

COMUNICATO STAMPA

VIAGGIO IN TOSCANA ALLA SCOPERTA DEL RE DELLA TAVOLA

Un soggiorno speciale tra i sapori e i profumi della Maremma Toscana per lasciarsi conquistare dell'amatissimo e inconfondibile tartufo



Una cultura enogastronomica che affonda le radici nell'antichità e che va oltre la tradizione del buon olio e del vino che da sempre la caratterizzano. La Maremma toscana è celebre anche per uno degli ingredienti più pregiati al mondo: il tartufo, protagonista indiscusso dei piatti più raffinati. Ogni anno, la Toscana è una meta imperdibile per turisti, appassionati e curiosi in cerca di quel profumo inconfondibile. Il [The Sense Experience](#), il resort più esclusivo della Baia di Follonica, ha pensato ad un'offerta speciale per tutti coloro che non vogliono rinunciare ad un'esperienza unica: un soggiorno per risvegliare i sensi e coccolare il proprio palato.

L'Offerta Speciale “[Luxury Fall](#)” comprende: Pernottamento, Soft Drinks inclusi al minibar in camera, Bici gratuite a disposizione, Bottiglia di Prosecco in camera all'arrivo, Aperitivo nell'esclusivo bar Red Rabbit, Premium Breakfast complimentary (selezione di alcuni piatti aggiuntivi inclusi). Per chi prenota la tariffa di pensione completa, tavolo riservato con servizio e pranzo vista mare.

Valida fino al 31 ottobre . Prezzi in camera doppia a notte, per 2 persone, a partire da Euro 330,00€ con prima colazione e tutti i servizi inclusi nell'offerta.

Con il suo inconfondibile profumo, **il tartufo** si è guadagnato negli anni il titolo di “**Re della tavola**”, conquistando i palati più raffinati. In Italia il suo utilizzo per comporre piatti ricercati risale ad origini antichissime: per i romani questo prezioso ingrediente era **il cibo degli dei**, mentre nel Medioevo fu addirittura considerato una “**quinta essenza**”, c'è poi anche chi lo ha utilizzato come fonte di ispirazione e chi come mezzo diplomatico per risolvere una crisi politica. Decantato da Plinio il Vecchio, Plutarco e molti altri, il tartufo è oggi un prodotto prelibato, sinonimo di speciali tecniche di cavatura, tradizioni, antichi mestieri e leggende.

Tra le zone caratterizzate da una buona produzione e tradizione legate al tartufo, spicca la **Maremma toscana** che, contrariamente a quanto si possa pensare, non è famosa solo per la produzione di ottimo vino e olio da tavola. Famosissimi sono infatti i tartufi di **Castiglione della Pescaia**, protagonisti di piatti prelibati insieme ai funghi che crescono in zona, ma anche le terre di **Fiesole**, **San Miniato** e persino lungo la costa. Per promuovere e valorizzare questo patrimonio enogastronomico è nata l'**Associazione Nazionale Città del Tartufo** che, anche in Toscana, conta diversi borghi associati, tra i quali Arcidosso.

Arcidosso è un delizioso borgo del **Monte Amiata** nella Maremma con una cultura enogastronomica antica che affonda le radici già nel tardo Medioevo.

Si possono distinguere diverse tipologie di tartufo in Toscana: da quello bianco, a quello nero, fino a varietà particolari come ad esempio il *brumale* e lo *scorzzone*.

In particolare, tra i più importanti tipi di tartufo della maremma toscana c'è il cosiddetto **bianchetto**, detto anche *marzuolo*: si trova nell'entroterra della **provincia di Grosseto** o tra le **pinete della costa della Maremma**. I mesi di **settembre e ottobre** sono il periodo ideale per i turisti e per gli amanti del tartufo in cerca di **esperienze gastronomiche** incentrate sul raffinatissimo tuber: sagre, degustazioni e rievocazioni storiche dove il tartufo è il protagonista. Non resta che avventurarsi tra le molteplici proposte che il territorio ha da offrire, tra queste in particolare è da non perdere un soggiorno immersi nel verde e nei piaceri del palato al **The Sense Experience**: un esclusivo resort in un parco naturale di 5 ettari sul mare nel Golfo di Follonica. Uno sguardo all'estate che tarda a dare il suo arrivederci e un benvenuto ai bellissimi colori e sapori dell'autunno: la struttura ha pensato ad un **pacchetto speciale** per tutti coloro che vogliono concedersi ancora un po' di relax e **degustare il tartufo** e i sapori della Maremma toscana. Il Resort ha in serbo per i suoi ospiti un **viaggio sensoriale e culinario** tra i profumi e i sapori della tradizione, circondati dalla natura e pronti per partire alla scoperta dei dintorni di una delle coste più amate al mondo.

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, riqualficate 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

www.thesensereresort.it

booking@thesensereresort.it

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma
Alessandra Amati Cell. 335 8111049

www.travelmarketing2.com

E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

info@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 