

# TAVERNA DI MOZART

DOVE I SAPORI  
DI UN TEMPO  
NON PASSANO  
MAI DI MODA

A cura di Tania Nardi



All'interno della corte del resort Locanda in Tuscany, e precisamente dove un tempo c'era la vecchia stalla, è stato realizzato il ristorante la Taverna di Mozart. Una location che si staglia nella meravigliosa campagna della Val d'Orcia, a due passi dalla piscina, in un contesto di pace e relax, nel quale il mangiare prende tante e diverse sfumature, come quelle che colorano il cielo al tramonto che si riflette nel verde dei campi sottostanti. Tutto qui è pura poesia, e la convivialità proposta dalla taverna è accessibile anche agli ospiti esterni, che vo-

gliono passare un momento piacevole ed indimenticabile in questi caratteristici posti.

La Taverna di Mozart sposa in pieno la filosofia territoriale aderendo totalmente ed attivamente al progetto "Amore Toscano", nato con l'intento di valorizzare le realtà artigianali e le produzioni locali. Un proposito che vuole esaltare e far conoscere il più possibile le meraviglie del territorio, che sanno regalare produzioni attente e rigorose di tutta la filiera, garanzia di straordinaria qualità e di indiscussa e riconosciuta bontà.

Un'esaltazione del territorio in tutti i suoi molteplici aspetti che viene ritrovandosi a tavola, nei piatti proposti dallo chef Tina Aigbovo Pinzi, la quale esegue



portate tipiche della tradizione toscana, alla quale però si va aggiungendo il suo tocco personale. Tina nasce in Nigeria e si trasferisce in Italia per stabilirsi e creare la sua famiglia nel paesino di San Casciano dei Bagni. La sua propensione verso la cucina italiana nasce nel momento in cui comincia a preparare pappe e frullati per suo figlio Stefano, cominciando in questo modo a sperimentare le basi della cucina, utilizzando i diversi prodotti del luogo. Ed è così che Ti-

na si accosta all'arte culinaria impegnandosi e rispettando la tradizione, due capisaldi ai quali aggiungerà il rubare con gli occhi e l'affiancare i cuochi di alcuni ristoranti tipici tra Radicofani, Chianciano Terme, Fabro e la Maremma. Un percorso che l'ha resa chef e che oggi all'interno della Taverna di Mozart le fa realizzare piatti tipici della Toscana, dove la scelta delle materie prime, selezionate tra le eccellenze dei piccoli produttori toscani, nel rispetto della reperibilità dei prodotti locali in base alle sta-



gioni, rendono le sue preparazioni straordinarie. Una cucina d'eccellenza, che va strutturandosi sul lusso dei sapori di una volta, dove gli ingredienti sono pochi ma buoni, perché l'obiettivo è quello di offrire agli ospiti un gusto essenziale e pulito. Ed il risultato finale è un menu caratterizzato da specialità tipiche, semplici ma nello stesso tempo ricercate che varia al variare delle stagioni, in base alla reperibilità dei prodotti, e che diventa unico nel suo genere per l'estro creativo dato dallo chef.





Ogni piatto è realizzato a mano come i fantastici pici realizzati con farine locali. Le carni sono selezionate presso allevamenti che non ricorrono all'uso di fertilizzanti e pesticidi, come pure i legumi e gli ortaggi, provenienti da realtà agricole circostanti.

La Taverna di Mozart si apre agli ospiti con la sua sala interna realizzata in uno stile vintage con arredi



essenziali e di recupero, oppure all'esterno dove durante la bella stagione è davvero piacevole poter passeggiare sotto il pergolato di glicine, perdendo lo sguardo nella landa sconfinata della Val d'Orcia.

Ai piatti tipici locali si accosta la degustazione di vini provenienti da cantine a certe distanze dalla taverna. Un chilometraggio bassissimo che sa far apprezzare agli ospiti le viti dei terreni circostanti. Da provare, inoltre, anche i drink, che in chiave regionale, rivisitano i grandi classici.