

COMUNICATO STAMPA

FERRAGOSTO AL THE SENSE EXPERIENCE RESORT: UN UNICO MENÙ, MOLTI VIAGGI

Lo chef Giuseppe Parisi firma una cena di Ferragosto che celebra l'estate con eleganza e autenticità



*Il Ferragosto al The Sense Experience Resort 5*L si prepara a diventare un evento da ricordare. In uno degli angoli più affascinanti della Maremma, tra dune sabbiose, pinete e vista sul Golfo di Follonica, prende vita un'esperienza culinaria che è molto più di una cena: è un racconto a più portate, che parte dalla terra, attraversa il mare e si chiude con un dolce abbraccio alla tradizione.*

Due proposte, **una classica** e **una vegetariana**, accompagnano l'ospite tra mare, terra e orti mediterranei, con attenzione alla stagionalità, alla creatività e a una presentazione che incanta prima ancora del primo assaggio.

Un menù che non è solo una sequenza di portate, ma un vero e proprio itinerario gastronomico attraverso mare, terra e tradizioni reinterpretate. In occasione del Ferragosto, il **The Sense Experience Resort** presenta una proposta esclusiva firmata dallo **chef Giuseppe Parisi**, che per l'occasione ha ideato un **percorso degustazione** dal titolo evocativo: **“Maremma Sunset”**.

La filosofia che anima questa cena speciale parte da un'idea semplice ma potente: **evocare emozioni attraverso ingredienti autentici, accostamenti inediti e una narrazione culinaria che unisce tecnica e poesia**. Ogni piatto racconta una tappa, un ricordo d'estate, una suggestione della Maremma o del Mediterraneo, con attenzione al territorio, alla stagionalità e all'eleganza della forma.

Accanto al menù principale, viene proposto anche un raffinato **menù vegetariano** dal titolo **“La Maremma in festa”**, per un'esperienza inclusiva e completa.

Menù Degustazione Ferragosto – “Maremma Sunset”

Antipasti – L'inizio del racconto

Sinfonia di seppia tra mare e salicornia

Ricordo d'estate nell'entroterra

Primi Piatti – La narrazione prende corpo

Risotto al profumo di basilico con gambero rosso e cuore di burrata

Raviolo della tradizione contadina

Secondo – La materia si fa esperienza

Spigola in veste aromatica con zuccina ripiena e salsa all'aneto

Dessert – La dolce conclusione

Zuccotto del Ferragosto

Euro 110,00 a persona – bevande escluse, acqua e caffè inclusi

Menù Vegetariano – “La Maremma in Festa”

Antipasti

Carpaccio di pomodori maremmani, stracciatella di bufala e basilico

Vellutata di zucchine e menta, con pesche grigliate e mandorle

Primi

Risotto al pesto di basilico, pomodorini bruciati e pinoli tostiti

Raviolo di melanzana con salsa di mozzarella e crumble di pane

Secondo

Variatione di ceci, carota speziata e cipolle in agrodolce

Dessert

Zuccotto del Ferragosto

Euro 110,00 a persona – bevande escluse, acqua e caffè inclusi

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.thesenserestort.it

booking@thesenserestort.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