COMUNICATO STAMPA

EATÈ CHIUDE LA STAGIONE CON UN IMPORTANTE RICONOSCIMENTO E GUARDA AL 2027

Il ristorante fine dining del The Sense Experience Resort 5*L conferma la propria presenza nella Guida Ristoranti d'Italia 2027 del Gambero Rosso. Una stagione di rinnovamento con lo Chef Andrea Cimino, confermato anche per il prossimo anno



Ci sono stagioni che segnano un'evoluzione e altre che aprono nuove prospettive. Per Eatè, il ristorante fine dining del The Sense Experience Resort 5*L di Follonica, quella appena conclusa è stata una stagione di rinnovamento e nuove visioni, che si chiude con una conferma significativa: la presenza nella Guida Ristoranti d'Italia 2027 del Gambero Rosso.

Un risultato che premia il percorso intrapreso e **rafforza il ruolo di Eatè all'interno dell'offerta gastronomica** del resort, dove la ristorazione non rappresenta semplicemente un servizio, ma una componente essenziale dell'esperienza di soggiorno. Un racconto gastronomico che prende forma attraverso luoghi, atmosfere e identità differenti, seguendo il ritmo della giornata e **offrendo agli ospiti diversi modi di vivere il territorio anche attraverso il gusto.**

La conferma nella Guida Ristoranti d'Italia 2027 del Gambero Rosso rappresenta dunque il modo migliore per concludere una stagione di cambiamenti e consolidamento. Un riconoscimento che si inserisce in un percorso più ampio, nel quale Eatè continua a distinguersi come spazio raccolto e dedicato a un'esperienza fine dining in cui il piatto diventa linguaggio, il territorio materia di ricerca e il tempo della tavola parte integrante del soggiorno.

La stagione 2026 ha rappresentato per Eatè un momento di profonda evoluzione, con una nuova identità gastronomica e l'arrivo dello **Chef Andrea Cimino**, chiamato a interpretare e sviluppare una visione di cucina contemporanea, essenziale e fortemente legata alla materia prima. **Un percorso che ha messo al centro il rispetto dell'ingrediente**, la precisione tecnica e la ricerca dell'equilibrio, privilegiando una cucina capace di esprimere carattere senza ricorrere all'eccesso.

La filosofia dello Chef si fonda su una tecnica intesa come strumento al servizio del prodotto, sulla valorizzazione delle sue caratteristiche e su una costruzione del piatto in cui ogni elemento trova una propria funzione. Il territorio, con le sue suggestioni marine e la ricchezza della Maremma, diventa così una fonte d'ispirazione da interpretare con sensibilità contemporanea, attraverso accostamenti misurati, contrasti e consistenze che contribuiscono a dare profondità all'esperienza.

Classe e sensibilità, attenzione al dettaglio e una visione gastronomica ben definita sono gli elementi che caratterizzano il lavoro di Andrea Cimino, che ha saputo imprimere una direzione riconoscibile alla cucina di Eatè. Un percorso destinato a proseguire anche nella prossima stagione: **lo Chef sarà infatti nuovamente alla guida del ristorante nel 2027**, dando continuità al progetto avviato e sviluppandone ulteriormente l'identità.

Al The Sense Experience Resort 5*L, la cucina si conferma così una delle espressioni più autentiche della filosofia *Be natural, be you*: **un invito a vivere ogni momento in sintonia con la natura e con il luogo**, lasciandosi guidare da esperienze che coinvolgono i sensi e rimangono nella memoria. E per Eatè, dopo una stagione che ha segnato un nuovo inizio, l'appuntamento è già al prossimo capitolo.

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** è il ristorante conviviale del resort, una cucina dal carattere diretto e rassicurante che interpreta la memoria del gusto attraverso piatti essenziali, contemporanei e immediati, pensati per una condivisione naturale e quotidiana. L'**Eatè**, ristorante fine dining inserito nella **Guida Ristoranti d'Italia 2027 del Gambero Rosso**, è uno spazio raccolto e essenziale dedicato a una cucina di precisione e profondità, dove il piatto diventa linguaggio e il territorio viene interpretato attraverso tecnica, equilibrio e controllo del gusto. Il **Riviera** è il bistrot e cocktail bar sul mare dove il tramonto diventa un rituale, tra atmosfera sospesa, luce mediterranea e il fascino di un elegante *pieds dans l'eau*. La cucina celebra i grandi classici della tradizione marina, con richiami volutamente rétro pensati anche per un aperitivo lungo e conviviale. Il tutto accompagnato da una mixology essenziale e territoriale, in un contesto raffinato ma mai troppo formale. 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, Ensamble, Internova, Gifted Travel Network** 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 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.

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