

viaggiare con gusto

Turismo
ENOGASTRONOMICO
di qualità

viaggiare *con* gusto **sano**

GENOVA È MOLTO DI PIÙ

UN VIAGGIO NELLA
STORIA DA PERCORRERE
A PIEDI PER SCOPRIRE
IL LATO AUTENTICO
DELLA CITTÀ

EXTRA

PRIMAVERA
DEL CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
PROSECCO

IL DISTRETTO DEI LAGHI

UN TERRITORIO DAI
PITTORESCHI SCORCI
TUTTO DA SCOPRIRE

IN BICICLETTA

- BEVAGNA: COSA VEDERE E DOVE MANGIARE
- ABRUZZO SCONOSCIUTO
- I LUNGOFIUMI DELLA MOSELLA E DEL SAAR

↓ ESTERO

- NEL CANTONE DI VAUD
- GIAPPONE, GLI ULTIMI FOOD-TREND



ANDAR PER BORGHI
FOLIGNO, UN'ALTRA UMBRIA
"CENTRO DEL MONDO" PER
ARTE, STORIA E TRADIZIONI



ENOTURISMO
IMMERSI NELLA FRANCIACORTA
TRA FILARI DI VIGNE, ABBAZIE,
DOLCI COLLINE E CANTINE



ITINERARI DI GUSTO
IL PANE QUOTIDIANO IN ALTO ADIGE
CON FORMA E INGREDIENTI CHE
MUTANO DI VALLE IN VALLE



Sprea
LEGGI CON

Sapori autentici e creatività in cucina

Il The Sense Experience Resort inaugura
un'esperienza gastronomica esclusiva

Classe 1989, Giuseppe Parisi vanta oltre 20 anni di esperienza, durante i quali ha affinato la sua arte culinaria lavorando nei più prestigiosi ristoranti stellati Michelin tra Capri, la Svizzera e Londra. La sua carriera lo ha visto protagonista in contesti di alto livello, dove ha avuto l'opportunità di collaborare con alcuni dei più grandi nomi della cucina internazionale. Tra le sue esperienze più significative, spicca il ruolo di executive head chef al The Carlton Tower Jumeirah di Londra, uno degli hotel di lusso più rinomati della capitale britannica, e il lavoro al Capri Restaurant di Zermatt, che vanta 1 stella Michelin, dove ha contribuito a creare piatti di straordinaria raffi-

natezza. Inoltre, ha trascorso anni al ristorante L'Olivo del Capri Palace, un tempio della gastronomia a 2 stelle Michelin, dove ha affinato ulteriormente la sua tecnica e il suo approccio innovativo alla cucina. Grazie a queste esperienze ha sviluppato una cucina che unisce tradizione e innovazione, con un'attenzione maniacale alla qualità degli ingredienti e alla ricerca del perfetto equilibrio di sapori. Precisione, organizzazione e passione sono i pilastri della sua visione in cucina, elementi imprescindibili che trasformano ogni servizio in un'autentica esperienza sensoriale. Attraverso piatti curati nei minimi dettagli, Giuseppe Parisi celebra il territorio e le sue eccellenze, esaltando la qualità

degli ingredienti con tecniche raffinate e una profonda conoscenza della tradizione gastronomica.

The Sense Experience Resort 5*L è un esclusivo resort inaugurato a fine luglio 2020, nel cuore della Maremma Toscana: immerso in un parco naturale di 5 ettari, 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, riqualficate e conservate integralmente. Tra i servizi disponibili anche un'area con piscina esterna riscaldata. L'arrivo dello chef Parisi inaugura un nuovo capitolo culinario e un'evoluzione nella proposta gastronomica, offrendo agli ospiti un viaggio nel gusto che intreccia memoria e innovazione. Ogni creazione firmata dallo chef punta a valorizzare al massimo i prodotti locali attraverso una cucina raffinata, raccontando una storia di sapori autentici, reinterpretati con creatività ed equilibrio, per regalare emozioni indimenticabili a ogni assaggio. Lo chef si occuperà personalmente della cucina dell'Eatè, il ristorante fine dining del resort, situato in una posizione privilegiata direttamente sul mare. Con un'attenzione speciale alla qualità degli ingredienti e alla creatività dei piatti, ogni esperienza culinaria sarà un viaggio unico di sapori, avvolto dalla vista mozzafiato sul golfo di Follonica.

Info: www.thesenseresort.it ●

