



Eccellenza gastronomica e territorio in armonia

CHI SIAMO

OUR STORY

Casa Borgia è prima di tutto una storia di famiglia. Un luogo dove **tradizione e ricerca gastronomica si incontrano** e diventano un modo per condividere emozioni, ricordi e tradizioni. Ogni piatto racconta il legame profondo con la terra di Puglia, con i suoi profumi, i suoi ritmi e la sua gente. Riconosciuta con **due Forchette del Gambero Rosso**, Casa Borgia rappresenta un punto di riferimento per chi cerca un'esperienza di gusto raffinata ma profondamente legata al territorio.

Guidata dalla famiglia Borgia, Casa Borgia unisce passione e competenza, offrendo esperienze che vanno oltre la tavola: momenti di incontro, convivialità e scoperta. È una casa aperta a chi ama la verità delle cose semplici, dove il calore umano incontra la raffinatezza della buona cucina.

Casa Borgia is, above all, a family story, a place where tradition and culinary research come together to share emotions, memories, and a deep sense of heritage. Every dish tells the story of a profound bond with the land of Puglia, its scents, its rhythms, and its people.

Recognized with two "Forchette" by Gambero Rosso, Casa Borgia stands as a benchmark for those seeking a refined gastronomic experience deeply rooted in the territory.

Led by the Borgia family, Casa Borgia combines passion and expertise, offering experiences that go beyond the table, moments of connection, conviviality, and discovery.

It is a home open to those who appreciate the beauty of simplicity, where human warmth meets the elegance of fine cuisine.

IL CALORE DELLA CASA, L'ELEGANZA DEL GUSTO

THE WARMTH OF HOME, THE ELEGANCE OF FLAVOR.



IL TERRITORIO

THE TERRITORY

Casa Borgia si trova a **Giurdignano, città del tartufo**, a pochi chilometri da Otranto e dalle splendide coste adriatiche della Puglia. Un luogo dove natura, storia e cultura si intrecciano: uliveti secolari, muretti a secco e sapori autentici raccontano **un territorio che vive di luce, tradizione e accoglienza**. In collaborazione con strutture ricettive e realtà locali, Casa Borgia offre esperienze integrate di soggiorno e scoperta, creando percorsi che uniscono gastronomia, benessere e turismo esperienziale.

Qui la cucina diventa il linguaggio con cui esprimere l'anima più vera della terra pugliese, fatta di armonia, calore e identità.

*Casa Borgia is located in **Giurdignano, the truffle capital**, just a few kilometers from Otranto and the stunning Adriatic coast of Puglia. It is a place where nature, history, and culture intertwine, centuries-old olive trees, dry-stone walls, and genuine flavors tell the story of **a land illuminated by light, tradition, and hospitality**. In collaboration with local accommodations and regional partners, Casa Borgia offers integrated experiences that combine stay and discovery, creating itineraries that unite gastronomy, well-being, and experiential tourism. **Here, cuisine becomes the language through which the truest soul of Puglia is expressed, one of harmony, warmth, and identity.***



LOCATION

Casa Borgia sorge all'interno di un suggestivo uliveto salentino. La struttura principale accoglie, al piano terra, la sala del ristorante, capace di ospitare fino a 30 coperti, caratterizzata da uno stile minimal e ricercato, con una palette di colori eleganti e discreti che riflettono l'essenza autentica del territorio. Nel seminterrato si trovano la cantina dei vini, una sala riunioni e team building, un laboratorio dedicato alla lavorazione dei tartufi e uno shop dove è possibile acquistare i prodotti della casa.

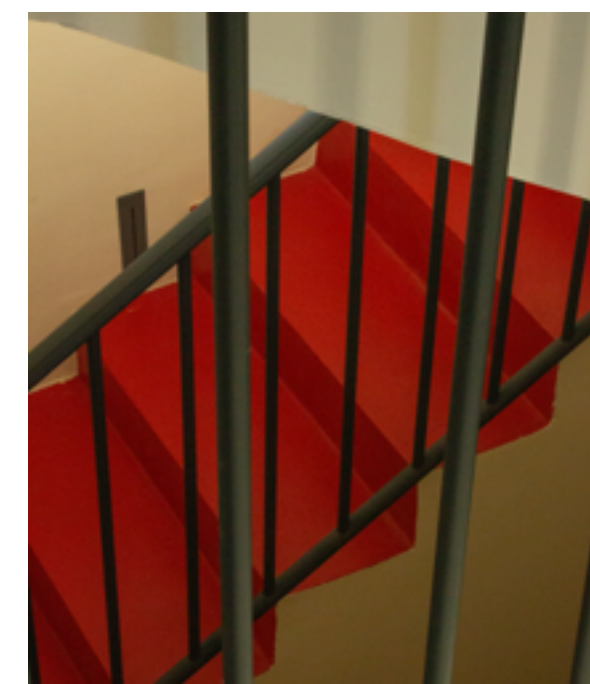
Alle spalle della struttura, un ampio spazio all'aperto tra gli ulivi è allestito per eventi privati, matrimoni, cene conviviali e degustazioni, in un'atmosfera naturale e suggestiva. Una terrazza panoramica, ideale per aperitivi e cocktail al tramonto, regala una vista incantevole sullo skyline del territorio salentino, completando un'esperienza che unisce accoglienza, eleganza e autenticità.

