

MAREMMA

MAGAZINE

Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. n° CN-NE/03124/10.2021 Periodico ROC - Contiene I.R.



**Speciale Rosati di Maremma:
il fascino, l'eleganza e la
bellezza di un territorio in
un calice di vino**

Mensile di informazioni turistiche e culturali • Anno XXIII • NUMERO 4 • GIUGNO 2025 • € 3,50

IN QUESTO NUMERO



GRande Estate 2025, a Grosseto
quattro serate di musica e spettacolo



Dieci anni di note raffinate: buon
compleanno, MusicAnticaMagliano!



Teatro nel Bicchiere Festival: lungo la
Via Clodia spettacoli, arte e territorio

Inoltre...

Cinquant'anni di Parco
della Maremma: al via le
celebrazioni

Capolavori del Rinascimento
in mostra alle Clarisse

Amiata Piano Festival, 20 anni
di musica, arte e sogno

GUSTA

A TAVOLA | Il ristorante del mese

Natura, comfort e alta cucina: The Sense Resort incanta sul Golfo di Follonica

DI LINA SENSERINI



Affacciato sul Golfo di Follonica, il The Sense Experience Resort conquista la vetta dell'ospitalità toscana diventando 5 stelle lusso. Immerso in un parco naturale di 5 ettari, tra mare, dune e pineta, il resort unisce design, sostenibilità, comfort ed esperienze personalizzate anche a tavola nei due ristoranti à la carte Dimorà o fine dining Eatè

La linea dell'orizzonte inquadra l'Isola d'Elba, tra le due propaggini di Punta Ala e Piombino che chiudono in un abbraccio il Golfo di Follonica. Nelle giornate più chiare, i monti della Corsica fanno capolino alle spalle dell'isola, tra l'azzurro del mare e il verde dei boschi.

Affacciato su questo autentico angolo di paradiso, dove la bellezza dell'ambiente si fonde con la storia millenaria degli Etru-

sci, si trova l'esclusivo The Sense Experience Resort, da quest'anno 5 stelle lusso, aperto nel 2020. Un ambiente da sogno, che ridefinisce l'esperienza di soggiorno di lusso, offrendo un connubio impeccabile tra raffinatezza, sostenibilità e la calorosa ospitalità tipica della Toscana.

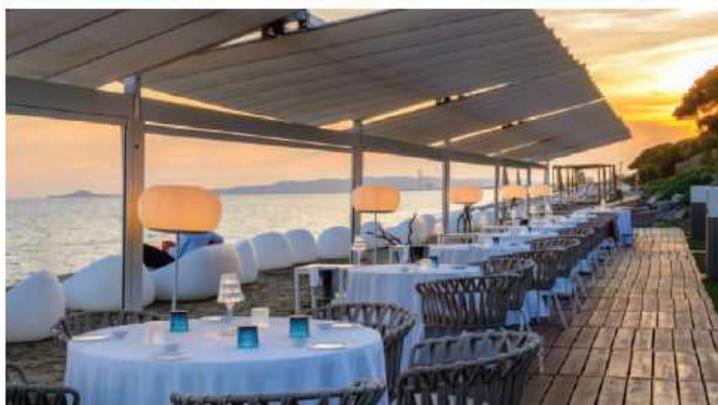
Un solido gruppo sinonimo di accoglienza

Proprietario del resort è il gruppo im-

prenditoriale Ficcannerri dei cugini Federico e Riccardo. La gestione è invece affidata a Icon Collection, la società fondata da Federico Ficcannerri, a capo di cinque prestigiose strutture in Italia, che ha di recente intrapreso un percorso di trasformazione aziendale guidato da una figura insolita nel mondo dell'hospitality: il filosofo, nella persona di Alessandro Guidi, che sta contribuendo a ridefinire il concetto di leadership e be-



Nelle foto alcuni
scorci del The Sense
Experience Resort a
Follonica



nessere organizzativo attraverso un modello innovativo che unisce filosofia e gestione aziendale.

Il nuovo hotel manager è invece il giovane Francesco Ficcanterri. Con il suo ingresso nelle attività del gruppo si completa un passaggio generazionale che sottolinea l'impegno della famiglia – e quindi di Icon Collection – nell'individuare, sostenere e valorizzare i giovani talenti che desiderano avvicinarsi al mondo

dell'ospitalità, offrendo opportunità concrete attraverso la Academy del resort.

