

PER RISTORANTI E HOTEL

L'OGGETTO

in tavola

By CASASTILE



Supplemento al n. 195 di CASASTILE - Agosto 1991
Spedizione abb. post. gruppo III/70
AGEPE - Agenzia Gestione Periodici s.r.l.
20134 Milano - Via Domenico Trentacoste 9

alla cacciagione, verdure ed erbe aromatiche di cui la Toscana abbonda, e poi ancora pecorini delle Crete senesi e dolci di fattoria.

I PROTAGONISTI

Agricola dell'Amorosa che ne fornisce la maggior parte.

Tutto l'ambiente rievoca atmosfere e dimensioni di altri tempi, la grande sala adiacente a quella da pranzo, dove gli ospiti possono intrattenersi a conversa-

re e i comodi ed accoglienti appartamenti ricavati nelle abitazioni dell'antico borgo castellano. Camere comodissime comunicanti con salotti provvisti di camino, acceso nei mesi freddi. Naturalmente tradizione ed atmosfera non sono tutto: le camere offrono tutti i comfort richiesti oggi dal frigobar alla televisione ai più accoglienti e funzionali servizi igienico-sanitari.

Un soggiorno alla Locanda dell'Amorosa può costituire un momento di relax unito ai piaceri del gusto e della tavola.

L'eleganza della tavola contemporanea in un contesto di rustica tradizione è il dato saliente di un'ospitalità calda e accogliente.



COME A CASA VOSTRA

Una particolare cura è riservata alla preparazione delle tavole. Ne parliamo con il Maître Guido Conti: "È molto importante la presentazione di una tavola, specialmente per un ristorante come il nostro che si rivolge ad un pubblico selezionato ed esigente, non solo dal punto di vista gastronomico ma anche da quello estetico.

Il concetto che noi seguiamo è quello di una preparazione accurata al massimo che richiami alla mente l'idea della tavola che potremmo trovare in una casa pri-



Articolo n. 21

Informazioni
sugli articoli a pag. 63



Articolo n. 22

vata. Tutta la filosofia della Locanda l'Amorosa è tesa a creare un ambiente che abbia il calore e l'eleganza di un'abitazione, dove i clienti possono sentirsi rilassati come a casa propria ma con in più il comfort di un servizio perfetto, ed è quindi naturale che la tavola sia particolarmente seguita e curata.

Ci preoccupiamo che su ogni tavolino vi siano sempre fiori freschi.

Per i piatti abbiamo scelto la ditta Hutschenreuther; la cristalleria è della ditta Vetreria S.A.V.E.; posateria in alpaca argentata ditta Calderoni F.lli. Per buffet all'aperto utilizziamo, posate e scaldaovande in rame della ditta Alberghiera Medagliani, posacenere in terracotta della ditta Benocci Carlo".

Le scansioni volumetriche degli interni, l'andamento sobrio ed elegante, il calore dei materiali, le forme degli oggetti costituiscono un mix di rara efficacia evocativa.

