

COMUNICATO STAMPA

RISTORANTE EATÉ: MAREMMA PIEDS DANS L'EAU

**Al ristorante fine dining del The Sense Experience Resort,
lo Chef Franco Manfredi propone una cucina che omaggia il territorio, affacciati sul mare**



***The Sense Experience Resort** è una struttura incentrata sul vivere e scoprire l'ambiente circostante e sull'ecosostenibilità. La natura è al centro della progettazione del resort, ed è anche alla base delle esperienze proposte agli ospiti e dell'offerta gastronomica. The Sense 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 dello Chef Franco Manfredi. In particolare nel Ristorante fine dining **Eaté**, situato sulla spiaggia, che pone al centro dell'esperienza degustativa la natura, i suoi aromi, le erbe, che vengono coltivate nell'orto giardino del resort. La Maremma, il Tirreno, i suoi prodotti e profumi sono omaggiati e valorizzati con semplicità, completando così il proposito della struttura di vivere l'ambiente con tutti e 5 i sensi.*

Franco Manfredi è lo Chef del The Sense Experience Resort e cura tutta l'offerta gastronomica della struttura. Originario di Viareggio e innamorato della sua terra, ha trovato nella filosofia del The Sense il coronamento dei suoi interessi: **la curiosità per le materie prime, il rispetto profondo di allevatori e coltivatori, l'amore per i profumi che le erbe e le piante autoctone sanno dare a un piatto.** Tutto ciò trova sfogo e soddisfazione nel mantra del resort, **"Be Natural, be you"**: vivere la natura in prima persona con tutti e 5 i sensi.

Nel **Ristorante fine dining del The Sense, Eaté**, Manfredi dà pieno sfogo al suo estro. **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 sceglie **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 in casa. Ciclicamente sono organizzate cene ad hoc con i produttori, durante le quali vengono presentati prodotti di nicchia e ne sono illustrate le caratteristiche.

Nella carta del Ristorante Eaté spicca la tradizione toscana, reinterpretata in chiave gourmet dallo Chef Franco Manfredi. 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.

“Cosa significa per me il ristorante Eaté? Questo piccolo angolo di paradiso, di fronte al mare, rappresenta davvero molte cose. È l'amore per le mie origini: la Toscana è la mia casa e i suoi profumi mi riportano alla mente istanti della mia infanzia. L'Eaté è l'incarnazione del mio amore e il mio rispetto per la natura, che ogni giorno ci offre doni meravigliosi che cerco di esaltare in ogni mio piatto”.

E già dagli antipasti ci si rende immediatamente conto di trovarsi in Toscana, in Maremma, in un contesto sul mare che è abbracciato da colline e pascoli: Capesante scottate in guazzetto di zafferano e lardo di Colonnata; Ricciola, tartare con zucca costoluta maremmana e melograno; Millefoglie di verdure di stagione in fonduta di pecorino di Pienza; Battuta al coltello di manzo maremmano con carpaccio ai funghi porcini e infine la **Trasparenza di mare in vetro, il piatto preferito dello Chef. Si tratta di un insieme di filetto di muggine di Orbetello in guazzetto di cozze di piombino, basilico vaniglia e pomodorini gialli, cotti in vetro, per catturare e donare all'ospite il profumo intenso del mare e degli aromi utilizzati.**

Fra **i primi**, interessante il *Bottone di neccio, scampi, radicchio selvatico, datterini e lardo di Colonnata*: un raviolo di farina di castagne in cui **mare e terra si sposano**, come nel *Farro, zuppa di fagioli schiacciati con tartare di gambero rosa* e nei *Pici cacio, pepe e aragostella*.

Fra i secondi trionfa il pescato locale, per completare l'esperienza del pasto sulla spiaggia vista mare: Gallinella d'amo, cavolo rosso, pomodoro giallo e origano fresco; Cubi di polpo brasato con burrata e polvere di capperi; Branzino selvaggio, nocciole nostrali e salsa verde all'italiana; Cernia di scoglio con brodetto cacciuccato e sfere di verdura di stagione.

Nei piatti del Ristorante Eaté sono protagonisti profumi e aromi di piante e fiori provenienti dal parco del resort e presto anche dall'orto giardino, uno spazio che sarà dedicato alla coltivazione di diverse specie botaniche. L'orto giardino del The Sense sarà al servizio della cucina ed anche adibito ad **esperienze proposte agli ospiti: percorsi sensoriali botanici**, studiati con l'aiuto di cartine ad hoc per scoprire i profumi e i colori delle specie endemiche e di macchia mediterranea presenti nel vasto parco, **che culmineranno in degustazioni dimostrative. Saranno organizzati anche corsi di cucina e prove sensoriali**, che si svolgeranno bendati per esercitare la memoria olfattiva, riscoprire e imparare a riconoscere le tante varietà di erbe. **Manfredi sostiene ad esempio che la pineta in cui è immerso il resort, conferisce un aroma unico alle erbe.**

Questa filosofia si ritrova ad esempio nel dessert *Sablé all'eliceriso, gelato al rosmarino e frutti autunnali*, in cui i profumi dell'eliceriso e del rosmarino si sprigionano in modo delicato e potente.

Cucina e ambiente si fondono meravigliosamente in una delle opzioni proposte per le occasioni speciali degli ospiti: è possibile prenotare uno dei tavoli riservati nelle collinette del parco, per una cena esclusiva all'aperto con vista panoramica. Una breve scalinata conduce ad un balconcino panoramico naturale con vista su tutte le isole dell'arcipelago Toscano.

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.thesenseresort.it

booking@thesenseresort.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 