

## COMUNICATO STAMPA

### LE PRELIBATEZZE DELLA CUCINA MAREMMANA

Semplice e saporita, questo tipo di cucina è conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo



*La cucina maremmana è una delle più conosciute a livello internazionale, apprezzata per i piatti semplici e genuini che rispecchiano le tradizioni contadine, dove ingredienti poveri combinati con sapienza danno vita a ricette gustose. Dal tagliere di salumi e formaggi alle pappardelle al cinghiale fino alle anguille impanate e fritte, ogni portata è un viaggio negli antichi sapori della terra toscana. Sapori che si possono provare anche nei ristoranti del The Sense Experience Resort 5\*L, una struttura di lusso immersa in un contesto paesaggistico unico, che offre la possibilità di partecipare a diverse esperienze enogastronomiche.*

Quando si parla della Toscana il primo pensiero che viene in mente sono le iconiche attrazioni storiche e culturali, ma poi la mente stuzzica il palato pensando alla prelibata gastronomia. Una delle espressioni più genuine della tradizione culinaria toscana è la cucina maremmana, dove gli ingredienti semplici, i sapori decisi e il fatto di saper valorizzare al meglio le risorse del territorio sono i tratti distintivi che la rendono unica. **Quella della Maremma toscana è infatti una cucina frutto della cultura contadina**, dove i piatti sono semplici perché nascono dalla povertà. La gente doveva prepararsi da mangiare con quello che trovava, per questo ancora oggi i saperi che vengono tramandati nei sapori di generazione in generazione rende ogni pasto un'esperienza autentica, fatta di piatti rustici preparati con tecniche che ormai sono parte integrante del patrimonio italiano prima, e mondiale poi. Quella maremmana è una tradizione enogastronomica perfetta per chi è alla ricerca del lato più vero e autentico della Toscana, che lascia il cuore in quel vasto territorio che si estende dalla costa tirrenica fino all'entroterra, dove le tradizioni raccontano la storia della gente che vi abita. La cucina maremmana è una cucina di terra, nata da mani contadine, le cui ricette si basano su ingredienti poveri, ma così sapientemente combinati che sanno creare sapori molto ricchi ed intensi, nati dalla necessità di offrire piatti nutrienti preparati con prodotti facilmente reperibili e conservabili come legumi, cereali ed

olio d'oliva. **Ogni piatto ha la caratteristica di riflettere il suo legame profondo con la terra e con le stagioni**, con ingredienti tutti di qualità eccellente, spesso a chilometro zero, coltivati o allevati direttamente nelle campagne toscane.

Ecco quindi sfilare il celebre oro verde, ovvero l'olio extravergine d'oliva, uno degli ingredienti base della cucina maremmana e toscana in generale, che viene utilizzato sia per condire i piatti che per cuocere carne e verdure; **il pane toscano senza sale si usa come panzanella** e per accompagnare zuppe e sughi, ideale per esaltare i sapori intensi dei piatti maremmani; la carne di cinghiale e la selvaggina sono il simbolo indiscusso della cucina locale; le verdure di stagione tra cui cavolo nero, bietole, e fagioli che sono ampiamente utilizzati in zuppe e contorni, a tutti si aggiungono erbe aromatiche come rosmarino, timo, alloro, e salvia sempre presenti per aromatizzare carni, zuppe e sughi. Gli antipasti maremmani si rifanno soprattutto alla produzione di salumi e formaggi locali. I taglieri di formaggi caprini, ovini e di mucca, non possono mancare sulle tavole toscane: ecco quindi il formaggio di Fossa, **il pecorino toscano Dop**, lo stracchino e la ricotta. Lo stracchino è un ingrediente fondamentale dei crostini con salsiccia cotti al forno, veloci da preparare e molto gustosi. Un antipasto molto apprezzato soprattutto d'estate è la panzanella maremmana, preparata con pane raffermo, olio, sale, pomodori, basilico. **L'acquacotta è uno dei piatti più famosi**, nato dall'ingegno delle vecchie massaie: è infatti creato con quel poco che l'arida terra di un tempo era in grado di dare ovvero una zuppa di verdure, cipolle, pane raffermo e sopra l'uovo. I pastori la preparavano quando stavano tutto il giorno nei campi. I tortelli maremmani sono ripieni di ricotta e spinaci, conditi con sugo di carne; lo stesso ragù, come anche quello di lepre, è il condimento anche delle pappardelle, che vengono preparate nella variante con il tartufo in bianco. E ancora maltagliati, ravioli, gnocchi di pane al cinghiale tra i primi piatti.

