

COMUNICATO STAMPA

UN VIAGGIO SENSORIALE TRA MARE E TERRA: IL NUOVO PIATTO DEL RISTORANTE EATÈ

Una creazione dello Chef Gian Sebastian Minnai ispirata dalla tradizione toscana rivisitata: **Mischiato Cotto in Ristretto di Cacciucco, Uova di Salmone, Lime e Ginepro**



Immergersi in un'esperienza culinaria straordinaria ricca di sapori autentici con la nuova creazione dello Chef Gian Sebastian Minnai del Ristorante Eatè by Pipero del The Sense Experience Resort: Mischiato Cotto in Ristretto di Cacciucco, Uova di Salmone, Lime e Ginepro. Questo piatto rappresenta un vero inno alla tradizione culinaria toscana, reinterpretata con un tocco contemporaneo e innovativo, dove ogni ingrediente è selezionato con cura per offrire una sinfonia di sapori indimenticabili.

Lo Chef Gian Sebastian Minnai è l'anima creativa e il cuore pulsante del ristorante gourmet **Eatè by Pipero**, situato all'interno del **The Sense Experience Resort** di Follonica. Originario della Sardegna, Gian Sebastian ha portato con sé un profondo rispetto per le tradizioni culinarie italiane, fondendolo con una visione contemporanea e innovativa della cucina. La sua carriera, costellata da esperienze in rinomati ristoranti stellati, gli ha permesso di affinare una tecnica impeccabile e sviluppare una passione ineguagliabile per l'eccellenza gastronomica.

Al **Ristorante Eatè by Pipero**, lo Chef Minnai offre un'esperienza culinaria che va oltre il semplice pasto: è un viaggio sensoriale tra sapori autentici e tecniche moderne, capace di sorprendere e deliziare anche i palati più esigenti. Ogni piatto è una celebrazione dei tesori del mare, reinterpretati con abilità e creatività, esaltando la qualità delle materie prime e la tradizione toscana.

Mangiare all'**Eatè by Pipero** significa immergersi in un'atmosfera unica, dove l'eleganza della cucina si sposa con la bellezza del panorama marino. Un'occasione unica per gustare un piatto raffinato in riva al mare, con il suono delle onde che accompagna ogni boccone, mentre il tramonto dipinge il cielo di colori caldi e avvolgenti. Qui, la cucina di Gian Sebastian Minnai non solo delizia il palato, ma nutre anche l'anima, rendendo ogni pasto un momento di puro piacere e relax. Il **Ristorante Eatè by Pipero** è una meta imperdibile per chi desidera vivere un'esperienza gastronomica indimenticabile, immersi nella bellezza naturale della costa toscana.

MISCHIATO COTTO IN RISTRETTO DI CACCIUCCO, UOVA DI SALMONE, LIME E GINEPRO

Ingredienti per persona:

- 70 g di pasta mista
- 4 g di scorfano
- 1 g di polvere di ginepro
- 2 g di uova di salmone
- 1 g di scorza di lime
- 80 g di ristretto di cacciucco
- 30 g di salsa di pomodoro

Preparazione:

La base del piatto è un ristretto di cacciucco, una zuppa di pesce ricca e intensa, ottenuta riducendo le lische di vari pesci insieme a seppie, cozze, vongole, calamari e polpo. Questa zuppa viene poi filtrata e concentrata per esaltarne i sapori. La pasta mista viene cotta e poi mantecata con il ristretto di cacciucco e la salsa di pomodoro, a cui si aggiungono le uova di salmone, polvere di ginepro e scorza di lime per completare il piatto con un tocco di freschezza e aromaticità.

Il piatto è un'ode al mare e alla tradizione toscana, rivisitata con maestria per offrire un'esperienza gastronomica che **unisce il sapore intenso del pesce con la delicatezza e l'equilibrio delle spezie e degli agrumi**.

The Sense Experience Resort

THE SENSE EXPERIENCE RESORT 4**S** è un esclusivo resort inaugurato a fine luglio 2020, nel cuore della Maremma Toscana: immerso **in un parco naturale di 5 ettari sul mare nel golfo di Follonica** a due passi dalla suggestiva area di Torre Mozza, **si affaccia sul mare e dispone di una spiaggia privata**. Il parco conserva piante e alberi secolari ed è circondato da bellissime dune di sabbia, riqualificate e conservate integralmente. Tra i servizi disponibili anche un'area **con piscina esterna riscaldata**.

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. Il servizio di concierge tradizionale è stato sostituito **con l'Experience Specialist** che assicura a tutti gli ospiti un soggiorno memorabile.

Il resort è composto da 5 edifici con **112 camere tra Comfort, Deluxe, Superior e Suite tematiche di diverse tipologie**, fino ad arrivare alle Two Bedroom Suite vista mare, con vasca idromassaggio esterna.

La scoperta del territorio prosegue a tavola: l'ampia offerta gastronomica è curata dall'Executive **Chef Umberto Vezzoli** che fonda l'esperienza gustativa sulla valorizzazione di materie prime e prodotti locali in piatti della tradizione toscana. Due i ristoranti: il ristorante centrale à la carte **Dimorà** per mangiare all'interno o presso il dehor esterno o sotto l'ombrellone, o il nuovo ristorante fine dining **Eatè by Pipero** che si trova direttamente sulla spiaggia in una location suggestiva. Completa l'offerta il **Mixology Bar Red Rabbit**.

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, 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

The Sense Resort
Viale Italia 315 - 58022 Follonica (Grosseto)
Tel. 0566 280035 - N. Verde: 800 948 885
www.thesenseressort.it
booking@thesenseressort.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