



Lunedì, 09 Dicembre 2013 11:12

Apri La Torre del Gusto, ristorante e oasi delle buone cose. È un progetto del Circolo dei Buongustai in terra toscana

Il sapore della Maremma rivive nella filosofia e nel menu de La Torre del Gusto, il nuovo ristorante della Tenuta Agricola dell'Uccellina, Fabio Campoli e Terravision Group. Ingredienti coltivati nelle vicinanze, eleganza degli arredi ma soprattutto cordialità completano l'offerta.

Il progetto è dello chef **Fabio Campoli** ed è stato realizzato con il Circolo dei Buongustai, in collaborazione con Terravision Group. La location è nel cuore della Maremma in un'area ricca di uliveti, vigneti, orti e pascoli. Il ristorante La Torre del Gusto si pone come 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, con vista mare. Tutto è impostato su un'atmosfera informale e cordiale che non rinuncia a stile ed eleganza. Legno, tessuti, allestimento della sala e selezione delle materie prime, sono tutte selezioni di altissima qualità. Olio, vino, mieli, confetture, carni e 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. Inoltre molti di questi saranno disponibili nel Tuscan Corner, un piccolo shop dedicato a tutti i golosi che vogliono portare con sé quello che più gli è piaciuto come ricordo di un'emozione da portare anche a casa.

Pasta, pane e dolci fatti in casa alla vecchia maniera, tipicità toscane esclusive tra i cui formaggi e salumi e il grande gusto della carne maremmana biologica, direttamente dagli allevamenti interni e tra le migliori carni prodotte in Italia sono i protagonisti della carta. I commensali potranno scegliere, inoltre, tra Imperiale, Reale e Supremo, ovvero le tre versioni di carne regine del menu. Il Magno, la Torre e il Raffinato dell'Hamburgeria o le specialità alimentari della Salsamenteria, dove poter trovare piatti rustici e tipici della regione come le frittate, i fagioli al cocchio, i patè, le focacce. Regina dei dessert è la speciale Cioccolì, crema di nocciole, cioccolato e olio d'oliva della tenuta. *“Abbiamo voluto dare una forma nuova a una miscela di elementi tradizionali”* ha detto **Fabio Campoli**. *“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, creando a un luogo magico, sotto ogni punto di vista. Un posto dove natura e gusto accolgono gli ospiti e li conquistano”*.

Località Collecchio, 38 Magliano in Toscana (Grosseto)