

COMUNICATO STAMPA

LO CHEF DANIELE AZILLI FIRMA L'AUTUNNO:

“PETTO D'ANATRA CON NESPOLA COMUNE, CREMA DI BROCCOLO E PATATE”

Un omaggio alla stagione dei colori intensi e dei sapori decisi, in attesa della riapertura del Park Hotel Marinetta



Anche se il Park Hotel Marinetta si prende una pausa invernale, la creatività del suo Executive Chef Daniele Azilli non conosce stagioni. Per l'autunno, lo chef propone un piatto che è un vero inno alla natura toscana: Petto d'anatra con nespola comune, crema di broccolo e patate. Una ricetta elegante ma sincera, dove la dolcezza delle nespole incontra la forza della carne d'anatra e la delicatezza vellutata dei broccoli. Un equilibrio perfetto tra comfort e raffinatezza, per chi ama portare a tavola l'atmosfera calda e avvolgente dei mesi autunnali.

Nel piatto autunnale firmato dall'Executive Chef **Daniele Azilli**, ogni ingrediente è un piccolo racconto di stagione. Il **petto d'anatra**, tenero e succoso, sprigiona tutto il suo aroma quando incontra il calore del burro e l'intensità di un **filo d'olio extravergine d'oliva**. Accanto, la **crema di broccoli** regala una nota verde e vellutata che avvolge il palato, mentre le **patate dorate** aggiungono quella croccantezza irresistibile che bilancia la morbidezza della carne. A completare l'armonia, le **nespole**, dolci e lievemente acidule, trasformano ogni boccone in un gioco di contrasti tra terra e frutto, calore e freschezza, comfort e sorpresa. Un piatto che profuma di casa e di bosco, perfetto per riscoprire il piacere autentico dell'autunno.

PETTO D'ANATRA CON NESPOLA COMUNE, CREMA DI BROCCOLO E PATATE

Ingredienti (per 2 persone)

- Petto d'anatra 400 g
- Olio extravergine d'oliva 50 ml
- Burro 20 g
- Patate 150 g

- Broccoli freschi 100 g
- Vino rosso 100 ml
- Nespole 100 g
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Dividere i due petti d'anatra, incidere la pelle con tagli trasversali lasciandola attaccata alla carne.

Pulire le nespole, farle bollire in uno sciroppo di acqua e zucchero, mantenendole leggermente croccanti, poi tagliarle a fettine.

Lessare i broccoli in acqua salata, poi raffreddarli in acqua e ghiaccio per mantenerne il colore brillante. Frullarli con olio evo fino a ottenere una crema liscia.

Pelare e tagliare le patate, sbianchirle per 5 minuti in acqua salata e rosolarle in padella con olio e burro fino a doratura.

Rosolare i petti d'anatra a fiamma viva, prima dal lato della pelle e poi dall'altro, fino alla cottura desiderata (meglio se leggermente al sangue).

Impiattare con la crema di broccolo come base, le patate croccanti e le fettine di nespola a guarnire.

In attesa della prossima stagione al **Park Hotel Marinetta**, lo Chef Daniele Azilli invita a portare in cucina l'essenza dell'autunno: ingredienti genuini, colori intensi e la voglia di scaldare i sensi con piatti che raccontano il territorio.

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 miniclub.

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 Km0, cucinati dagli chef secondo la tradizione toscana, rivisitata con un pizzico di creatività. A questi si è aggiunto **Crudo di Mare** il nuovo ristorante a bordo piscina con menù a base di pesce che è un vero e proprio tributo al mare. 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.hotelmарinetta.it
E-mail booking@hotelmарinetta.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
info@travelmarketing2.com*