



6 Dicembre 2013 - 07:56

"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 Tuscan 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 "Cioccoli", 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".

di Dino Bortone