

## COMUNICATO STAMPA

### **EATÉ ENTRA NELLA GUIDA MICHELIN**

**Il ristorante gourmet del The Sense Experience Resort sulla spiaggia di Follonica segnalato per la sua ottima cucina e per la posizione incantevole**



*Tavolo esclusivo sulla duna*

***Il Ristorante Eaté direttamente sulla spiaggia, a pochi metri dall'acqua e circondato dal parco secolare del resort, è ufficialmente parte della storica e prestigiosa Guida Michelin. In una location unica, in cui cucina e ambiente si fondono, accarezzati dalla brezza carica di profumi di mare e di piante aromatiche, lo Chef Franco Manfredi propone una cucina all'insegna del mare e dei sapori del territorio. The Sense Experience Resort è incentrato sul vivere l'ambiente con tutti e 5 i sensi e offre agli ospiti l'opportunità di scoprire il territorio con esperienze immersive. Nei piatti di Eaté trionfano il mare, i sapori e i profumi dell'orto giardino e i migliori ingredienti che solo un territorio ricco come la Maremma ha da offrire.***

Ecco il giudizio lusinghiero degli ispettori della **Guida Michelin**:

*Direttamente sulla spiaggia di Torre Mozza, questa proposta gourmet fa parte del moderno Sense Resort e si avvale di due elementi strategici: un'ottima cucina e una posizione incantevole, con il melodioso suono delle onde a tenere compagnia. Cucina di mare e di terra, un servizio all'altezza e una superba vista su Punta Ala, l'isola d'Elba e il Giglio. Il tramonto allietta l'inizio della serata, mentre la brezza marina il congedo. A pranzo il menu è più semplice, mentre per una serata romantica è possibile prenotare il tavolo privato sulle dune. <https://guide.michelin.com/it/it/toscana/follonica/ristorante/eate>.*

**La natura**, d'altra parte, è al centro della progettazione del [The Sense Experience Resort](#) ed è anche alla base delle esperienze proposte agli ospiti e dell'offerta gastronomica. Il resort è immerso in un parco secolare e si affaccia sulla Baia di Follonica: il mare e la botanica fanno parte quindi della sua identità, della filosofia che lo ispira e della cucina semplice e genuina proposta dallo **Chef Franco Manfredi** e dal **Restaurant Manager Tiziano Siggillino**.

Nel **Ristorante fine dining [Eaté](#)**, Manfredi propone infatti il **meglio della Maremma gourmet direttamente sulla spiaggia, con soli 30 coperti disponibili. Nei piatti i sapori del mare si mischiano a quelli della Toscana più autentica.** Manfredi seleziona **prodotti di altissima qualità**, abbinandoli a pochi altri ingredienti e valorizzando la loro unicità nella **semplicità**. Tutto si basa sulla **qualità delle materie prime e sulla loro ricerca**, grazie a **rapporti diretti con allevatori e coltivatori, tutti maremmani o comunque toscani**: latte e mozzarelle di bufale maremmane, farine e marrons glacés del Monte Amiata, alcune specie autoctone di frutta e verdura come la pera Picciola, carni locali, muggine e cozze di Livorno. **Dolci e focacce sono fatti rigorosamente in casa.**

**Nella carta del Ristorante Eaté la tradizione toscana viene reinterpretata in chiave gourmet dallo Chef. La sua cucina è genuina, fatta di pochi ingredienti, e punta a rispettare il prodotto senza coprirne il sapore e ad alleggerire le ricette tradizionali, con un'attenzione particolare alla *nutriceutica*.**

**Il Ristorante Eaté è aperto a cena dalle 20.00 alle 22.30, chiude il martedì. È possibile riservare uno dei 3 tavoli esclusivi che si trovano su tre dune naturali; tre punti più intimi, romantici e panoramici della struttura con servizio dedicato e in totale privacy.** Nella proposta enogastronomica si percepisce l'identità del luogo. La Maremma è forte e riconoscibile

**Ottima occasione la sera di [Ferragosto](#) per scoprire e gustare i piatti proposti all'Eaté: lunedì 15 agosto dalle ore 19.30 si potrà infatti festeggiare cenando direttamente in spiaggia con un menù ad hoc proposto con un abbinamento di Champagne della Maison Ruinart.**

Da oggi il ristorante è ufficialmente parte della **[Guida Michelin](#) consultabile online**. Verrà poi inserito nell'edizione cartacea 2023 che sarà presentata e pubblicata a fine anno.

