

PROFUMO DI AGRUMI E LEGGEREZZA: IL DESSERT CHE CELEBRA L'ESTATE

Un raffinato equilibrio di agrumi, nocciola e soffice meringa italiana dà vita a una creazione elegante e sorprendente, capace di conquistare il palato fin dal primo assaggio



C'è tutta la luminosità dell'estate racchiusa in un cucchiaino di "Nuvola Agrumata", il nuovo dessert ideato dall'Executive Chef Daniele Arzilli del Park Hotel Marinetta. Un dolce che conquista al primo sguardo e sorprende al primo assaggio, dove la vivace freschezza degli agrumi incontra la delicata dolcezza della meringa italiana e il carattere intenso del biscotto croccante alla nocciola.

La consistenza vellutata del **cremoso** sprigiona le note aromatiche di **lime, limone e arancia**, regalando una piacevole sensazione di freschezza che richiama la brezza marina e le giornate assolate. A sostenerlo, una base fragrante di **biscotto alla nocciola**, ricca di profumi tostati e consistenza, mentre una soffice meringa italiana, leggera come una nuvola, completa il dessert con la sua morbidezza avvolgente. Il tocco finale è affidato alla **scorza di lime grattugiata**, ai delicati **fiori eduli di fiordaliso e calendula** e a una leggera spolverata di **zucchero a velo**, per un risultato elegante, colorato e irresistibilmente estivo.

NUVOLA AGRUMATA: Biscotto croccante alla nocciola, cremoso agli agrumi e meringa italiana

Ingredienti per 2 persone

Per la crema inglese

- 45 g di latte
- 20 g di panna
- un pizzico di vaniglia
- scorza grattugiata di ½ limone
- 15 g di tuorlo d'uovo
- 7 g di zucchero semolato

Per il cremoso agli agrumi

- 10 g di succo di lime
- 10 g di succo di limone

- 10 g di succo di arancia
- 1,5 g di gelatina in fogli
- 50 g di panna montata
- 4 g di zucchero semolato

Per la meringa

- 8 g di acqua
- 30 g di zucchero
- 16 g di albume
- 7 g di zucchero

Per il biscotto croccante alla nocciola

- 10 g di burro
- 6 g di zucchero a velo
- un pizzico di vaniglia
- 2 g di nocciole in polvere
- 5 g di uovo
- 18 g di farina 00

Procedimento

Preparare la **crema inglese** unendo latte, panna, vaniglia, scorza di limone, tuorlo e zucchero. Cuocere il composto fino a raggiungere una temperatura di almeno **80 °C**, quindi lasciarlo raffreddare completamente in frigorifero.

Una volta fredda, incorporare il succo di lime, limone e arancia, quindi aggiungere delicatamente la panna montata. Sciogliere la gelatina precedentemente ammollata in una piccola parte del composto caldo, lasciarla intiepidire e unirla al resto della preparazione. Versare il cremoso in stampi monoporzione e riporre in congelatore per almeno **4 ore**.

Per il **biscotto croccante alla nocciola**, lavorare rapidamente burro, zucchero a velo, vaniglia, nocciole in polvere, uovo e farina, ottenendo un impasto omogeneo senza riscaldarlo eccessivamente. Far riposare in frigorifero per circa un'ora, quindi stendere l'impasto e ricavare dei dischi della stessa dimensione dello stampo utilizzato per il cremoso. Cuocere fino a ottenere un biscotto dorato e fragrante, che costituirà la base del dessert.

Preparare la **meringa italiana** portando acqua e zucchero a **121 °C**. Nel frattempo iniziare a montare gli albumi con i 7 g di zucchero; quando lo sciroppo raggiunge la temperatura, versarlo a filo sugli albumi continuando a montare alla massima velocità fino al completo raffreddamento della meringa.

Per l'impiattamento, adagiare il cremoso agli agrumi sul biscotto croccante alla nocciola. Decorare la superficie con ciuffi di meringa utilizzando una sac à poche, completare con scorza di lime appena grattugiata, fiori eduli come fiordaliso e calendula e una leggera spolverata di zucchero a velo.

Un dessert raffinato che racchiude il gusto autentico dell'estate: fresco, leggero e sorprendentemente armonioso, perfetto per concludere un pranzo o una cena con una nota di eleganza e freschezza.

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. Nel 2025 ha ottenuto la **certificazione GSTC**, il più autorevole riconoscimento internazionale per il turismo sostenibile.

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 e la Bandiera Verde 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, San Francesco Country Resort, 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**



**Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma
Alessandra Amati Cell. 335 8111049
www.travelmarketing2.com
E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com
info@travelmarketing2.com**