Casa Borgia stands amidst a charming Salento olive grove. The main building hosts, on the ground floor, the restaurant dining room, which can accommodate up to 30 guests, featuring a minimalist and refined style with a palette of elegant, understated colors that reflect the authentic essence of the region.

In the lower level, guests will find the wine cellar, a meeting and team-building room, a laboratory dedicated to truffle processing, and a shop where Casa Borgia's own products can be purchased.

Behind the main building, a large open-air space among the olive trees is set up for private events, weddings, convivial dinners, and tastings, offering a natural and evocative atmosphere.

A panoramic terrace, perfect for sunset aperitifs and cocktails, offers a stunning view over the Salento skyline, completing an experience that blends warm hospitality, elegance, and authenticity.



LA CUCINA *THE CUISINE*

La cucina di Casa Borgia, guidata dallo chef Daniele Seviroli, è un viaggio tra memoria e innovazione, **dove la creatività incontra la purezza dei prodotti locali.**

Ogni piatto nasce dal rispetto per la materia prima e dal desiderio di raccontare il territorio attraverso sapori autentici, accostamenti armoniosi e una cura estetica che parla di equilibrio e sensibilità.

Il tartufo accompagna e arricchisce con discrezione un percorso gastronomico che celebra identità e territorio.

*The cuisine of Casa Borgia, led by Chef Daniele Seviroli, is a journey between memory and innovation, **where creativity meets the purity of local ingredients.***

Each dish is crafted with respect for raw materials and the desire to tell the story of the land through genuine flavors, harmonious pairings, and an aesthetic care that reflects balance and sensitivity. The truffle subtly enriches a culinary path that celebrates identity and a deep sense of place.



L'EQUILIBRIO PERFETTO TRA CREATIVITÀ E RADICI

THE PERFECT BALANCE BETWEEN CREATIVITY AND ROOTS

EVENTI EVENTS

Casa Borgia accoglie eventi privati, aziendali e culturali in un ambiente elegante e autentico. Gli spazi, curati nei dettagli e immersi nella natura, si adattano a ogni occasione: **cene esclusive, degustazioni, team building e celebrazioni su misura.**

Ogni evento diventa un'esperienza gastronomica pensata per valorizzare l'ospitalità e la bellezza del luogo.

Casa Borgia hosts private, corporate, and cultural events in an elegant yet authentic setting.

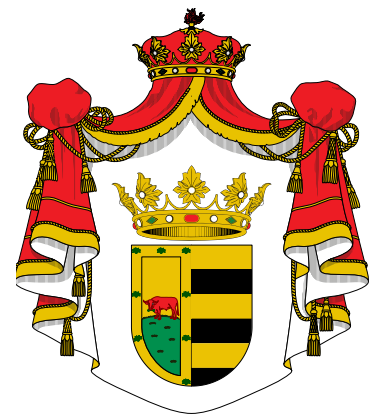
*The spaces, refined and surrounded by nature, adapt to any occasion: **exclusive dinners, tastings, team building, or bespoke celebrations.***

Each event becomes a gastronomic experience designed to highlight hospitality and the beauty of the surroundings.



OGNI EVENTO
È UN'ESPERIENZA
DA VIVERE
E RICORDARE.
EVERY EVENT
IS AN EXPERIENCE
TO LIVE
AND REMEMBER






BORGIA TARTUFI

Borgia Tartufi è il cuore pulsante della passione della famiglia Borgia per il territorio. Fondata nel 2000, questa realtà nasce dal desiderio di valorizzare il tartufo locale e di tramandare un sapere che unisce tradizione e innovazione. Da generazioni, **la famiglia si dedica con competenza alla ricerca e alla lavorazione del tartufo**, un prodotto che racconta la ricchezza e l'autenticità di questa terra.

Giuliano Borgia, titolare dell'azienda e Vicepresidente dell'Associazione Regionale Pugliese Tartufo, promuove la cultura del tartufo attraverso collaborazioni con l'Università e la Regione Puglia in progetti di ricerca e tutela ambientale. Grazie al suo impegno, Giurdignano ospita da due anni la Festa del Tartufo, un evento che ha reso il paese Città del Tartufo e che celebra ogni anno la bellezza, la cultura e i sapori di questo territorio unico.

