

COMUNICATO STAMPA

CHEF DANIELE ARZILLI:

UN MAESTRO DELLA CUCINA E DELEGATO REGIONALE DI PRESTIGIO

Il rinomato chef del Park Hotel Marinetta regala una ricetta, una sinfonia di sapori e una danza di profumi che elevano l'arte della cucina toscana a nuove vette di eccellenza



Il Park Hotel Marinetta è orgoglioso che il suo talentuoso Chef, Daniele Arzilli, sia stato di recente nominato Delegato Regionale della Toscana dell'Associazione Italiana Food & Beverage Management (AIFBM). Questa prestigiosa nomina testimonia la leadership straordinaria di Chef Arzilli nel mondo della gastronomia, confermando il suo impegno nell'elevare gli standard della ristorazione.

Per celebrare questo traguardo, **Chef Arzilli** presenta una delle sue creazioni signature che si può gustare al **Ristorante Granace del Park Hotel Marinetta**: il **Petto d'anatra all'aceto balsamico con purea di sedano rapa e carote baby**. Un piatto che è una sinfonia di sapori e profumi che incanta ogni senso, portando in tavola un'esperienza unica e indimenticabile. Chef Daniele Arzilli, maestro dell'arte culinaria, ha trasformato questo piatto in un'opera d'arte, rivelando la sua maestria attraverso ogni dettaglio.

Partendo dal petto d'anatra, delicatamente marinato con erbe aromatiche, **Chef Arzilli crea un equilibrio perfetto tra la morbidezza della carne e la croccantezza della pelle**, grazie a una cottura magistrale. Il risultato è un boccone succoso e avvolgente, impreziosito da quella marcia in più data dalla salsa all'aceto balsamico e miele. Questa salsa, densa e cremosa, avvolge il palato con note agrodolci che si fondono armoniosamente con il sapore unico dell'anatra.

Accompagnando il petto d'anatra, **la purea di sedano rapa e patate è un inno alla cremosità e alla delicatezza**. La texture vellutata e il gusto leggermente dolce si sposano alla perfezione con la carne, creando un contrasto che esalta ulteriormente il piacere della degustazione.

Le carote baby, trattate con maestria, rappresentano un tocco di dolcezza e croccantezza che arricchisce il piatto. **La loro glassatura in burro e aglio conferisce un profumo avvolgente e un sapore irresistibile**, completando il quadro di questa composizione gastronomica.

L'insieme di questi elementi, sapientemente orchestrati da Chef Arzilli, **trasforma il Petto d'anatra all'aceto balsamico con purea di sedano rapa e carote baby in un'esperienza che va oltre il semplice**

pasto. È un viaggio sensoriale, un'ode alla creatività culinaria e una celebrazione della squisitezza che può essere raggiunta quando l'arte e la passione si fondono in cucina.

Ingredienti per 2 persone:

- Petto d'anatra fresco 250g
- Aglio 2 spicchi
- Rosmarino 1 rametto
- Timo 1 rametto
- Aceto balsamico di Modena DOP 50 ml
- Miele toscano 20 g
- Brodo vegetale 50 g
- Sedano rapa 100g
- Patate 60g
- Carote baby 100g
- Olio extra vergine di oliva 50ml
- Burro 30g
- Sale e pepe

Procedimento

Per prima cosa pulire il petto d'anatra dal grasso eccessivo e fare dei tagli a croce sulla pelle. Mettere la carne, in un piatto, a marinare per 3 ore in olio, poco sale e pepe e le erbe aromatiche a disposizione. Coprire con pellicola e lasciar riposare in frigo. Pulire il sedano rapa e le patate e tagliare il tutto a piccoli cubi, in modo da accelerare i tempi di cottura. Mettere a bollire fino a cottura completa. Scolare e frullare con frullatore a immersione aggiungendo sale, pepe e un filo d'olio evo. Pelare le carote baby cercando di lasciare il ciuffetto verde attaccato. Metterle a sbianchire in acqua salata bollente per circa 4 minuti, dopodiché scolare e farle rosolare in una padella con burro e uno spicchio d'aglio.

Iniziamo con la preparazione del petto d'anatra. Scaldare una padella antiaderente con olio, aglio e le erbe aromatiche e aggiungere la carne, scolata dalla marinatura, a rosolare per prima dalla parte della pelle. Girare l'anatra dopo circa 3 minuti e continuare a cuocere aiutandosi con il brodo vegetale. Una volta arrivata a cottura togliere la carne dalla padella e metterla a riposare in un piatto. Nella padella aggiungere il miele e l'aceto balsamico, far sfumare, e far bollire fino a raggiungere una densità cremosa della salsa.

Impiattamento: mettere sul fondo del piatto la purea di sedano rapa aiutandosi con un cucchiaino, adagiare sopra il petto d'anatra scaloppato, le carote baby glassate e irrorare con la salsa all'aceto balsamico. Decorare il piatto con erbetto o fiori eduli freschi.

La nomina di Chef Daniele Arzilli come **Delegato Regionale della Toscana dell'AIFBM** sottolinea il suo impegno nel plasmare il futuro della ristorazione, mentre la sua creazione culinaria continua a deliziare i palati degli ospiti al Park Hotel Marinetta.

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 mini-club.

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. 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 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.



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



*Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma
Alessandra Amati Cell. 335 8111049
www.travelmarketing2.com
E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com
info@travelmarketing2.com*