

Gusto

GIUSEPPE
PARISI

di Riccardo Galli

Al The Sense-Experience Resort il ristorante sull'acqua Eatè e il centrale Dimorà portano a tavola i sapori autentici della Maremma. Grande attenzione per ogni piatto. Tra il blu del mare e il verde delle colline un'accoglienza a cinque stelle



I sapori sono quelli della Maremma. Della Toscana. Profumi che raccontano la terra, il mare, il mondo che circonda l'atmosfera del The Sense-Experience Resort, dove il ristorante sul mare, Eatè (oltre al centrale, Dimorà) diventa una culla di gusto grazie alle idee, il lavoro e la cura dello chef, Giuseppe Parisi. Siamo a due passi da Follonica, fra il blu del mare e il verde delle colline della bassa Toscana, per un'accoglienza a cinque stelle, che comincia a tavola, si allunga al comfort dell'hotel e sfocia nella voglia di scoprire l'interno, la storia e le emozioni di un entroterra (come la cantina Petra Wine) che poi è la vera culla dei prodotti rielaborati dallo chef Parisi.

Ci sono piatti che stanno accompagnando la cucina di Eatè nella direzione della prima stella Michelin. Si chiamano: "scampo alla mela verde e caviale" e "dentice in crosta di erbe pak-choi e fasolari". Che Parisi li unisce attraverso un primo piatto ("risotto alle pannocchie e cerfoglio") per coinvolgere il palato in una scalata di gusti ora salati, ora leggermente dolci, ora semplici ma intensi. Come se fosse ancora il mare (si parla del dentice imperiale) a voler raccontare il suo piacere. Il The Sense Experience Resort è il primo experience re-



IN CUCINA

Nel menu proposto da chef Parisi ci sono piatti che stanno accompagnando la cucina di Eatè verso la stella Michelin

sort della Toscana progettato per offrire un'autentica immersione sensoriale. Ogni elemento, dal design delle camere alle esperienze culinarie, è pensato per far vivere emozioni profonde, risvegliando i sensi e connettendo gli ospiti alla natura. Dalla pineta secolare alla macchia mediterranea, passando per le dune costiere restaurate, il resort rappresenta un'oasi di pace e bellezza. La cucina, l'accoglienza, ma non solo questo.

E qui ecco entrare sulla scena le idee, innovative e futuristiche dell'imprenditore toscano, Federico Ficcanterri, classe 1968, che con Icon Collection (la società che raccoglie cinque strutture di pura qualità in tutta Italia, fra cui appunto The Sense di Follonica) ha intrapreso un percorso di trasformazione aziendale guidato da una figura insolita nel mondo dell'hospitality: un filosofo, Alessandro Guidi, "filosofo aziendale" del gruppo, sta contribuendo a ridefinire il concetto di leadership e benessere organizzativo attraverso un approccio che fonde pensiero critico e visione strategica, creando un modello innovativo che unisce filosofia e gestione aziendale. Questo cambiamento permette ai dipendenti di non essere semplici esecutori, ma protagonisti attivi del successo aziendale.

«Quando il potere viene distribuito, le persone non aspettano di essere guidate: si muovono, propongono, trovano il loro ruolo - spiega Guidi -. Dopotutto, non serve essere Aristotele per capire che siamo più felici quando quello che facciamo conta davvero». «Crediamo che un'organizzazione sana sia prima di tutto un luogo in cui le persone possano esprimersi, sentirsi accolte e partecipare attivamente - sottolinea Federico Ficcanterri, Ceo con il cugino Riccardo di Icon Collection -. Con "Ti Ascolto" vogliamo costruire un ambiente di lavoro più umano, dove la qualità dell'ospitalità cominci da dentro». Un'azienda che sa ascoltare i propri collaboratori saprà accogliere i propri ospiti con autenticità e calore. Si torna a tavola, alla colazione e ai sapori del posto, a chilometro zero. The Sense Experience ha così abbracciato "Vetrina Toscana", il progetto della Regione, in collaborazione con Unioncamere Toscana, che promu-

ve il turismo enogastronomico, con la regia di Toscana Promozione Turistica coadiuvata da Fondazione Sistema Toscana, che promuove ristoranti, produttori botteghe e attività che offrono esperienze enogastronomiche.

Gli albergatori che aderiscono all'iniziativa si impegnano a inserire nella propria colazione almeno un prodotto dolciario e uno salato del territorio. I prodotti sono identificati con un'etichetta con il logo di Vetrina Toscana e una breve descrizione. Viene messo a disposizione del materiale informativo sulle aziende produttrici, in modo da invogliare il cliente a visitare personalmente le aziende agroalimentari locali.

AUTENTICITÀ

Giuseppe Parisi racconta i sapori della Toscana al The Sense-Experience Resort nel ristorante sul mare Eatè e al centrale Dimorà. Un viaggio nell'entroterra vera culla dei prodotti rielaborati dallo chef



VACANZE GREEN NELL'OGLIASTRA DEI CENTENARI



Entrata solo di recente tra le mete del grande turismo Arbatax è conosciuta per i suoi ulivi secolari e la longevità dei suoi abitanti

di Michele Mezzanica

Un promontorio che si allunga nel mar Tirreno, nel mezzo della costa orientale sarda, praticamente a metà strada fra Olbia e Cagliari. Una piccola penisola lontana dagli aeroporti, poco servita anche dai porti. Un isolamento che ha fatto la fortuna di Arbatax, intercettata solo di recente dai radar del grande turismo. Siamo in Ogliastra, regione storica di grande pregio naturalistico. Terra di alberi monumentali e ulivi secolari, patria di centenari in quella che è una delle cinque Blue Zone del mondo.

