

COPPIA DI CHEF PER IL THE SENSE EXPERIENCE RESORT

Natura e Amore protagonisti della cucina



Nelle cucine del The Sense Experience Resort di Follonica arriva una cucina emozionale, fatta di Amore. L'amore per la gastronomia e le materie prime, ma anche il sentimento che lega i due nuovi Chef che apriranno la nuova stagione. Alessandra Zacchei e Nazareno Dodi sono una coppia in cucina e nella vita, e offrono agli ospiti del [The Sense Experience Resort](#) un'esperienza sensoriale legata alla natura e al territorio, in linea con la filosofia del resort "Be natural, be you". Nei piatti i sapori del mare si mischiano a quelli della Toscana più autentica. Si aggiungono profumi e aromi di piante e fiori provenienti dal parco del resort e dall'orto giardino, uno spazio dedicato alla coltivazione di diverse specie botaniche per una cucina a Km0.

Il The Sense Experience Resort, incastonato in un parco secolare affacciato sulla spiaggia del Golfo di Follonica, **riaprirà per la stagione 2023 ai suoi ospiti il prossimo 6 aprile con una novità: non uno ma ben due nuovi Chef.**

Ciro Verrocchi, VP Operation del gruppo Icon Collection, è felice di accogliere in squadra due talenti che contribuiranno a confermare i ristoranti del resort come meta enogastronomica della costa Toscana e non solo. Gli Executive Chef **Alessandra Zacchei** e **Nazareno Dodi** sono una coppia vincente ed affiatata, sia nella vita che in cucina. **La loro unione sentimentale e professionale dà vita a piatti con una matrice emozionale che ben si abbina alla filosofia del resort, che punta a far vivere agli ospiti esperienze immersive in connessione con la natura circostante e con il territorio, arrivando a stimolare tutti i 5 sensi.**

Anche i loro piatti puntano ad essere un'esperienza sensoriale per l'ospite: prendono spunto dalle radici regionali della cucina italiana e si evolvono per essere presentati in chiave moderna, con qualche tocco della loro creatività.

Definiscono così la filosofia che sta dietro alla loro cucina: «Una cucina fatta di ingredienti con sapori distinti, in contrasto tra di loro, che uniti insieme creino un sapore armonioso» dice **Chef Dodi**, e **Chef**

Zacchei aggiunge: «Seguendo la nostra linea di cucina, tentiamo di sviluppare i piatti partendo da abbinamenti classici, propri della regione che ci ospita, e di valorizzare, quanto più possibile i prodotti tipici ed unici che il territorio offre». **Una cucina molto legata al territorio quindi, secondo lo stile del The Sense. La Maremma come territorio ha molto da offrire in fatto di materie prima, fra mare e terra, e il resort dispone di un orto botanico che con le sue erbe aromatiche ispira anche gli Chef.**

Ecco come nascono le idee per i loro piatti, dalla realtà che li circonda. «L'idea viene sempre dall'ispirazione data da uno o più ingredienti, da una suggestione: assaggiandoli, può venire voglia di costruirci un piatto, di abbinarlo a qualcos'altro, o per sfida quando ti chiedono di rivisitare un classico della tradizione» dice lui.

«Tanto lo fa anche l'istinto aiutato dalla propria memoria olfattiva. Poi può contribuire anche un odore avvertito per caso camminando, due ingredienti assaggiati insieme per sbaglio» aggiunge lei.

Da sempre al The Sense si lavorano solo materie prima eccellenti, il meglio che la Maremma possa offrire, approccio che incontra anche l'approccio degli chef nella creazione dei loro piatti: «Cerchiamo di valorizzare gli ingredienti di zona, partendo sempre da materie prime di ottima qualità. Per creare un piatto scegliamo un ingrediente come punto di partenza, attorno al quale ruota poi tutto il resto», affermano insieme. Anche il fattore estetico è importante: «Prima che con la bocca, si mangia con gli occhi».

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 con l'ampia offerta gastronomica che punta alla valorizzazione di materie prime e prodotti locali in piatti della tradizione toscana. Due i ristoranti: il ristorante centrale à la carte **Dimora** 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 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 Experience 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 