Borgia Tartufi è **la prima azienda in Puglia a trasformare il tartufo** producendo artigianalmente ricercate specialità gastronomiche e una linea cosmetica naturale sempre a base di tartufo. Un primato che testimonia la capacità della famiglia di guardare al futuro partendo dalle proprie radici. Attraverso questa realtà, la famiglia Borgia unisce l'esperienza gastronomica alla conoscenza diretta del territorio, creando un legame autentico e indissolubile tra cucina e natura.



**DAL BOSCO
ALLA TAVOLA,
UN SAPERE
CHE SI TRAMANDA**



*FROM THE FOREST
TO THE TABLE,
A KNOWLEDGE
PASSED DOWN
THROUGH GENERATIONS*



*Borgia Tartufi is the beating heart of the Borgia family's passion for their land. Founded in 2000, this enterprise was born from the desire to enhance the value of local truffles and to preserve a heritage that bridges tradition and innovation. For generations, **the family has devoted itself with skill and dedication to the search and processing of truffles**, a product that embodies the richness and authenticity of this region.*

*Giuliano Borgia, owner of the company and Vice President of the Apulian Regional Truffle Association, promotes truffle culture through collaborations with the University and the Region of Puglia on research and environmental conservation projects. Thanks to his commitment, the town of Giurdignano has hosted the Truffle Festival for the past two years, an event that has made it officially recognized as the City of the Truffle, celebrating every year the beauty, culture, and flavors of this unique land. Borgia Tartufi is **the first company in Puglia to transform truffles**, producing refined artisanal gourmet specialties and a natural cosmetic line, both made with truffles as their key ingredient. A milestone that reflects the family's ability to look to the future while remaining deeply rooted in tradition. Through this project, the Borgia family unites gastronomic expertise with a direct connection to the land, creating an authentic and enduring bond between cuisine and nature.*



TOUR & ATTIVITÀ ESPERIENZIALI

TOURS & EXPERIENCES

Oltre il ristorante, Casa Borgia è un luogo di incontro, scoperta e condivisione. **Esperienze pensate per chi desidera vivere la cucina non solo come gusto, ma come viaggio sensoriale e culturale nel cuore del territorio.**

Dalle escursioni alla ricerca del tartufo con esperti cercatori, alle cooking class e degustazioni guidate, ogni attività invita a vivere il territorio in prima persona.

Un modo autentico per scoprire i sapori, le storie e le persone che rendono unica questa terra.

*Beyond the restaurant, Casa Borgia is a place of connection, discovery, and sharing. **Experiences designed for those who wish to live cuisine not only as taste, but as a sensory and cultural journey through the heart of the region.***

From truffle-hunting excursions with expert guides to cooking classes and guided tastings, each activity invites guests to experience the region firsthand.

An authentic way to discover the flavors, stories, and people that make this land unique.



ESPERIENZE CHE UNISCONO GUSTO, NATURA E TERRITORIO

EXPERIENCES THAT CONNECT TASTE, NATURE, AND PLACE



RICERCA DEL TARTUFO

TRUFFLE HUNTING

Un'esperienza immersiva nei boschi del territorio, accompagnati dal maestro tartufaio Aldo Borgia e i suoi fedeli cani. Tra profumi di terra e racconti di tradizione, i partecipanti scoprono i segreti del tartufo e il legame profondo tra uomo e natura. Un momento autentico che anticipa la degustazione dei tartufi raccolti, in un viaggio sensoriale dal bosco alla tavola.

An immersive experience in the woods of the region, guided by master truffle hunter Aldo Borgia and his loyal dogs. Amid the earthy aromas and stories of tradition, participants discover the secrets of the truffle and the deep bond between humans and nature. An authentic moment that leads to the tasting of the freshly gathered truffles, a true sensory journey from the forest to the table.



MASTERCLASS AL TARTUFO

TRUFFLE MASTERCLASS

Un percorso dedicato al mondo del tartufo locale, alla sua storia e alla sua ricerca. Gli ospiti imparano a riconoscere le diverse varietà, a comprendere le tecniche di cavatura e a scoprire come valorizzare il tartufo in cucina.

Un'esperienza che unisce conoscenza, natura e gastronomia, rivelando l'anima più autentica del territorio.

A journey dedicated to the world of local truffles, their history, and their harvest. Guests learn to recognize the different varieties, understand the techniques of truffle hunting, and discover how to enhance truffles in the kitchen.

An experience that blends knowledge, nature, and gastronomy, revealing the most authentic soul of the territory.



COOKING CLASS

Un laboratorio pratico in cui gli ospiti diventano protagonisti. Guidati dallo chef Daniele Seviroli, imparano a preparare piatti ispirati alla tradizione locale, con l'uso di ingredienti stagionali e del tartufo, emblema del territorio. Un'esperienza conviviale che unisce cultura, tecnica, sapore e divertimento.

