

COMUNICATO STAMPA

BUON NATALE DAL THE SENSE EXPERIENCE RESORT: LA RICETTA PER LE FESTE CHE PROFUMA DI MAREMMA

Un piatto ispirato alla filosofia della struttura, omaggio dello Chef Franco Manfredi al territorio



***The Sense Experience Resort** regala una ricetta del suo Chef Franco Manfredi ispirata al territorio e ai suoi prodotti. Tutta la filosofia della struttura è incentrata proprio sul vivere e valorizzare l'ambiente, sull'ecosostenibilità, l'ecologia. Il mantra al The Sense è "Be Natural, be you": vivere la natura in prima persona con tutti e 5 i sensi, e questo credo coinvolge naturalmente anche l'offerta gastronomica, così come la progettazione del resort e le esperienze proposte agli ospiti.*

*Il Ristorante fine dining **Eaté** propone, pieds dans l'eau, una cucina incentrata sul mare e su ortaggi locali ed erbe aromatiche provenienti dall'orto botanico della struttura. E per Natale, che rosso e mare sia! Sempre all'insegna della Maremma e dei suoi profumi.*

Franco Manfredi è lo Chef del **The Sense Experience Resort**, struttura affacciata sulla baia di Follonica in cui tutto è finalizzato ad immergersi nella natura, scoprendo paesaggi, aromi e prodotti maremmani: dal parco secolare che circonda la struttura, alla spiaggia privata su cui si affaccia, ai suoi giardini e orto botanico, fino alla cucina. **Manfredi propone una cucina che omaggia il territorio: la Maremma più autentica, affacciata sul mare. La sua idea di piatto per le Feste natalizie, è legata al rosso e alla cucina di mare che viene tradizionalmente proposta per la Vigilia di Natale.** Il rosso è proposto nella sfumatura elegante della **barbabietola**, molto usata nei piatti maremmani come nei tradizionali tortelli di barbabietola. Il piatto di Franco Manfredi è invece in elegante e coreografico risotto, colorato dalla **barbabietola** e impreziosito da **gamberi locali**.

Ricetta "Riso Carnaroli riserva San Massimo alle rape rosse e tartare di gambero biondo"

Ingredienti per 4 persone: 320 g di riso Carnaroli; 40 g di burro; 2 piccole barbabietole; mezzo bicchiere di vino bianco; sale qb; 200gr gamberi biondi; succo di lime qb; pepe qb; 500ml di brodo di pesce.

Cuocere le barbabietole in una casseruola con acqua a bollore per circa 15 minuti, successivamente pelarle, tagliarle a fette e frullarle per ottenere una purea.

Preparare una tartare di gambero sgusciando i gamberi a crudo e poi tagliandoli delicatamente a cubetti, stando attenti a non rovinare la carne. Successivamente condire con qualche goccia di lime, sale e pepe quanto basta.

Preparare il brodo di pesce con 500ml di acqua, con le teste e i carapaci dei gamberi sgusciati, 1 cipolla, 1 gambo di sedano. Per raggiungere un gusto più intenso far soffriggere in poco olio gli scarti dei crostacei prima di aggiungere l'acqua e gli altri ingredienti.

Fare tostare il riso a secco in una casseruola per qualche minuto quindi sfumare con il vino bianco.

Unire quindi un mestolo di brodo, mescolare e portare a cottura il risotto come di consueto, aggiungendo volta per volta un po' di brodo quando il precedente è stata assorbito. A fine cottura unire, lontano dal fuoco, il burro e la purea di barbabietola.

Mescolare e far mantecare. Regolare il sale e suddividere il risotto nei piatti singoli. Completare disponendo su ogni piatto la tartare di gambero biondo e servire subito.

Nel **Ristorante fine dining Eaté**, Manfredi propone il **meglio della Maremma gourmet direttamente sulla spiaggia, con soli 30 coperti disponibili. Nella carta del Ristorante Eaté spicca la tradizione toscana, reinterpretata in chiave gourmet dallo Chef Franco Manfredi, con una predilezione per ricette di mare. La sua cucina è semplice, fatta di pochi ingredienti, e punta a rispettare il prodotto e ad alleggerire le ricette tradizionali**, con un'attenzione particolare alla nutriceutica e alla leggerezza dei piatti.

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 **Eatè** che si trova direttamente sulla spiaggia in una location suggestiva e che dal 2022 aprirà anche a pranzo. 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 e Borgo Verde**. 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.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 