

COMUNICATO STAMPA

A SAN VALENTINO.....SORPRENDI IL TUO PARTNER E CUCINA TU!

La ricetta del Park Hotel Marinetta è una promessa: di buona riuscita della serata e di vedersi presto



Per una cena romantica cosa c'è di meglio della quiete di casa, dove privacy, comodità e esclusività sono garantiti.... E la cucina? Con la giusta idea e un po' di organizzazione nemmeno questo sarà un problema.

Nell'attesa della riapertura per la nuova stagione, il [Park Hotel Marinetta](#) regala una ricetta semplice ma d'effetto del suo Chef Daniele Arzilli. Il piatto, elegante e sofisticato ma di facile esecuzione per chi si sa muovere in cucina, è perfetto per una cena a due la sera di San Valentino.

Il resort di romanticismo se ne intende...grazie all'esclusivo Ristorante [Crudo di Mare](#) sulla spiaggia aperto l'anno scorso, o all'atmosfera elegante del Ristorante terrazza dell'[Ombra della Sera](#).

Il Park Hotel Marinetta è situato in un meraviglioso parco di 3 ettari di pini marittimi secolari sul lungomare livornese, a pochi passi dal mare.

Al Park Hotel Marinetta l'Executive Chef Daniele Arzilli cura l'offerta gastronomica sia del Ristorante fine dining sulla spiaggia Crudo di Mare, sia al Ristorante con terrazza L'Ombra della Sera, entrambi molto romantici e d'atmosfera (oltre che negli altri due ristoranti del resort).

La sua cucina è un tributo al mare: prevalentemente a base di pesce, semplice e coreografica. Lo Chef Arzilli, in attesa di accogliere gli ospiti in primavera, offre un'idea per cucinare un piatto semplice, raffinato, afrodisiaco, seducente e piacevole a vista e palato, ideale per una cena romantica a lume di candela a casa propria, la sera di San Valentino.

Risotto Carnaroli mantecato al limone con battuta di Scampi e germogli rossi

Ingredienti per 2 persone:

- 160 g riso carnaroli Riserva San Massimo
- 50g olio evo Il Cavallino

- 4 scampi grossi freschissimi
- 25g burro chiarificato
- 1/2 limone biologico
- 1/2 cipolla bianca
- 25g sedano
- 25g aglio rosso
- sale q.b.
- pepe bianco q.b.
- erbe miste e fiori eduli q.b.

Iniziare con lo sgusciare gli scampi togliendo tutta la polpa accuratamente. Con i carapaci ben puliti e lavati preparare un brodetto di pesce facendo rosolare cipolla, sedano e tre spicchi d'aglio, aggiungere poi i gusci degli scampi far rosolare appena un minuto e coprire con acqua ghiacciata. Far bollire lentamente fino a ridurre della metà.

Pulire dal carapace la polpa degli scampi e sminuzzarla al coltello grossolanamente. Condire con poco sale, buccia di limone grattugiata e pepe bianco. Lasciar riposare coperto con pellicola a contatto. Trascorsa circa 1\2 ora “coppare” con l'aiuto di un coppapasta rotondo 2 dischi e conservare in frigo.

Iniziare a tostare il riso in un pentolino con olio e cipolla tritata. Iniziare a bagnare poco per volta con il brodetto preparato in precedenza. A cottura ultimata spegnere il fuoco e mantecare il riso con olio e il succo del limone filtrato. Mantecatura all'onda. Lasciar riposare 2 minuti e impiattare il riso in un piatto piano e adagiare sopra il disco di tartare di scampi. Guarnire il piatto con foglioline di erbe fresche e petali di fiori eduli.

Il Park Hotel Marinetta

Il Park Hotel Marinetta si affaccia sul mare toscano di Marina di Bibbona nella splendida **Costa degli Etruschi**, un susseguirsi di spiagge incontaminate, oasi protette e antiche città medievali.

Il resort offre una vasta scelta di camere e suite con vista mare, ma anche villette indipendenti circondate dal verde in cui gli ospiti potranno soggiornare, vivendo un'esperienza sensoriale unica e irripetibile. Il punto di partenza perfetto per partire alla scoperta della costa e delle colline toscane in mountain bike o a cavallo, provando a fare diving o passeggiando nei luoghi cari al poeta Giosuè Carducci.

A soli 100 metri dalla struttura, al di là della pineta, si trova la bellissima spiaggia privata e attrezzata con lettini e ombrelloni con annesso bar: un gioiello incastonato nel verde della macchia mediterranea, premiato con la **Bandiera Blu della Comunità Europea**. Il relax continua all'interno della nuova [Spa Marinetta Wellness](#), il centro benessere all'interno dell'hotel dotato di una piscina idromassaggio riscaldata, biosauna, caldarium, tepidarium, docce cromo-aromatiche e un'ampia scelta di massaggi rigeneranti e trattamenti di bellezza. Inoltre gli ospiti potranno concedersi una pausa in una delle due piscine situate nel parco di fronte all'hotel, una delle quali è pensata per i più piccoli che potranno divertirsi anche nell'area giochi e nel miniclub.

L'esperienza alla scoperta della natura e delle bellezze della Toscana che offre il Park Hotel Marinetta non può che includere anche un innovativo viaggio fra i sapori: gli ospiti potranno gustare piatti gourmet a colazione, pranzo o cena in uno dei tre ristoranti dell'hotel ([Ombra della Sera](#), [Anfora di Baratti](#), [Granace](#)) dove assaporare la magica combinazione di prodotti a Km zero, cucinati dagli chef secondo la tradizione toscana, rivisitata con un pizzico di creatività. A questi si è aggiunto nel 2022 [Crudo di Mare](#) il nuovo ristorante direttamente sulla spiaggia con menù a base di pesce che è un vero e proprio tributo al mare. Completano l'offerta un caffè e un cocktail bar che ogni sera organizza eventi musicali per un soggiorno piacevole, rilassante, ma anche indimenticabile.

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.



*Via dei Cavalleggeri Nord, 3,
57020 - Marina di Bibbona (LI)
Tel. .0586/600598 - 800.944.767
www.hotelmарinetta.it
E-mail booking@hotelmарinetta.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*