

## LA TORRE DEL GUSTO, OASI DELLE BUONE COSE. Nasce il ristorante della Tenuta dell'Uccellina da un progetto del Circolo dei Buongustai di Fabio Campoli e Terravision Group

**Il sapore della Maremma, come non l'avete mai sentito**, rivive nella filosofia e nel menu de *“La Torre del Gusto”*, il nuovo ristorante della Tenuta Agricola dell'Uccellina, che aprirà il sipario sabato 7 dicembre. Il concetto di agriturismo perde il suo “classico” significato per diventare un progetto gastronomico attento alle “buone cose” come insegna Il Circolo dei Buongustai. Natura, semplicità, gusto e accoglienza questi i punti di forza su cui lo **chef Fabio Campoli** e il suo staff hanno lavorato per dar vita a una proposta gastronomica esclusiva, in collaborazione con Terravision Group. Poco distante dal mare, *La Torre del Gusto* si colloca nel Parco della Maremma, in un'area ricca di uliveti, vigneti, orti e pascoli, un vero universo del gusto al centro della natura, dove trovare il calore e i sapori di una volta, un piacevole relax per sfuggire lo stress quotidiano della città. Ogni ospite si sentirà come a casa, in un clima di cordialità e accoglienza informale, che, però, non viene mai meno alle regole dello stile e dell'eleganza, che si declinano nel legno, nei tessuti, nell'allestimento della sala e nella selezione delle materie prime, tutte di altissima qualità. Olio, vino, mieli, confetture, carne, ortaggi: ogni alimento è prodotto internamente alla Tenuta dell'Uccellina, altri sono forniti dai consorzi e dai piccoli produttori del territorio, scelti con attenzione dallo chef Campoli, che ama la qualità e la produzione fatta a coscienza. E molti di questi saranno disponibili per tutti i golosi nel *Tuscany Corner*, come ricordo di un'emozione da portare anche a casa. Il menu de *La Torre del Gusto* non tradisce le aspettative del mondo bucolico in cui è immerso. Pasta, pane e dolci fatti in casa alla vecchia maniera, tipicità toscane esclusive tra i quali formaggi e salumi e il grande gusto della carne maremmana biologica, direttamente dagli allevamenti interni e tra le migliori carni prodotte in Italia. I commensali potranno scegliere tra *Imperiale, Reale e Supremo* le tre versioni di carne regine del menu e il *Magno, la Torre e il Raffinato* dell'*Hamburgeria* o le specialità alimentari della *Salsamenteria*, dove poter trovare piatti rustici e tipici della regione: le frittate, i fagioli al coccio, i patè, le focacce. Tra i dessert c'è la speciale “Cioccolì”, crema di nocciole, cioccolato e olio d'oliva della tenuta. Come ci tiene a sottolineare il **Presidente del Circolo dei Buongustai Fabio Campoli**, che ha curato con il suo gruppo questo nuovo progetto: **“Abbiamo voluto dare una forma nuova a una miscela di elementi tradizionali, la semplicità della cucina e dell'ambiente è stata la linea guida su cui costruire l'idea della Torre del Gusto. Ogni ricetta o prodotto hanno una storia che rivive nella bellezza d'insieme dando vita a un luogo magico, sotto ogni punto di vista. Un posto dove natura e gusto accolgono gli ospiti e li conquistano”**.