

La locanda del Gusto: una trattoria di lusso.

by **Tania Nardi**
6 MESI AGO

VETRINE DI GUSTO

No comments

0 shares



“ Gli ingredienti di un piatto sono invisibili agli occhi. Ricerca, passione e dedizione sono alla base di tutto”. Queste le parole di Raffaele Boischio, che si definisce un creatore di piatti esclusivi, e un ricercatore di prodotti tipici di eccellenza italiani in generale, e della Toscana nello specifico. Un uomo che della sua professione di chef e sommelier, ne ha fatto una vera passione, che trasmette a tutti i suoi collaboratori e clienti attraverso quella ricercatezza, che non cade mai nella banalità, e che sa essere esaltata in ogni piatto. Come imprenditore ha rilevato nel 2014 un ristorante a gestione familiare, appena chiuso da qualche mese, e trasformato in una locanda di lusso, strutturata su prodotti ricercati e di alta qualità, che si allontanano dai classici piatti proposti dalle trattorie in generale. Il brand il “gusto”, identificato dal logo che rappresenta una grande G, non è solo un marchio o un insegna, ma il segno distintivo del concept di Boischio, che della sua cucina vuole lasciare nella clientela un ricordo indelebile, evocativo di uno specifico gusto. Niente, dunque, di passeggero, ma qualcosa di veramente indimenticabile. Ne è un esempio, il risotto cotto al pomodorino giallo, con menta, stracciatella di bufala, tartare di gambero rosso e tartufo, un’ideazione-rivisitazione di Raffaele, diventata un suo cavallo di battaglia, nella versione estiva con il gambero rosso, e nella versione invernale con gambero rosolato. Versioni stagionali che caratterizzano l’intera offerta culinaria, che cambia in base al periodo e alla proposta dei prodotti a disposizione. Un grande punto a favore di questa locanda di lusso qualitativo, che segue le stagioni e i suoi più caratteristici prodotti, realizzati in una modalità del tutto diversa dalle altre proposte di zona. Come i classici tortelli e ravioli fatti a mano tipici del territorio, preparati però da Raffaele con ragù di carne di chianina. Tra i primi piatti, da annoverare anche il tagliolino alle vongole veraci sgusciate e bottarga, e gli gnocchetti con scampi e sapore di Liguirizia Amarelli. Tra i secondi, invece, da provare il bianco di orata in crosta di pistacchi, con patate al forno e pomodorini stufati o la parte nobile di Cinta senese, patate e miele al tartufo. Piatti esclusivi che ben si accompagnano alle 500 etichette proposte dalla Locanda del Gusto, incluse le bollicine.



Al fianco di Boischio, si schiera un team di collaboratori coeso e altamente professionale, costituito da 10 dipendenti durante l’inverno e 15 d’estate, capaci di lavorare e trattare le materie prime di qualità di cui la Locanda dispone, e di consigliare ed accompagnare durante il pasto, i clienti con gentilezza e affabilità. Un pool di professionisti, che con grande sinergia, stanno portando avanti, da quasi un decennio la filosofia della locanda, arrivando addirittura, nel 2022, a non chiudere un solo week-end. A livello di fornitori, invece, Raffaele si avvale del contributo di Simone Fracassi per le carni e di Andrea De Magi come affinatore di formaggi.

RELATED POSTS

Redazione · 7 ANNI AGO

“CASALE DELLA REGINA”
L’AMBIENTE REGALE INCONTRA
LA TRADIZIONE CULINARIA



Filippo Spatafora · 2 ANNI AGO

L’Apulia, un pezzo di Puglia a San
Lorenzo a Roma

Piera Feduzi · 8 ANNI AGO

I MIGLIORI VINI ITALIANI DI
LUCA MARONI SECONDO IL
PUBBLICO.



di **Tania Nardi**
27 LUGLIO 2023

< PREVIOUS POST

NEXT POST >

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Comment *

Name *

Email *

Website

Pubblica il commento

Cerca ...

Cerca

CATEGORIE PRINCIPALI

- Angoli di lusso
- Arte e cultura
- Arte e moda
- Attualità e informazione
- Cinema
- Comunicati Stampa
- Il personaggio
- Libri
- Politica nazionale
- Politica internazionale
- Teatro
- Vetrine di gusto
- Wine & Luxury



ARCHIVI

Seleziona mese v

GLI AUTORI

Seleziona Autore... v

REGISTRAZIONE

ISSN 1827-6318 Registrato al Tribunale Civile di Roma
sezione Stampa: n. 133 dall'1/04/2005.

<https://www.odg.it/legge-n-47-1948/24253>

Editore - Direttore responsabile: Giornalista Filomena Pacelli.

