"La Torre del Gusto": l'inaugurazione nella tenuta del Parco dell'Uccellina

Pubblicato su 10 dicembre 2013 da paneepomodoro



Correva l'anno 2005 quando conobbi lo chef Fabio Campoli assistendo ad una sua lezione. Nel corso di questi anni ho continuato a seguirlo in televisione, ma non ho avuto l'occasione di incontrarlo nuovamente fino a sabato scorso quando ho avuto l'onore di essere invitata all'inaugurazione del ristorante La Torre del Gusto situata presso la Tenuta del Parco dell'Uccellina, un luogo immerso nel verde della Maremma, poco distante da Talamone. Un bellissimo parco dove è possibile praticare trekking, fare passeggiate in bicicletta e a cavallo, vicinissimo al mare con le sue calette e le sue acque cristalline!

All'interno della tenuta la produzione agricola è rigorosamente biologica e con i prodotti della terra vengono realizzati in loco e a filiera corta olio, vino, marmellate, patè, pasta, e salse. Il miele millefiori è un concentrato di sapori e profumi della macchia mediterranea. I vitelli di razza maremmana (presidio Slow Food) vengono allevati allo stato semibrado e nutriti con foraggi naturali, rendendo le carni più digeribili.



Il progetto del <u>Circolo dei Buongustai</u> di Fabio Campoli in collaborazione con Terravision Group era quello di dar vita ad una proposta gastronomica unica, che valorizzasse i prodotti del territorio. Una cucina "povera" che richiama le vecchie tradizioni contadine del pane, della pasta e dei dolci fatti in casa, ma con il tocco dello chef Campoli che dirige lo staff della cucina di questo ristorante situato all'interno della tenuta.



Qui vi potrete degustare piatti semplici come frittate e fagioli al coccio, ma troverete anche l'hamburgeria e la salsamenteria. Una ricca selezione di dolci conclude il menù, ma una menzione speciale, consentitemelo, va sicuramente alla crema di nocciole prodotta con l'olio di oliva della tenuta e con le nocciole del vicino viterbese. Un menù che insomma ben si sposa col territorio per regalarci i sapori di un tempo.



Sabato quindi, complice una splendida giornata di sole, si è tenuta l'inaugurazione del ristorante, durante la quale abbiamo potuto assaggiare parte di queste bontà.

Abbiamo cominciato con una degustazione di formaggi offerta dall'azienda <u>De Magi</u> di Castiglion Fiorentino. Andrea Magi ci ha illustrato alcune delle sue creazioni con spiegazioni dettagliate che ci hanno fatto capire come l'amore verso il proprio lavoro possa dar vita a prodotti di eccellenza. Tutti buonissimi, ma uno su tutti ha conquistato più di altri il mio palato ed è l'Aromatico, profumatissimo e piacevolissimo.





Abbiamo proseguito col ricchissimo buffet di antipasti: carpaccio (io che adoro il crudo in ogni sua forma, mi ci son fatta d'oro), affettati vari (sempre ovviamente prodotti nella tenuta), frittate, patè di fegatini e mirto toscano...



Il tutto accompagnato dal vino biologico sempre della tenuta: Tango, il rosso invecchiato in barrique e il bianco Astore, da uve vermentino e dal retrogusto fruttato, gradevolissimo.

Ci è stato poi presentato il progetto e abbiamo potuto conoscere una parte di coloro che hanno fatto si che questo si realizzasse.







Quindi i primi e i secondi: pici al rosso Astore e pepe e tagliatelle al ragù di maremmana; brasato al vino Tango e porchetta.



Infine un tripudio di dolci e la torta.





Le premesse ci sono tutte affinchè un progetto di questa portata possa funzionare. In questi tempi di crisi, c'è una ricerca spasmodica verso la qualità piuttosto che la quantità, l'attenzione a ciò che si mangia e si porta sulle nostre tavole e in questo senso, la Torre del Gusto soddisfa in pieno le nostre aspettative.

Con una nota di orgoglio, lasciatemi dire che la Toscana ha una tradizione gastronomica immensa, piatti poveri della terra e del mare che soddisfano anche i palati più esigenti se ben preparati e che qui rivivono grazie alla sapienza dello Chef Campoli e del suo staff.

Chi mi segue sa che sostengo il progetto "Lunedì senza carne" di Paul McCartney e sempre più ritengo, da non vegetariana, che sia importantissimo il consumo consapevole di alimenti animali. Sapere che esistono ancora aziende con un occhio di riguardo verso questa problematica è per me confortante sia perchè di tutto ciò ne va a beneficiare la mia salute, ma soprattutto per la salvaguardia del nostro pianeta che sempre più soffre per i nostri comportamenti sbagliati.

Quindi non mi resta che fare un grosso "in bocca al lupo" a tutto lo staff della Tenuta in attesa di tornare presto a farvi visita.