

COMUNICATO STAMPA

ELEGANZA LEGGERA PER LE FESTE: **LA SPIGOLA TRA LE VERDURE DI STAGIONE**

La nuova creazione natalizia dello Chef Daniele Arzilli è un omaggio al mare e all'orto



Quest'anno il Natale si accende di luce, profumi e freschezza grazie a una proposta che racconta l'essenza più autentica della cucina mediterranea: "La Spigola nell'Orto", il piatto firmato dall'Executive Chef Daniele Arzilli del Park Hotel Marinetta. Anche se la struttura è chiusa per la pausa invernale e si prepara a riaprire in primavera, la creatività dello chef non si ferma e continua a ispirare, portando nelle case un'idea di festa fatta di eleganza, leggerezza e gusto, capace di evocare il profumo del mare e la quiete della pineta toscana anche nei mesi più freddi.

Una ricetta che nasce dall'**incontro fra il mare e la terra**, dove il trancio di spigola fresca, morbido e delicato, viene avvolto da un mosaico di verdure dai colori vivi e dalle consistenze diverse: **patate vellutate**, melanzane carnose, zucchine fragranti e broccoli dal cuore verde intenso. A illuminare il piatto arrivano i **pomodorini maturi**, trasformati in una crema setosa e brillante che sprigiona dolcezza e carattere.

Ogni boccone è un viaggio sensoriale: la **spigola**, leggermente rosolata con **olio extravergine di oliva** e un profumato **spicchio d'aglio in camicia**, sprigiona note avvolgenti; le **verdure**, appena sbianchite e poi saltate, mantengono una piacevole **croccantezza**; le **creme di broccoli e pomodoro** completano la composizione con morbidezza e armonia. Un piatto che interpreta il Natale in chiave contemporanea, celebrando la purezza degli ingredienti e la bellezza della semplicità.

Una proposta pensata per chi desidera portare in tavola durante le feste un'atmosfera di raffinata leggerezza, capace di sorprendere e conquistare sin dal primo assaggio.

LA SPIGOLA NELL'ORTO

Ingredienti per 2 persone

- Spigola fresca (trancio) 400 g
- Patate 150 g
- Melanzane 80 g
- Zucchine 50 g

Broccoli 80 g
Pomodorini maturi 100 g
Olio extravergine di oliva 20 ml
Aglio 1 spicchio
Erbette aromatiche fresche
Sale e pepe q.b.

Procedimento

Pulire e tagliare le verdure a piacere. Sbollentarle leggermente e poi rosolarle in padella antiaderente con poco olio extravergine di oliva.

Pulire i broccoli, lessarli in acqua salata e raffreddarli in acqua e ghiaccio per preservarne il colore brillante, quindi frullarli con un filo d'olio fino a ottenere una crema liscia.

Sbollentare i pomodorini, eliminare la buccia e frullare la polpa con poco olio fino a ottenere una salsa vellutata.

Scaldare una padella antiaderente con olio e lo spicchio d'aglio in camicia; quando l'olio inizia a sprigionare profumo, adagiare la spigola e lasciarla rosolare senza muoverla per almeno 2 minuti. Regolare di sale e pepe, girare il trancio e terminare la cottura in forno statico a 130° per circa 2 minuti.

Impiattare disponendo le verdure, le creme di broccoli e pomodoro e il trancio di spigola, completando con un filo d'olio extravergine e erbe fresche.

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 mini-club.

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 Ficanterri, 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*