

Oscar Green di Expo 2015 al Borgobrufa SPA resort

Oscar Green di Expo 2015 al Borgobrufa SPA resort. Il Borgobrufa SPA Resort a Torgiano in Umbria è stato premiato a Expo 2015 con l'Oscar Green a livello nazionale.



Il 2 ottobre 2015 si è tenuta a Expo Milano la giornata dell'innovazione che ha visto al Padiglione Coldiretti la premiazione del concorso Oscar Green 2015. Il premio per la categoria Fare Rete è stato assegnato a Borgobrufa SPA Resort, una realtà nel cuore dell'Umbria difficile da replicare. Nell'anno di Expo Milano, Borgobrufa SPA Resort ha vinto l'Oscar Green 2015 a livello nazionale per la categoria "Fare Rete". L'impegno nella valorizzazione dei prodotti del territorio, in primis nell'offerta gastronomica, ma anche attraverso gli esclusivi trattamenti a base di ingredienti

naturali locali. Sono queste alcune delle motivazioni che hanno portato al prestigioso riconoscimento che premia la fiducia e l'investimento di Andrea Sfascia, titolare del resort, nel territorio umbro e nel prodotto locale e italiano di qualità, nella sana alimentazione e nell'offerta rivolta al benessere a 360° del cliente.



Borgobrufa, il primo agriwellness d'Italia, è reso speciale dall'unione di bellezza e bontà. Qui si vive un'esperienza unica, ci si fa coccolare dal centro benessere, il più grande dell'Umbria, ci si immerge in una filosofia di vita, oltre che in un territorio, una storia e una cultura. La proposta innovativa di Borgobrufa SPA Resort ha trovato l'approvazione degli agricoltori del territorio che hanno accettato di portare i loro prodotti all'interno della Spa, realizzando così l'isola della bottega italiana per un'opzione di relazione tra i prodotti del territorio, la loro manualità e gli ospiti dell'agriwellness. Le eccellenze locali arrivano però anche agli altri settori dell'ospitalità. In primis nel menù, aderendo a Campagna Amica nel piatto infatti si portano in tavola solo i prodotti di stagione; nella SPA dove olive, uva e altre meraviglie della terra umbra vengono trasformate

in prodotti cosmetici utilizzati per i massaggi e i trattamenti di benessere e, infine, in percorsi turistici che vengono proposti agli ospiti e che li conducono nelle aziende agricole, per fare conoscere oltre che i prodotti, anche i volti di chi li produce e le loro storie. Tra le circa 40 aziende in lizza in Umbria, sono stati selezionati gli imprenditori che hanno iniziato un percorso di innovazione, ricerca e diversificazione.



La cucina di Borgobrufa Spa Resort è affidata all'Executive Chef **Ciro D'Amico**, i cui punti di forza sono: la qualità della materia prima e la continua ricerca di tecniche nuove e innovative. Il risultato è un viaggio nella tradizione locale, tra i prodotti del territorio, nel rispetto della vera identità e genuinità della cucina tipica Umbra. Piatti curati e raffinati, presentati in maniera sempre nuova e creativa.



Info: Borgobrufa SPA Resort – Via del Colle 38, Torgiano (PG)
– tel. 075 9883 – www.borgobrufa.it