Un equilibrio delicato, difficilmente conciliabile col turismo di massa. Eppure qualcuno ci ha provato e ci è riuscito. Quel qualcuno è Giorgio Mazzella, banchiere e imprenditore sardo che ha creato l'Arbatax Park Resort, una struttura tanto grande quanto poco invasiva, funzionale ma rispettosa. Un monumento all'ossimoro che permette di sfruttare appieno le meraviglie del posto senza comprometterne l'ecosistema. D'altra parte, il prestigioso titolo di "World's Leading Eco Resort" non si vince sei anni consecutivi - dal 2019 al 2024 - per caso. L'Arbatax Park si estende su 60 ettari ed è costituito da sette diversi hotel, sette tipologie di soggiorno ciascuna con il proprio stile e il proprio ristorante di riferimento.

Per il resto, invece, tutto in comune: ciascun ospite può muoversi liberamente in tutto il resort, scegliendo la spiaggia a lui più congeniale, visitando il Parco naturalistico Bellavista con oltre 500 animali tipici della fauna sarda oppure il Giardino delle Meraviglie, angolo fiabesco e sensoriale. Ci si muove a piedi oppure col Bobo, la navetta interna che in 20 minuti compie il giro del resort. Un tutt'uno tra hotel e territorio circostante al punto che lo stesso Mazzella vive all'interno dell'Arbatax Park, nella sua villa privata in uno degli angoli più suggestivi del promontorio, con ampio giardino a picco sul mare e vista su quelle rocce rosse che sono il biglietto da visita di questo tratto di costa.

Le spiagge del resort sono una serie di calette che si susseguono, quasi tutte in sabbia (ma con ampi scogli "da asciugamano" per gli amanti del genere) e qualcuna di sassolini. Dall'Arbatax Park sono poi facilmente raggiungibili - e il resort organizza escursioni in gommone o motonave - alcune tra le spiagge più belle e suggestive della zona, come Cala Goloritzè, quest'anno al primo posto della prestigiosa classifica "The World 50 Best Beaches", oppure la vicina Cala Mariolu, l'anno scorso al secondo posto dello stesso concorso. Tra le esperienze proposte, anche un'escursione in jeep nel Supramonte, la catena montuosa un tempo roccaforte del banditismo e oggi apprezzata meta turistica, in particolare da chi vuole esplorare una montagna atipica, diversa da come la conosciamo "nel Continente" tra Alpi e Appennini. Qui, sull'altipiano di Baunei, ci si addentra in sentieri che profumano di elicriso e rododendro, per poi rifocillarsi con un bel pranzo tipico a base di pecora arrosto.



RELAX E TREKKING

Sopra, le spiagge di sabbia racchiusi in piccole calette
A destra, il Parco naturalistico Bellavista con oltre 500 animali tipici



A CACCIA DI BANDIERE

Un tuffo 'certificato' dove l'acqua è più blu

Non è solo il blu profondo delle acque a rendere speciale l'Ogliastra, ma anche quello delle Bandiere Blu: nel 2025 ben sette spiagge di questo tratto costiero della Sardegna

IL RICONOSCIMENTO

Giorgio Mazzella, banchiere e imprenditore sardo ha creato l'Arbatax Park Resort, una struttura tanto grande quanto poco invasiva, funzionale ma rispettosa. L'hotel si è meritato per sei anni di fila, il prestigioso titolo di "World's Leading Eco Resort"

orientale hanno ottenuto l'ambito riconoscimento assegnato dalla Foundation for environmental education. Si trovano tutte nella zona di Arbatax, facilmente raggiungibili dal Park Resort. Il viaggio parte dal Lido di Orri, una lunga distesa sabbiosa dalle acque basse e limpide, che si scompone in varie sezioni ognuna con un'identità precisa. Più a sud, tra rocce affioranti e angoli tranquilli, si trovano le spiagge di Muxi - Il Golfetto, e Fossilioni, con calette intime e scori da cartolina.

A breve distanza si apre lo spettacolo naturale del Lido di Cea, famoso per i suoi faraglioni rossi che emergono dal mare turchese, icona di questo tratto di costa. Verso Arbatax, si incontrano le piccole baie di Porto Frailis e San Gemiliano, protette e amate da famiglie e viaggiatori in cerca di tranquillità, mentre nella parte occidentale del Lido di Orri si trova la spiaggia di Ponente - La Capannina, perfetta per godere di tramonti e servizi attrezzati.

Alcune delle baie più selvagge sono invece raggiungibili solamente in barca o seguendo i sentieri, meglio se accompagnati da una guida. Rivolgendosi ad esempio alla Cooperativa Goloritzè che da circa trent'anni accompagna gli escursionisti lungo il Selvaggio Blu, affascinante trekking che si sonda tra mare e montagna, tra arrampicate e tuffi, tra calate in corda e notti in tenda sulla spiaggia. Per un'esperienza autentica immersi nella natura alla sua massima potenza.

M.Mezz.