



## **BORGORUFA SPA RESORT A IDENTITÀ MILANO: L'ECCELLENZA UMBRA TRA OSPITALITÀ DI LUSSO, BIODIVERSITÀ AGROALIMENTARI E ALTA CUCINA**

*Dopo il recente ingresso nel network Virtuoso, Borgobrufa approda a Identità Milano con uno spazio espositivo all'interno del Cluster Hospitality dedicato all'ospitalità di lusso e la presenza dello chef Andrea Impero tra i relatori del Congresso.*

Borgobrufa SPA Resort continua il proprio percorso di crescita e posizionamento nel panorama dell'hospitality d'eccellenza italiana e internazionale. Dopo il recente ingresso nel prestigioso network internazionale Virtuoso – traguardo che ha inserito la struttura tra le destinazioni luxury più esclusive al mondo, il resort umbro sarà protagonista anche a Identità Milano, il congresso di riferimento per l'alta cucina contemporanea ed anche per l'ospitalità.

Un nuovo palcoscenico autorevole per Borgobrufa, realtà che negli ultimi anni ha costruito una propria identità distintiva unendo benessere, territorio, ospitalità e ricerca gastronomica.

Al centro di questo prestigioso appuntamento, nella giornata del 09 giugno, sarà la cucina di Andrea Impero e la proposta del ristorante stellato Elementi Fine Dining, una Stella Michelin, protagonista di una sessione del Congresso interamente dedicata all'Umbria. Per l'occasione lo chef presenterà una tartare di Capra Facciuta della Valnerina, razza autoctona simbolo di un patrimonio zootecnico e culturale profondamente legato al territorio umbro. Un piatto che rappresenta pienamente la filosofia gastronomica di Andrea Impero e la visione della ristorazione di Borgobrufa, capace di raccontare l'Umbria attraverso ingredienti, memoria e sensibilità contemporanea.

All'interno del *Cluster Hospitality* invece, Borgobrufa sarà protagonista di uno show cooking in cui lo chef Impero presenterà "Tataki di cinghiale, roveja di Cascia e asparagina in conserva", un piatto che racconta l'Umbria più autentica attraverso tecnica, ricerca e una sensibilità contemporanea. Una proposta che mette in dialogo tradizione e innovazione: la roveja di Cascia, antico legume simbolo della cultura agricola umbra e presidio Slow Food, viene fermentata e trasformata in una purea dal gusto intenso e profondo; l'asparagina selvatica, conservata in aceto e olio, custodisce i profumi della primavera per restituirli nel piatto attraverso un gesto di memoria e trasformazione. Protagonista assoluto il cinghiale di Tenuta Borgo Santa Cecilia, proveniente da attività di caccia di selezione e lavorato come un tataki: marinato, appena scottato e servito rosato in una preparazione inconsueta, capace di esaltarne eleganza, finezza e purezza aromatica.

Una scelta che va oltre la tecnica e il gusto: è un gesto di valorizzazione del territorio, delle filiere e di produzioni che raccontano autenticità e biodiversità. La presenza a Identità Milano diventa così anche il racconto di un modello di ospitalità virtuoso, messo a punto dalla famiglia Sfascia, che mette al centro il territorio umbro e la sua valorizzazione attraverso esperienze capaci di lasciare un segno.



BORGORUFA RESORT

Via del Colle, 38 - Brufa, Torgiano (PG) - Italy | T. +39 075.98.83 | [info@borgobrufa.it](mailto:info@borgobrufa.it) | [borgobrufa.it](http://borgobrufa.it)