione della filosofia sostenibile, riducendo le emissioni relative all'approvvigionamento, favorendo la stagionalità e la freschezza dei prodotti, nonché il riutilizzo della materia prima nei menù nell'ottica di non spreco.

*"Sono felice e orgogliosa di presentare il Bilancio di Sostenibilità de Il Borro, giunto quest'anno alla sua terza edizione. Un documento sempre più completo che ci permette di comunicare in modo chiaro e trasparente il nostro impegno, che da sempre ispira la filosofia dell'Azienda, per la tutela e la valorizzazione del territorio di riferimento. Un punto di partenza verso un processo che ci vedrà sempre più impegnati a salvaguardare il pianeta in cui viviamo, prenderci cura dei nostri lavoratori, generare impatti positivi sulla comunità in cui operiamo e migliorare l'esperienza dei clienti, non solo a parole, ma attraverso azioni concrete e formalizzate. Afferma Vittoria Ferragamo, Responsabile per la Sostenibilità.*

# IL BORRO

## TOSCANA

### **NOTE STAMPA**

Il Borro, la tenuta dal 1993 di proprietà di Ferruccio Ferragamo in cui sono impegnati il figlio Salvatore Ferragamo (oggi Responsabile dell'attività vitivinicola e ricettiva de Il Borro) e la figlia Vittoria (Responsabile per la Sostenibilità), si estende nel bacino del Valdarno Superiore su di una superficie di 1.100 ettari biologici immersi nel cuore della Toscana. Fortemente vocata al rispetto dell'ambiente e dell'ecosistema e interamente biologica dal 2015, la tenuta Il Borro fa parte dell'Associazione Relais & Châteaux e comprende: un borgo medievale interamente restaurato che ospita al suo interno 38 eleganti e raffinate suites; tre prestigiose ville – Dimora Storica, Villa Mulino e Villa Casetta – e le 20 suites de Le Aie del Borro. Alle soluzioni Relais & Châteaux si aggiungono “I Borrigiani”, tre casali gestiti con la formula dell'agriturismo. E ancora, tre ristoranti: l'Osteria del Borro, Il Borro Tuscan Bistro e il Vin Café, sotto la guida dell'executive chef Andrea Campani; la Spa La Corte, il Borro Bar, il Borro Concept e la Galleria Vino & Arte, rendono l'esperienza ad Il Borro unica nel suo genere. Parte importante della Tenuta sono la cantina e gli 85 ettari di vigneti dai quali si producono pregiati vini (12 etichette interamente biologiche); Il Borro IGT Toscana Rosso (50% Merlot, 35% Cabernet, 15% Syrah), vino emblema dell'azienda stessa; Bolle di Borro Rosato Metodo Classico (100% Sangiovese) – che matura sui lieviti per 60 mesi, Alessandro dal Borro IGT Toscana Syrah in purezza, Petruna IGT Toscana Sangiovese in purezza, vinificato in Anfora, Polissena IGT Toscana Sangiovese in purezza, Pian di Nova IGT Toscana (75% Syrah, 25% Sangiovese), Borrigiano Valdarno di Sopra Doc (40% Merlot, 35% Syrah, 25% Sangiovese), Rosé del Borro IGT Toscana (100% Sangiovese), Lamelle IGT Toscana Chardonnay in purezza, Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice (100% Sangiovese), Grappa del Borro Riserva (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah). La tenuta comprende anche 33 ettari di uliveti e un frantoio di proprietà per la produzione di un eccellente olio extra vergine d'oliva biologico insieme al prestigioso Olio Primo Raccolto; un Orto biologico, un allevamento all'aria aperta e a terra di galline ovaiole, un allevamento di pecore per la produzione di formaggi freschi e stagionati, e oltre 100 arnie da cui si ottiene miele biologico di differenti varietà.

***Per informazioni: Il Borro***

[press@ilborro.it](mailto:press@ilborro.it)

+39 055 9772921

[www.ilborro.it](http://www.ilborro.it)

***Follow Il Borro @ilborro***

***Ufficio Stampa:***

***Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano - T +39 02 36586889***

***Francesca Pelagotti Cell. +39 366 7062302; E-mail: francescapelagotti@fcomm.it***

***Lodovica Massarelli Cell. + 39 338 4018839; E-mail: lodovicamassarelli@fcomm.it***

***Luisa Chiari Cell. +39 392 9904981; E-mail: luisachiari@fcomm.it***