

COMUNICATO STAMPA

GIUSEPPE PARISI FIRMA L'ECCELLENZA: L'ANIMA GOURMET DI EATÈ PRENDE VITA

Ogni portata è un racconto, ogni assaggio un ricordo da custodire: nasce una cucina che emoziona



*Una cena che diventa viaggio, un piatto che diventa racconto: con l'apertura per la nuova stagione del Ristorante Eatè, il The Sense Experience Resort 5*L apre le porte a un'esperienza gastronomica senza precedenti. Alla guida della brigata, l'Executive Chef Giuseppe Parisi – talento riconosciuto nel panorama dell'alta cucina internazionale – firma un percorso che unisce autenticità, eleganza e memoria del gusto.*

Immerso nel verde lussureggiante di un parco naturale secolare e affacciato direttamente sulle acque cristalline del Golfo di Follonica, **Eatè è un rifugio di eleganza e quiete**, dove il tempo sembra rallentare per lasciare spazio al piacere dei sensi. **Con soli 30 coperti**, ogni dettaglio è pensato per offrire un'esperienza intima, raffinata e personalizzata, in cui l'ospite è al centro di un viaggio gastronomico irripetibile. Qui, ogni piatto è un'opera d'arte multisensoriale, capace di evocare i profumi della macchia mediterranea, il gusto del mare e le tradizioni della Maremma, **raccontando con grazia e audacia l'essenza più autentica della Toscana** attraverso ingredienti locali, tecniche contemporanee e una creatività che emoziona.

Il nuovo **menù di Eatè**, firmato dall'Executive Chef **Giuseppe Parisi**, è un percorso etico e sensoriale che affonda **le radici nel territorio toscano e si apre al Mediterraneo**. L'esperienza comincia con la delicatezza marina de *Lo Scampo con caviale e mela verde*, un equilibrio tra dolcezza e sapidità, e con *Il nostro Mare*, un'ode al pescato locale in tutta la sua ricchezza. Seguono *La Quaglia con foie gras e lamponi*, **che gioca tra profondità e acidità**, e una doppia espressione della primavera con *Uovo biologico croccante ai peperoni* e *Il pecorino Saba*, insieme nel piatto per evocare l'orto e la campagna.

Nei **primi piatti**, la ricerca della materia prima incontra la tecnica più raffinata. Il *Carnaroli Gazzani con cannolicchi e salsa di alici* rende omaggio al mare toscano, mentre gli *Spaghetti "Fabbri" al limone e uova di pesci pregiati* **sorprendono per freschezza e mineralità**. La *Mezza manica "Fabbri" ai profumi toscani* avvolge il palato con gli aromi della macchia mediterranea, mentre il *Tortello ripieno di zucchini e menta, mantecato al latte di mandorla*, **racconta con delicatezza una visione vegetale elegante e contemporanea**.

I **secondi piatti** celebrano l'eccellenza delle materie prime: l'*Astice blu con cereali soffiati e finocchi al Pernod* **unisce consistenze croccanti a sentori aromatici**, il *Dentice imperiale in crosta di erbe con pak choi e fasolari* incanta per equilibrio e freschezza, mentre l'*Agnello con carote al Madras e cipolle borettane in agrodolce* esplora la fusione tra spezie e dolcezza. La proposta vegetale trova piena espressione ne *Le nostre verdure*, **un piatto in cui la stagionalità si fa protagonista assoluta**.

Infine, i dessert sono pensati per concludere il percorso con grazia e stupore: *Rabarbaro e litchi* seduce per leggerezza floreale, mentre il *Pop corn al caramello e banana* chiude con una nota ludica e avvolgente, in un perfetto equilibrio tra nostalgia e innovazione. A questi si aggiungono l'*Olio Extra Vergine Vittorio Ficcannerri con kumquat e rosmarino del nostro parco*, un omaggio aromatico e persistente che parla di natura ed eleganza ed un omaggio a Vittorio Ficcannerri e il dolce *Mela verde, mandorle di Avola e la nostra lavanda*, dal profilo etereo e mediterraneo che celebra i profumi della macchia toscana.

MENÙ RISTORANTE EATÈ

Antipasti

Lo Scampo con caviale e mela verde
Il nostro Mare
La Quaglia foie gras e lamponi
Uovo biologico croccante peperoni & Il pecorino Saba

Primi piatti

Carnaroli Gazzani con cannolicchi e salsa di alici
Spaghetti "Fabbri" al limone e uova di pesci pregiati
Mezza manica "Fabbri" ai profumi toscani
Tortello ripieno di zucchini e menta mantecato al latte di mandorla

Secondi piatti

Astice blu con cereali soffiati e finocchi al Pernod
Dentice imperiale in crosta di erbe, pak choi e fasolari
Agnello con carote al Madras e borettane in agrodolce
Le nostre verdure

Dessert

Rabarbaro e litchi
Pop corn al caramello e banana
Olio Extra Vergine Vittorio Ficcannerri con kumquat e rosmarino del nostro parco
Mela verde, mandorle di Avola e la nostra lavanda

Un menù che non è solo cucina, ma racconto, emozione e territorio: un invito ad assaporare la Toscana più autentica attraverso lo sguardo di uno chef che ha scelto la semplicità come forma più alta di espressione culinaria.

La proposta di Eatè si inserisce perfettamente nella filosofia del **The Sense Experience Resort**, dove natura, benessere ed esclusività si fondono in un'ospitalità sensoriale totale. Con Eatè, **il resort aggiunge un nuovo capitolo alla sua offerta gourmet**, trasformando ogni cena in un momento indimenticabile.

The Sense Experience Resort

THE SENSE EXPERIENCE RESORT 5***L** 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, riqualificate 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 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 ristorante fine dining **Eatè** 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 Resort

Viale Italia 315 - 58022 Follonica (Grosseto)

Tel. 0566 280035 - N. Verde: 800 948 885

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