

EATÉ ENTRA NELLA GUIDA RISTORANTI D'ITALIA 2026 DEL GAMBERO ROSSO

Il ristorante del The Sense Experience Resort premiato anche per la “Miglior Proposta di Bere Miscelato”



Nuovo e prestigioso traguardo per il ristorante fine dining Eaté, autentico gioiello gastronomico del The Sense Experience Resort di Follonica, che entra ufficialmente nella Guida Ristoranti d'Italia 2026 del Gambero Rosso. Un riconoscimento che ne consacra l'eccellenza e la visione, arricchito dall'assegnazione del Premio Speciale “Miglior Proposta di Bere Miscelato”, tributo alla sua straordinaria ricerca nel mondo della mixology e dell'abbinamento sensoriale. La cerimonia di presentazione si è tenuta lo scorso 20 ottobre al The Space Cinema Moderno di Roma, alla presenza dei più autorevoli protagonisti della ristorazione italiana.

Situato direttamente sulla spiaggia di Follonica, **Eaté** rappresenta l'essenza della cucina gourmet vista mare: un luogo in cui il territorio della Maremma incontra la creatività contemporanea, tra esperienze sensoriali, accoglienza impeccabile e una mixology d'autore che ne ha decretato il successo. **L'ingresso nella Guida e il premio speciale confermano la crescita e la visione del ristorante**, autentico simbolo della filosofia esperienziale firmata **The Sense Experience Resort**. Un riconoscimento che celebra il meglio del panorama enogastronomico nazionale e che, in questa edizione, ha visto Eaté distinguersi per la sua capacità di coniugare raffinatezza, innovazione e una profonda connessione con il territorio toscano.

Il Gambero Rosso descrive Eaté come:

Semplicemente uno dei ristoranti più romantici d'Italia. Una manciata di tavoli proprio sul mare con una vista che resta nel piatto. Qui, dal 2025, va in scena Giuseppe Parisi, curriculum di tutto rispetto nell'alta ristorazione. Già accomodarsi al tavolo è un'emozione: accoglienza e servizio impeccabili. Si sceglie tra quattro menu degustazione, tra i piatti assaggiati, lo scampo, mela verde, salicornia e caviale ma anche il maialino, peperoni rossi e pecorino Frescolino Saba. C'è spazio per la Maremma e per un'attenzione particolare al vegetale. [...] Federico Rutolo è un perfetto maître di sala, un alchimista postmoderno inventore di deliziosi mocktail, alternativa ai vini, dove ogni drink racconta sensazioni e intensità. Nota di merito per il livello dei dolci.”

Un riconoscimento che conferma Eaté come punto di riferimento per la cucina d'autore **sul mare della Maremma**, capace di fondere eleganza, territorio e creatività.

*“Siamo orgogliosi di questo importante traguardo – dichiara **Francesco Ficcanterri**, General Manager del The Sense Experience Resort che ha ritirato il premio – che premia il lavoro di una squadra straordinaria. L'ingresso nella Guida del Gambero Rosso e il premio per la Miglior Proposta di Bere Miscelato riconoscono la nostra filosofia di ospitalità esperienziale, dove ogni dettaglio, dal piatto al cocktail, è pensato per emozionare i nostri ospiti.”*

L'Eatè continua a distinguersi per una proposta gastronomica innovativa, elegante e profondamente radicata nella cultura toscana contemporanea.

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.thesenseresort.it
booking@thesenseresort.it



Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma

Alessandra Amati Cell. 335 8111049

www.travelmarketing2.com

E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com