A hands-on workshop where guests become the protagonists. Guided by Chef Daniele Seviroli, they learn to prepare dishes inspired by local tradition, using seasonal ingredients and truffles, the emblem of the territory. A convivial experience that blends culture, technique, flavor, and enjoyment.



VISITA DIDATTICA NELLA TARTUFAIA

VISIT IN THE TRUFFLE GROUND

Un percorso educativo all'interno della tartufaia di proprietà, pensato per scuole, studenti e appassionati. I partecipanti scoprono l'habitat naturale del tartufo, le sue varietà e le tecniche di cavatura. L'esperienza offre un contatto diretto con la natura e con il patrimonio gastronomico del territorio, trasformando la conoscenza in emozione e curiosità.

An educational journey inside the family's own truffle ground, designed for schools, students, and enthusiasts. Participants discover the natural habitat of the truffle, its varieties, and the traditional hunting techniques. The experience offers a direct connection with nature and the region's gastronomic heritage, turning knowledge into curiosity and emotion.



TEAM BUILDING

Attraverso attività culinarie, giochi di squadra e momenti di confronto, i partecipanti imparano a collaborare, a comunicare in modo efficace e a sviluppare fiducia reciproca. Queste esperienze favoriscono coesione e benessere, migliorando le dinamiche di gruppo e contribuendo alla creazione di ambienti di lavoro armoniosi, produttivi e positivi.

Through culinary activities, team challenges, and moments of sharing, participants learn to collaborate, communicate effectively, and build mutual trust.

These experiences promote cohesion and well-being, improving group dynamics and contributing to the creation of harmonious, productive, and positive work environments.



BUYER & PARTNER OPPORTUNITIES

Casa Borgia si afferma come punto di riferimento per gli operatori del settore enogastronomico e turistico interessati a creare esperienze autentiche nel cuore della Puglia. La struttura collabora con tour operator, agenzie di viaggio, strutture ricettive e aziende per sviluppare **pacchetti integrati che combinano ristorazione, ospitalità ed esperienze sul territorio**.
Propone inoltre degustazioni private, eventi esclusivi e iniziative su misura dedicate a partner italiani e internazionali, con l’obiettivo di valorizzare il territorio e costruire sinergie durature.
Un’opportunità per condividere la cultura dell’accoglienza e dell’eccellenza gastronomica pugliese.

Casa Borgia stands as a point of reference for food, wine, and tourism professionals seeking to create authentic experiences in the heart of Puglia.
*The establishment collaborates with tour operators, travel agencies, accommodations, and companies to develop **integrated packages that combine fine dining, hospitality, and local experiences**.*
It also offers private tastings, exclusive events, and tailor-made initiatives for Italian and international partners, with the goal of promoting the region and building long-lasting synergies.
An opportunity to share the culture of hospitality and the excellence of Puglian gastronomy.

Alla scoperta del tartufo

- ricerca del tartufo
- masterclass
- cooking class
- pranzo

Durata: 4 ore / 4 ore ½
Partecipanti: min 2 / max 6

I segreti del tartufo

- ricerca del tartufo
- masterclass
- pranzo

Durata: 3 ore / 3 ore ½
Partecipanti: min 2 / max 20

Team Building Experience

La caccia al tartufo come esperienza di team building

Durata: 4 ore / 4 ore ½
Partecipanti: min 10 / max 26

Tra natura e sapore

- visita didattica
- masterclass
- aperitivo

Durata: 2 ore ½
Partecipanti: min 10 / max 26

Il tartufo in classe

- visita didattica
- masterclass

Durata: 2 ore
Partecipanti: min 10 / max 26

Discovering the Truffle.

- truffle hunting*
- *masterclass*
 - *cooking class*
 - *lunch*

Duration: 4 to 4½ hours
Participants: min 2 / max 6

The Secrets of the Truffle

- *truffle hunting*
- *masterclass*
- *lunch*

Duration: 3 to 3½ hours
Participants: min 2 / max 20

Team Building Experience

The art of truffle hunting as a team-building experience

Duration: 3 to 3½ hours
Participants: min 2 / max 20

Tra natura e sapore

- *visit in the truffle ground*
- *masterclass*
- *aperitif*

Duration: 2½ hours
Participants: min 2 / max 20

The Truffle Lesson

- *visit in the truffle ground*
- *masterclass*

Duration: 2 hours
Participants: min 10 / max 26

CONTACTI

CONTACTS



Adress: Via Vicinale Gazzirri 34 – 73020 Giurdignano (LE)

e-mail: events@casaborgia.biz

Phone: +39 393 25 16 511

www.casaborgia.biz

Follow us on

