

COMUNICATO STAMPA

EATÉ: UNA RICETTA PER FESTEGGIARE LA CONFERMA NELLA GUIDA MICHELIN 2023

Il ristorante fine dining del The Sense Experience Resort, per il secondo anno nella prestigiosa guida gourmet, festeggia regalando un piatto ispirato al territorio



Il [Ristorante Eaté](#) del [The Sense Experience Resort](#) di Follonica, si è aggiudicato anche per il 2023 una menzione nella prestigiosa Guida Michelin, che ne cita l'ottima cucina di mare e di terra, la bella posizione pieds dans l'eau, e l'atmosfera romantica. Viene quindi posta sempre più l'attenzione sull'offerta gastronomica dello Chef Franco Manfredi: è premiata la sua idea di cucina incentrata sulla scoperta e valorizzazione del territorio. Tutto ciò che circonda Eaté si trova nel piatto: i profumi del parco secolare che circonda il resort, gli aromi dell'orto giardino, la brezza e gli ingredienti del mare, le primizie delle colline circostanti. La cucina di Eaté valorizza la Natura, e la Guida Michelin ne premia la visione. Per l'occasione lo Chef ha pensato di regalare una sua ricetta, un risotto all'insegna del mare e della natura.

La **Guida Michelin Italia 2023** è stata svelata lo scorso **8 novembre** in **Franciacorta**, destination partner fino al 2024. La **cerimonia per la 68^a edizione italiana** è stato un evento live trasmesso in diretta streaming.

Ecco il giudizio 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”*.

Ciò che convince e affascina del **The Sense Experience Resort** è la sua **visione, incentrata sulla Natura e sull’esperirla con tutti i sensi**. Questo approccio trova coerente completamento e sublimazione nel **Ristorante fine dining Eaté**: alla base della proposta gastronomica c’è tutto ciò che circonda il resort, **mare, erbe, fiori, ingredienti del territorio**. È una **cucina identitaria** quella proposta dallo **Chef Franco Manfredi**: il **meglio della Maremma gourmet** nel contesto suggestivo della spiaggia privata, pochi tavoli per soli 30 coperti.

La **semplicità** che è alla base del concept dei piatti, valorizza la **qualità delle materie prime e i motivi che ne hanno determinato la scelta**, grazie a **rapporti diretti con allevatori e coltivatori, maremmani o comunque toscani**. Grande attenzione è posta anche sulla **nutriceutica, alleggerendo le ricette tradizionali senza perderne il sapore**. Così carni locali, muggine e cozze di Livorno, latte e mozzarelle di bufale maremmane, farine e marrons glacés del Monte Amiata, alcune specie autoctone di frutta e verdura come la pera Picciola, contribuiscono a creare piatti della tradizione toscana in chiave gourmet.

La posizione del ristorante inoltre è davvero unica e offre anche la possibilità di riservare **uno dei 3 tavoli esclusivi che si trovano su tre dune naturali; i tre punti più intimi, romantici e panoramici della struttura con servizio dedicato e in totale privacy**.

Ecco allora una ricetta del **The Sense Experience Resort** per festeggiare il traguardo raggiunto: un risotto abbinato a delizie del mare antistante, all’olio evo del territorio e alla natura.

Risotto arboreo Maremma con cicale, clorofilla di prezzemolo e alga spirulina

Ingredienti per 4 persone

300 gr. riso

400 gr. cicale

100 gr. foglia di prezzemolo

10 gr alga spirulina

60 gr olio evo

Procedimento

Per la clorofilla: sbollentare le foglie e schiacciarle in acqua e ghiaccio, scolare e frullare fino ad ottenere una crema liscia e verde.

Pulire le cicale cercando di non rompere la polpa, con il carapace fare un fumetto per cuocere il riso. Tostare il riso, cuocere con l’aiuto del fumetto di cicale aggiungendo il liquido un poco alla volta. A quasi cottura ultimata, togliere dal fuoco, mantecare con olio evo, aggiungere la clorofilla di prezzemolo, aggiustare con sale e pepe.

Sistemare il risotto sul piatto di portata, adagiare sopra le cicale crude, spolverare con alga spirulina e rifinire con un filo di olio evo.

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. 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 2023 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 Ficanterri, 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 Experience Resort
Viale Italia 315 - 58022 Follonica (Grosseto)
Tel. [0566 280035](tel:0566280035) - N. Verde: [800 948 885](tel:800948885)
www.thesenserestort.it
booking@thesenserestort.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 