“Be natural, be you”, lo slogan che riassume il soggiorno al The Sense

The Sense Experience Resort 5*****L è un esclusivo resort immerso in un parco naturale di 5 ettari affacciato sul mare del golfo di Follonica, con spiaggia privata e servizi extra lusso come la piscina a sfioro riscaldata, nell'area esterna. Il parco con-

serva piante e alberi secolari ed è circondato da dune di sabbia. Agli ospiti viene offerta un'esperienza immersiva, a contatto con la natura, nel rispetto dell'ambiente, riassumibile nello slogan “Be natural, be you”.

L'esclusività di questa esperienza è garantita anche da standard di alto livello negli ambienti e nei servizi, a partire dall'Experience specialist che assicura a tutti gli ospiti un soggiorno scandito da

GUSTA

♦♦♦♦

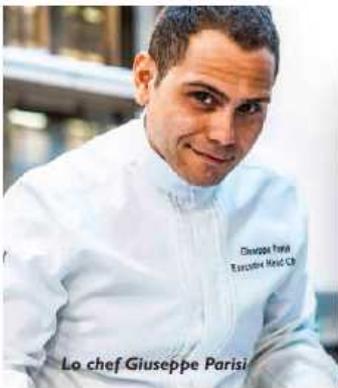
Grande novità del 2025 è l'arrivo al ristorante fine dining Eaté, dello chef Giuseppe Parisi, che firma una cucina elegante, territoriale e sostenibile, tributo alla Maremma e ai suoi sapori



esperienze uniche: dal percorso al tramonto, a quello dell'aurora, ai percorsi dedicati alla conoscenza dell'ambiente, della botanica del parco, la geologia delle dune, l'archeologia del sito (nel parco si trovano ancora tracce degli insediamenti etruschi di oltre duemila anni fa).

Il resort è composto da 5 edifici con 112 camere tra comfort, deluxe, superior e suite tematiche di diverse tipologie, oltre alle *two bedroom suite vista mare*, con vasca idromassaggio esterna, perfettamente integrate con l'ambiente circostante. Spazi ampi, eleganti e raffinati che definiscono un sodalizio perfetto tra relax ed energia grazie al calore del legno, al design e ai colori dei tessuti, tutti made in Italy.

Non a caso, quest'anno, la struttura è stata nominata per gli World's Best Awards 2025 di Travel + Leisure, una delle classifiche più autorevoli nel panorama dell'ospitalità di lusso. «Un riconoscimento – spiega Francesco Ficcanterri



Lo chef Giuseppe Parisi

– che celebra l'impegno del resort nel ridefinire gli standard dell'accoglienza, offrendo un'esperienza che combina eleganza, autenticità e un profondo legame con il territorio».

La natura al centro delle scelte aziendali

La natura è al centro della progettazione del The Sense: gli edifici preesistenti sono valorizzati da un design in sintonia con l'ambiente: prevalgono il bianco, il verde, il legno, grandi vetrate e terrazzi che si affacciano sul parco e sul mare. Gli alberi del parco, che sono parte essenziale della vista dalle camere, proteggono dai venti, offrono ombra e creano angoli suggestivi e riposanti.

«Nel progetto del resort, è stato rispettato e valorizzato l'ambiente circostante di alto valore paesaggistico: dalla conformazione delle dune conservate e riqualificate al ripristino della flora originaria piantumando specie vegetali autoctone. Tutte le piante messe a dimora nei giardini – più di 7000 arbusti e perenni di 80 specie diverse – sono state scelte per le loro caratteristiche di resistenza ai venti salmastri e per il basso bisogno idrico».

L'ambiente viene rispettato anche con comportamenti virtuosi: per irrigare viene usata in parte acqua piovana, in parte attinta da un pozzo superficiale che, grazie ad un impianto di osmosi alimentato da pannelli fotovoltaici, preleva acqua salata e immette acqua dolce.

Inoltre, ogni scelta del resort è finalizzata al rispetto dell'ambiente: dai materiali compostabili ed ecologici, ai prodotti a Km 0, al riciclo, alla raccolta

differenziata, all'invito ad evitare lo spreco di acqua e di energia.

A tavola al ristorante fine dining Eaté, diretto dallo chef Giuseppe Parisi

L'esperienza del soggiorno prosegue e si completa a tavola: l'offerta gastronomica valorizza materie prime e prodotti locali cucinati secondo la tradizione toscana. Due le possibilità: il ristorante à la carte Dimorà, per mangiare all'interno, presso il dehor esterno, sotto l'ombrellone, o il ristorante fine dining Eaté. Completa l'offerta il Mixology Bar Red Rabbit.

