



Il sapore della Maremma come non l'avete mai sentito

Il sapore della Maremma, rivive nella filosofia e nel menu de "La Torre del Gusto", il nuovo ristorante della Tenuta Agricola dell'Uccellina, inaugurato lo scorso 7 dicembre e curato dal Circolo dei Buongustai. Il concetto di agriturismo perde il suo "classico" significato per diventare un progetto gastronomico attento alle "buone cose"

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.

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".

Il menu creato e firmato dal nostro chef non tradisce, infatti, 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 Salsamentaria, 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 noccioline, cioccolato e olio d'oliva della tenuta.

Le iniziative

Inoltre a partire da febbraio ogni mese verrà proposta presso La Torre del Gusto una giornata inclusiva di un mini corso di cucina, realizzato dal Circolo dei Buongustai di Fabio Campoli. Ogni incontro avrà un tema diverso. Inizio del corso alle ore 10.00. A seguire pranzo con le realizzazioni della giornata. Tour della Tenuta a piedi alla scoperta del suo territorio e delle attività produttive. In anticipo il calendario degli appuntamenti per voi:

- 01/02 OltreMare:** Fabio Campoli interpreta i prodotti gastronomici della Maremma
- 29/03 Mescol'arti:** Fabio Campoli interpreta le arti attraverso i sapori.
- 26/04 Cucina d'Amare:** Fabio Campoli interpreta i sapori del mare e la sua magia.

Per info e prenotazioni: 0564-597104 info@tenutaucellina.it

la Torre del Gusto
RISTORANTE