**In Maremma c'è tanto consumo di carne**, specialmente quella di cinghiale, che si prepara in umido, al ragù con le pappardelle e con le olive verdi o anche accompagnato da polenta. **Un altro piatto iconico è il buglione di agnello**, una sorta di spezzatino di agnello cucinato con pomodoro e erbe aromatiche che viene solitamente preparato per Pasqua. Un secondo piatto a base di carne, ma lasciato in bianco, è il capriolo alla palma, che viene fatto marinare per una notte intera negli odori, quindi sfumato con aceto bianco e lasciato cuocere con l'aggiunta di olive nere. **Il pesce arriva dal mare e dalla laguna di Orbetello**: il risotto di Femminelle, cioè granchi di acqua dolce pescati proprio nella laguna, è uno tra i piatti più rappresentativi, così come lo scaveccio, a base di anguille impanate e fritte. Più ricercato il baccalà alla maremmana, piatto tipico della tradizione durante i giorni di festa. **Tra i dolcetti più tipici i cantucci di Maremma sono consumati lungo tutto l'arco dell'anno**: a base di mandorle e nocciole, sono aromatizzati alle scorze d'arancia, al cioccolato fondente o al peperoncino. La cucina maremmana è un vero e proprio viaggio nei sapori della terra toscana, dove gli ingredienti genuini e le tradizioni secolari portano ad assaporare prodotti semplici e piatti autentici che riportano indietro nel tempo. Al The Sense Experience Resort 5\*L situato in un parco affacciato sul mare nel Golfo di Follonica, a rendere uniche le esperienze di soggiorno sono anche le proposte dei due ristoranti, che offrono la possibilità di provare i piatti tipici della tradizione in ambienti suggestivi. A questo si accompagnano le diverse offerte che includono anche tour con degustazioni di vini e piatti tipici.

### **The Sense Experience Resort 5\*L**

Affiliato sin dalla fase precedente all'apertura al brand internazionale **Preferred Hotels & Resorts**, il più grande network indipendente di hotel di lusso al mondo, il The Sense Experience Resort 5\*L è un esclusivo resort inaugurato a fine luglio 2020 nel cuore della Maremma Toscana, nel Golfo di Follonica, a pochi passi dalla suggestiva area di Torre Mozza. **Immerso in un parco naturale di 5 ettari**, tra piante e alberi secolari e dune sabbiose integralmente riqualificate e preservate, il resort si affaccia direttamente sul mare con vista panoramica sull'Isola d'Elba e sulle isole dell'Arcipelago Toscano; dispone di un elegante **beach club privato** e di una piscina esterna riscaldata dedicata al relax. Nel 2025 ha ottenuto la **certificazione GSTC**, il più autorevole riconoscimento internazionale per il turismo sostenibile.

La struttura si compone di cinque edifici per un totale di **112 camere** tra Comfort, Superior e Deluxe, disponibili anche con vista mare, di cui **18 suite di diversa tipologia tra cui la Two Bedroom Suite Vista Mare**, la più prestigiosa dotata di patio esterno e **Jacuzzi privata**, uno spazio esclusivo dove vivere momenti romantici al tramonto con lo sguardo rivolto verso l'Isola d'Elba. **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. L'**Experience Specialist** sostituisce il tradizionale concierge, accompagnando gli ospiti in ogni fase del soggiorno per renderlo memorabile.

La proposta gastronomica completa il percorso sensoriale del resort, valorizzando ingredienti locali di eccellenza e reinterpretando i sapori autentici della tradizione toscana in chiave contemporanea. Il **Dimorà**, ristorante all day dining à la carte, accoglie gli ospiti in ambienti raffinati, curati nei minimi dettagli, con eleganti spazi esterni affacciati sul parco e sul mare, per un'esperienza culinaria rilassata ma ricercata. L'**Eatè**, ristorante fine dining che si trova direttamente sulla spiaggia e inserito nella **Guida Ristoranti d'Italia 2026 del Gambero Rosso**, propone una cucina creativa e sofisticata, in una location esclusiva e immersa in scenari unici e mozzafiato. Completa l'offerta il **Red Rabbit Crazy Cocktail**, bar d'autore dove cocktail signature e mixology innovativa si fondono con un'atmosfera intima e sofisticata, per momenti di autentica convivialità. Il The Sense Experience Resort 5\*L è attualmente inserito nei più prestigiosi circuiti internazionali del segmento luxury: **Preferred Hotels & Resorts - Lifestyle Collection, Fora Travel, Kiwi Collection, The Hotel Collection by American Express, Takumians by Traveller Made, XO Private** a conferma di un posizionamento solido e riconosciuto nel panorama dell'ospitalità di alta gamma.

### **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.



**THE SENSE**  
experience resort  
★★★★★ L

#### *The Sense Resort*

*Viale Italia 315 - 58022 Follonica (Grosseto)*

*Tel. 0566 280035 - N. Verde: 800 948 885*

*www.thesenseresort.it*

*booking@thesenseresort.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](mailto:alessandra.amati@travelmarketing2.com)*