L'Eaté, 30 coperti direttamente sulla spiaggia in una location suggestiva e romantica, è una delle novità del 2025, su cui la proprietà punta molto per elevare ulteriormente l'offerta per gli ospiti. La direzione è stata affidata allo chef, Giuseppe Parisi, che vanta oltre 20 anni di esperienza in ristoranti stellati, come il Carlton Tower Jumeirah di Londra, il Capri Restaurant di Zermatt, L'Olivio del Capri Palace, un tempio della gastronomia a 2 stelle Michelin. Dunque una garanzia per gli standard del resort.

«Con il suo arrivo – fanno sapere dal resort – il The Sense inaugura un nuovo capitolo culinario e un'evoluzione nella proposta gastronomica. La rilevanza dello chef Parisi risiede nella sua capacità di portare l'anima in cucina, unendo tecnica e sensibilità in ogni gesto. Il suo approccio si fonda su un profondo rispetto per l'animale, che si traduce in una cucina etica, consapevole e ispirata, dove nulla è lasciato al caso e ogni elemento ha un valore. Questo rispetto si

MAREMMA MAGAZINE

Giugno 2025



manifesta non solo nell'utilizzo degli ingredienti, ma anche nella narrazione di ogni piatto, che diventa così veicolo di memoria, cultura e coscienza. Dunque, l'ingresso di Giuseppe Parisi nel resort non è solo un arricchimento gastronomico, ma rappresenta un percorso di appartenenza, un cammino identitario condiviso, sostenuto e accompagnato dalla figura del filosofo aziendale, che aiuta a tradurre i valori profondi del progetto in una visione comune e coerente, guidando l'intero team verso un modo di essere, di lavorare e di accogliere che va oltre l'esperienza sensoriale, per diventare una pratica di consapevolezza collettiva».

«La mia cucina è semplice, basata sul rispetto per la tradizione e la materia prima – spiega Chef Parisi – in cui ogni portata deve esaltare il sapore autentico degli ingredienti, creando un perfetto equilibrio tra gusto ed estetica. Amo lavorare con le verdure e riportare nei miei piatti i sapori di casa, arricchendoli con tecniche moderne e influenze internazionali, con un'attenzione parti-

colare alla stagionalità e sostenibilità. Tutti gli ingredienti provengono da filiere locali e sostenibili, selezionati con cura quotidiana».

Nella nuova proposta culinaria firmata Giuseppe Parisi, ogni piatto diventa un racconto di passione, dedizione e amore per l'arte della cucina, nel rispetto della tradizione culinaria, reinterpretata con creatività. Il risultato è un menù che rappresenta un vero e proprio tributo alla Maremma toscana e ai suoi elementi più iconici: il mare limpido, la terra generosa che dona ortaggi, erbe e aromi, le mani sapienti dei produttori locali. Ogni piatto nasce dall'idea semplice e allo stesso tempo potente di valorizzare la materia prima, rispettarne l'identità e raccontarne la storia attraverso una cucina sensibile, pulita, ispirata.

Menù di mare e di terra per stupire e coccolare gli ospiti

Il pesce è protagonista, in tutte le sue sfumature, esaltato da lavorazioni delicate e abbinamenti che sorprendono per armonia e leggerezza: lo scampo che in-

Un rifugio d'eccellenza, dove la bellezza naturale della Maremma incontra il meglio dell'ospitalità contemporanea e della cucina d'autore

contra la mela verde, il riso camaroli che sposa i cannolicchi e la sapidità della salsa d'acciughe, l'agnello che si intreccia con spezie e dolcezze antiche. Infine il dessert un'esplosione di odori mediterranei, come un giardino da scoprire: lavanda del parco, olio evo del resort, frutta e fiori, tutti raccontati con grazia e leggerezza.

La carta dei vini è all'altezza del menù. Oltre 200 etichette che includono alcune delle migliori varietà regionali, come Chianti e Brunello di Montalcino, e i vini della vicina Bolgheri. Un'attenzione particolare è riservata alle varietà locali maremmane, ad etichette di pregio e ad alcuni rari vini d'annata tra bianchi, rossi, rosè, champagne e bollicine, capaci di accompagnare ogni portata nel migliore dei modi.

Contatti

The Sense Resort
Viale Italia 315 – 58022 Follonica
Tel. +39 0566 280035
www.thesenseresort.it
Numero Verde: 800 948 885