### **The Sense Experience Resort**

**THE SENSE EXPERIENCE RESORT 4\*\*\*\*S** è un esclusivo resort inaugurato a fine luglio 2020, nel cuore della Maremma Toscana: immerso **in un parco naturale di 5 ettari sul mare nel golfo di Follonica** a due passi dalla suggestiva area di Torre Mozza, **si affaccia sul mare e dispone di una spiaggia privata**. Il parco conserva piante e alberi secolari ed è circondato da bellissime dune di sabbia, riqualificate e conservate integralmente. Tra i servizi disponibili anche un'area **con piscina esterna riscaldata**.

**Il resort si propone di offrire ai suoi ospiti un'esperienza totalmente immersiva, a contatto con la natura**: i materiali scelti per gli interni, i sapori dei prodotti locali esaltati nei piatti, le suggestioni suscitate dai dintorni, creano un **percorso sensoriale che si riassume nel suo slogan "Be natural, be you"**. L'esclusività dell'esperienza è garantita anche da standard di alto livello, dagli ambienti ai servizi. Il servizio di concierge tradizionale è stato sostituito **con l'[Experience Specialist](#)** che assicura a tutti gli ospiti un soggiorno memorabile.

Il resort è composto da 5 edifici con **112 camere tra Comfort, Deluxe, Superior e Suite tematiche di diverse tipologie**, fino ad arrivare alle Two Bedroom Suite vista mare, con vasca idromassaggio esterna.

La scoperta del territorio prosegue a tavola: l'ampia offerta gastronomica è curata dall'Executive **Chef Franco Manfredi** che fonda l'esperienza gustativa sulla valorizzazione di materie prime e prodotti locali in piatti della tradizione toscana e dal **Restaurant Manager Tiziano Siggillino**. Due i ristoranti: il ristorante centrale à la carte **[Dimorà](#)** per mangiare all'interno o presso il dehor esterno o sotto l'ombrellone, o il nuovo ristorante fine dining **[Eaté](#)**, **segnalato nel 2022 dalla Guida Michelin**, che si trova direttamente sulla spiaggia in una location suggestiva. Completa l'offerta il **Mixology Bar [Red Rabbit](#)**.

### **Icon Collection**

È una società di consulenza del gruppo imprenditoriale Ficcanterri, nata nel 2019, che si occupa di gestire in maniera sinergica una serie di servizi (marketing, revenue, booking, acquisti, amministrazione, controllo di gestione, etc.) per le strutture **[The Sense Experience Resort](#), [Park Hotel Marinetta](#), [Antico Podere San Francesco](#), [Borgo Verde](#) e [Hotel Botticelli](#)**. Icon Collection ha il compito di condurre tutte le strutture verso l'innovazione sia nell'ambito dell'offerta di servizi, nel marketing, revenue & sales, nei sistemi di controllo ed efficientamento economico che nell'ottimizzazione dell'impiego delle risorse umane e finanziarie.



**THE SENSE**  
experience resort

*The Sense Resort*

*Viale Italia 315 - 58022 Follonica (Grosseto)*

*Tel. [0566 280035](tel:0566280035) - [N. Verde: 800 948 885](tel:800948885)*

*[www.thesenserestort.it](http://www.thesenserestort.it)*

*[booking@thesenserestort.it](mailto:booking@thesenserestort.it)*

*Travel Marketing 2*  
Public Relations & Press Office

*Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma*

*Alessandra Amati Cell. 335 8111049*

*[www.travelmarketing2.com](http://www.travelmarketing2.com)*

*E-mail [alessandra.amati@travelmarketing2.com](mailto:alessandra.amati@travelmarketing2.com)*

*[info@travelmarketing2.com](mailto:info@travelmarketing2.com)*

*Seguici su facebook *