

GIUSEPPE PARISI È IL NUOVO CHEF DEL THE SENSE EXPERIENCE RESORT

Publicato il 13 Febbraio 2025 di Alessandra Giardino



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



Sapori autentici e creatività in cucina: il resort inaugura un'esperienza gastronomica esclusiva

Il [The Sense Experience Resort 5*L](#) accoglie l'Executive Chef Giuseppe Parisi alla guida della propria cucina, inaugurando una nuova era all'insegna dell'eccellenza gastronomica. Con un percorso professionale costellato di esperienze internazionali e collaborazioni con alcuni dei più rinomati ristoranti stellati d'Europa, Giuseppe Parisi porta con sé una visione culinaria che coniuga tradizione, creatività e innovazione. La sua filosofia gastronomica si basa su un profondo rispetto per la materia prima, selezionata con cura per esaltare ogni sapore in un equilibrio perfetto tra gusto ed estetica.

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 raffinatezza. 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, Giuseppe Parisi 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.

"La mia cucina è semplice, ma ricca di rispetto per la tradizione e la materia prima", racconta lo chef. ***"Ogni piatto 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."***

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.

Con il suo arrivo, il The Sense Experience Resort 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. Il suo menu esalta la qualità degli ingredienti, combinando tradizione e tecnica, con un'attenzione particolare alla stagionalità e sostenibilità.

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.

La nuova proposta culinaria firmata **Giuseppe Parisi** è un'esperienza da vivere e assaporare, dove ogni piatto diventa un racconto di **passione, dedizione e amore per l'arte della cucina.**

