

COMUNICATO STAMPA

UN NATALE DI GUSTO: LA RICETTA DELLO CHEF DANIELE ARZILLI CELEBRA LA CARNE TOSCANA Quando la carne d'eccellenza incontra la creatività: il piatto perfetto per le feste



Per le festività natalizie, il Ristorante Granace del prestigioso Park Hotel Marinetta di Marina di Bibbona celebra l'eccellenza della cucina toscana, con una proposta che unisce tradizione e innovazione. Lo Chef Daniele Arzilli firma una ricetta che racconta il territorio e l'alta gastronomia: "Il Crudo: Tartare di Chianina e Maremmana e sashimi marinato di Scottona, capperi in fiore, terra di olive taggiasche e salsa all'uovo". Un piatto che esalta le pregiate carni toscane, simbolo di una terra ricca di storia e autenticità, lavorate con precisione per mantenere intatti i sapori e le qualità naturali.

Un piatto **elegante e raffinato**, perfetto per sorprendere anche i palati più esigenti, che celebra il prestigio delle carni toscane d'eccellenza – **Chianina, Maremmana e Scottona** – simbolo di una terra dalla lunga tradizione gastronomica e conosciuta in tutto il mondo per la qualità delle sue materie prime. Le campagne toscane, con il loro patrimonio culturale e paesaggistico, **sono il cuore pulsante di queste eccellenze**, frutto di allevamenti etici e secolari che garantiscono **una carne tenera, gustosa e autentica**. La proposta dello Chef Daniele Arzilli racconta **un connubio perfetto tra tradizione e modernità**, con sapori equilibrati e genuini che portano in tavola l'eleganza e il calore delle festività natalizie. La combinazione tra le **carni nobili**, la **croccantezza delle olive taggiasche** e la **cremosità della salsa all'uovo** regala un equilibrio perfetto, dove ogni dettaglio è pensato per sorprendere e deliziare. Il **Ristorante Granace**, che riaprirà in primavera, si conferma così una meta **imperdibile**, in un'atmosfera accogliente e familiare, gustando una cucina capace di emozionare e di raccontare il meglio della Toscana.

Ogni elemento del piatto esalta l'alta qualità degli ingredienti e l'abilità dello chef nella loro preparazione, trasformando questa creazione in un'esperienza gastronomica unica, da condividere nei momenti più speciali.

IL CRUDO: TARTARE DI CHIANINA E MAREMMANA E SASHIMI MARINATO DI SCOTTONA, CAPPERI IN FIORE, TERRA DI OLIVE TAGGIASCHE E SALSA ALL'UOVO

Ingredienti per 2 persone

- 100g carne bovina magra razza Chianina
- 100g carne bovina magra razza Maremmana
- 100g girello di manzo
- 2 tuorli d'uovo freschissime
- 150ml olio di semi di girasole
- 30g sale
- 30g zucchero
- Succo di limone fresco
- 50g olive taggiasche
- 2 mazzetti di rucola
- Frutti del capperio in salamoia
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Procedimento

Marinare il girello di manzo con 30 g di sale e 30 g di zucchero precedentemente miscelati. Coprire con pellicola e lasciar riposare in frigorifero per almeno 8 ore. Trascorso questo tempo, sciacquare accuratamente il girello sotto acqua fredda e metterlo da parte.

Nel frattempo, essiccare le olive taggiasche in forno a 80°C per circa 2 ore, fino a ottenere delle briciole croccanti.

Per la maionese, versare i tuorli in un contenitore alto e stretto e, con l'aiuto di un frullatore a immersione, montare aggiungendo l'olio di semi a filo. Regolare di sale e succo di limone a piacere.

Preparare le tartare tritando separatamente, con un coltello ben affilato, le due carni (Chianina e Maremmana). Condire ciascuna con olio extravergine di oliva e sale a piacere.

Impiattare disponendo le due tartare con l'aiuto di un coppapasta. Tagliare il girello marinato a fettine sottilissime e adagiarlo su un letto di rucola fresca. Decorare il piatto con la maionese, i frutti del capperio e la "terra" croccante di olive taggiasche.

Il risultato è una composizione scenografica e invitante: due tartare affiancate, il girello marinato in fettine sottili adagiato su un letto di rucola fresca e la salsa all'uovo a completare il piatto, impreziosito dai **frutti del capperio** per un tocco di eleganza e freschezza.

Il piatto natalizio firmato dallo Chef **Daniele Arzilli** è l'occasione perfetta per scoprire la proposta gastronomica del **Ristorante Granace**, dove l'alta cucina incontra i sapori autentici del territorio toscano. Una ricetta ideale da preparare a casa per stupire i propri ospiti durante le feste, in attesa di poterla assaporare nuovamente in primavera, quando il ristorante riaprirà, immerso nella splendida cornice del **Park Hotel Marinetta**, a pochi passi dalla suggestiva Costa degli Etruschi.

Una vera e propria esperienza sensoriale che celebra i sapori autentici della **Toscana**, perfetta per un Natale all'insegna del gusto, della convivialità e della qualità.

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.

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 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 mini-club.

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. 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 Ficanterri, 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.



*Via dei Cavalleggeri Nord, 3,
57020 - Marina di Bibbona (LI)
Tel. .0586/600598 - 800.944.767
www.hotelmарinetta.it
E-mail booking@hotelmарinetta.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
info@travelmarketing2.com*