

COMUNICATO STAMPA

IL MARE IN UN PIATTO: **LO SCAMPO FIRMATO DALLO CHEF GIUSEPPE PARISI**

Un'esplosione di freschezza mediterranea per celebrare l'estate al The Sense Experience Resort



*Al ristorante fine dining Eatè del prestigioso The Sense Experience Resort 5*L, l'estate si vive anche attraverso il palato, in un viaggio sensoriale che celebra il territorio, la stagionalità e l'eccellenza della cucina mediterranea. Ogni piatto è un racconto, un'emozione in equilibrio tra tecnica e creatività, pensato per sorprendere con leggerezza, colore e intensità. Tra le creazioni più gustose dello chef Giuseppe Parisi, spicca Lo Scampo con Caviale e Mela, un piatto che racchiude l'essenza pura del mare e la delicatezza della frutta estiva, con un'estetica raffinata e una costruzione gustativa contemporanea.*

La base del piatto sono **scampi freschissimi**, privati del carapace e tagliati a metà per esaltarne la morbidezza e la naturale dolcezza. Dopo essere stati compattati grazie alla tecnica del sottovuoto, vengono lasciati riposare per 24 ore a 0°C per mantenere intatta la loro struttura e ottenere eleganti terrine, pronte per essere adagiate su un letto di **crema di mele**.

Quest'ultima nasce da una selezione di mele condizionate sottovuoto e cotte al microonde, per poi essere frullate al termomix con un filo d'**olio extravergine** e **sale Maldon**, fino a ottenere una consistenza vellutata e un gusto bilanciato tra dolcezza e acidità.

A completare il piatto: **zoccolature di mela verde**, un delicato **caviale** (circa 3 grammi per porzione), **julienne di foglie di ostrica** e **punte di salicornia**, per un finale iodato e croccante che richiama le brezze marine della Maremma.

LO SCAMPO CON CAVIALE E MELA

Ingredienti per 6 persone

Per la terrina di scampo:

- 3 kg di scampo
- 5 g di sale Maldon
- 30 g di olio extravergine di oliva

Per la crema di mele:

- 500 g di mele
- 25 g di olio extravergine di oliva
- 3 g di sale Maldon

Preparazione della terrina:

Pulire gli scampi, tagliarli a metà per il lungo e adagiarli su una placca di acciaio. Compattarli con la macchina sottovuoto e conservarli per 24 ore in frigorifero a 0°C. Una volta raffreddati, ricavare delle terrine come da presentazione.

Preparazione della crema di mele:

Mondare le mele e condizionarle sottovuoto. Cuocerle al microonde per 3 minuti alla massima potenza. Frullare da calde al termomix, aggiungendo olio e sale Maldon fino a ottenere una consistenza liscia e setosa.

Composizione del piatto:

Disporre le terrine di scampo sopra delle zoccolature di mela verde. Completare con caviale (3 g per porzione), julienne di foglie di ostrica e punte di salicornia.

Con questo piatto, il ristorante **Eatè** conferma la sua **identità gourmet**: un luogo dove la **natura toscana** si fonde con l'eleganza della cucina contemporanea. Un'esperienza da vivere direttamente sul mare, oppure da replicare a casa per portare un tocco di alta cucina firmata **Giuseppe Parisi** nella propria quotidianità.

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

experience resort

★★★★★ L

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