

# GIUSEPPE PARISI FIRMA L'ECCELLENZA: L'ANIMA GOURMET DI EATÈ PRENDE VITA

*Pubblicato il 15 Maggio 2025 di Alessandra Giardino*



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



## Ogni portata è un racconto, ogni assaggio un ricordo da custodire: nasce una cucina che emoziona

**Una cena che diventa viaggio, un piatto che diventa racconto: con l'apertura per la nuova stagione del Ristorante *Eatè*, il *The Sense Experience Resort 5\*L* apre le porte a un'esperienza gastronomica senza precedenti. Alla guida della brigata, l'Executive Chef Giuseppe Parisi – talento riconosciuto nel panorama dell'alta cucina internazionale – firma un percorso che unisce autenticità, eleganza e memoria del gusto.**

Immerso nel verde lussureggiante di un parco naturale secolare e affacciato direttamente sulle acque cristalline del Golfo di Follonica, **Eatè è un rifugio di eleganza e quiete**, dove il tempo sembra rallentare per lasciare spazio al piacere dei sensi. **Con soli 30 coperti**, ogni dettaglio è pensato per offrire un'esperienza intima, raffinata e personalizzata, in cui l'ospite è al centro di un viaggio gastronomico irripetibile. Qui, ogni piatto è un'opera d'arte multisensoriale, capace di evocare i profumi della macchia mediterranea, il gusto del mare e le tradizioni della Maremma, **raccontando con grazia e audacia l'essenza più autentica della Toscana** attraverso ingredienti locali, tecniche contemporanee e una creatività che emoziona.

Il nuovo **menù di Eatè**, firmato dall'Executive Chef **Giuseppe Parisi**, è un percorso etico e sensoriale che affonda **le radici nel territorio toscano e si apre al Mediterraneo**. L'esperienza comincia con la delicatezza marina de *Lo Scampo con caviale e mela verde*, un equilibrio tra dolcezza e sapidità, e con *Il nostro Mare*, un'ode al pescato locale in tutta la sua ricchezza. Seguono *La Quaglia con foie gras e lamponi*, **che gioca tra profondità e acidità**, e una doppia espressione della primavera con *Uovo biologico croccante ai peperoni* e *Il pecorino Saba*, insieme nel piatto per evocare l'orto e la campagna.

Nei **primi piatti**, la ricerca della materia prima incontra la tecnica più raffinata. Il *Carnaroli Gazzani con cannolicchi e salsa di alici* rende omaggio al mare toscano, mentre gli *Spaghetti "Fabbri" al limone e uova di pesci pregiati* **sorprendono per freschezza e mineralità**. La *Mezza manica "Fabbri" ai profumi toscani* avvolge il palato con gli aromi della macchia mediterranea, mentre il *Tortello ripieno di zucchine e menta, mantecato al latte di mandorla*, **racconta con delicatezza una visione vegetale elegante e contemporanea**.

I **secondi piatti** celebrano l'eccellenza delle materie prime: l'*Astice blu con cereali soffiati e finocchi al Pernod* **unisce consistenze croccanti a sentori aromatici**, il *Dentice imperiale in crosta di erbe con pak choy e fasolari* incanta per equilibrio e freschezza, mentre l'*Agnello con carote al Madras e cipolle*

*borettane in agrodolce* esplora la fusione tra spezie e dolcezza. La proposta vegetale trova piena espressione ne *Le nostre verdure*, **un piatto in cui la stagionalità si fa protagonista assoluta**.

Infine, i dessert sono pensati per concludere il percorso con grazia e stupore: *Rabarbaro e litchi* seduce per leggerezza floreale, mentre il *Pop corn al caramello e banana* chiude con una nota ludica e avvolgente, in un perfetto equilibrio tra nostalgia e innovazione. A questi si aggiungono l'**Olio Extra Vergine Vittorio Ficcannerri con kumquat e rosmarino del nostro parco**, un omaggio aromatico e persistente che parla di natura ed eleganza ed un omaggio a Vittorio Ficcannerri e il dolce **Mela verde, mandorle di Avola e la nostra lavanda**, dal profilo etereo e mediterraneo che celebra i profumi della macchia toscana.

## **MENÙ RISTORANTE EATÈ**

### **Antipasti**

*Lo Scampo con caviale e mela verde*

*Il nostro Mare*

*La Quaglia foie gras e lamponi*

*Uovo biologico croccante peperoni & Il pecorino Saba*

### **Primi piatti**

*Carnaroli Gazzani con cannolicchi e salsa di alici*

*Spaghetti "Fabbri" al limone e uova di pesci pregiati*

*Mezza manica "Fabbri" ai profumi toscani*

*Tortello ripieno di zucchine e menta mantecato al latte di mandorla*

### **Secondi piatti**

*Astice blu con cereali soffiati e finocchi al Pernod*

*Dentice imperiale in crosta di erbe, pak choi e fasolari*

*Agnello con carote al Madras e borettane in agrodolce*

*Le nostre verdure*

### **Dessert**

*Rabarbaro e litchi*  
*Pop corn al caramello e banana*

***Olio Extra Vergine Vittorio Ficcanterri con kumquat e rosmarino del nostro parco***

***Mela verde, mandorle di Avola e la nostra lavanda***

**Un menù che non è solo cucina, ma racconto, emozione e territorio: un invito ad assaporare la Toscana più autentica attraverso lo sguardo di uno chef che ha scelto la semplicità come forma più alta di espressione culinaria.**

La proposta di Eatè si inserisce perfettamente nella filosofia del **The Sense Experience Resort**, dove natura, benessere ed esclusività si fondono in un'ospitalità sensoriale totale. Con Eatè, **il resort aggiunge un nuovo capitolo alla sua offerta gourmet**, trasformando ogni cena in un momento indimenticabile.

