

EATÉ ENTRA NELLA GUIDA RISTORANTI D'ITALIA 2026 DEL GAMBERO ROSSO

Pubblicato il 22 Ottobre 2025 di Alessandra Giardino



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



Il ristorante del The Sense Experience Resort premiato anche per la “Miglior Proposta di Bere Miscelato”

Nuovo e prestigioso traguardo per il ristorante fine dining Eaté, autentico gioiello gastronomico del **The Sense Experience Resort** di Follonica, che entra ufficialmente nella Guida Ristoranti d'Italia 2026 del Gambero Rosso. Un riconoscimento che ne consacra l'eccellenza e la visione, arricchito dall'assegnazione del Premio Speciale “Miglior Proposta di Bere Miscelato”, tributo alla sua straordinaria ricerca nel mondo della mixology e dell'abbinamento sensoriale. La cerimonia di presentazione si è tenuta lo scorso 20 ottobre al The Space Cinema Moderno di Roma, alla presenza dei più autorevoli protagonisti della ristorazione italiana.

Situato direttamente sulla spiaggia di Follonica, **Eaté** rappresenta l'essenza della cucina gourmet vista mare: un luogo in cui il territorio della Maremma incontra la creatività contemporanea, tra esperienze sensoriali, accoglienza impeccabile e una mixology d'autore che ne ha decretato il successo. **L'ingresso nella Guida e il premio speciale confermano la crescita e la visione del ristorante**, autentico simbolo della filosofia esperienziale firmata **The Sense Experience Resort**. Un riconoscimento che celebra il meglio del panorama enogastronomico nazionale e che, in questa edizione, ha visto *Eaté* distinguersi per la sua capacità di coniugare raffinatezza, innovazione e una profonda connessione con il territorio toscano.

Il Gambero Rosso descrive *Eaté* come:

Semplicemente uno dei ristoranti più romantici d'Italia. Una manciata di tavoli proprio sul mare con una vista che resta nel piatto. Qui, dal 2025, va in scena Giuseppe Parisi, curriculum di tutto rispetto nell'alta ristorazione. Già accomodarsi al tavolo è un'emozione: accoglienza e servizio impeccabili. Si sceglie tra quattro menu degustazione, tra i piatti assaggiati, lo scampo, mela verde, salicornia e caviale ma anche il maialino, peperoni rossi e pecorino Frescolino Saba. C'è spazio per la Maremma e per un'attenzione particolare al vegetale. Federico Rutolo è un perfetto maître di sala, un alchimista postmoderno inventore di deliziosi mocktail, alternativa ai vini, dove ogni drink racconta sensazioni e intensità. Nota di merito per il livello dei dolci.”

Un riconoscimento che conferma *Eaté* come punto di riferimento per la cucina d'autore **sul mare della Maremma**, capace di fondere eleganza, territorio e creatività.

“Siamo orgogliosi di questo importante traguardo – dichiara **Francesco Ficcanterri**, General Manager

del The Sense Experience Resort che ha ritirato il premio – che premia il lavoro di una squadra straordinaria. L'ingresso nella Guida del Gambero Rosso e il premio per la Miglior Proposta di Bere Miscelato riconoscono la nostra filosofia di ospitalità esperienziale, dove ogni dettaglio, dal piatto al cocktail, è pensato per emozionare i nostri ospiti."

L'Eaté continua a distinguersi per una proposta gastronomica innovativa, elegante e profondamente radicata nella cultura toscana contemporanea.

