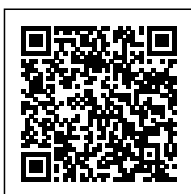


LO SCAMPO FIRMATO DALLO CHEF GIUSEPPE PARISI

Pubblicato il 8 Luglio 2025 di Alessandra Giardino



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



Un'esplosione di freschezza mediterranea per celebrare l'estate al The Sense Experience Resort

Al ristorante fine dining **Eatè** del prestigioso **The Sense Experience Resort 5*L**, l'estate si vive anche attraverso il palato, in un viaggio sensoriale che celebra il territorio, la stagionalità e l'eccellenza della cucina mediterranea. Ogni piatto è un racconto, un'emozione in equilibrio tra tecnica e creatività, pensato per sorprendere con leggerezza, colore e intensità. Tra le creazioni più gustose dello chef Giuseppe Parisi, spicca **Lo Scampo con Caviale e Mela**, un piatto che racchiude l'essenza pura del mare e la delicatezza della frutta estiva, con un'estetica raffinata e una costruzione gustativa contemporanea.

La base del piatto sono **scampi freschissimi**, privati del carapace e tagliati a metà per esaltarne la morbidezza e la naturale dolcezza. Dopo essere stati compattati grazie alla tecnica del sottovuoto, vengono lasciati riposare per 24 ore a 0°C per mantenere intatta la loro struttura e ottenere eleganti terrine, pronte per essere adagiate su un letto di **crema di mele**.

Quest'ultima nasce da una selezione di mele condizionate sottovuoto e cotte al microonde, per poi essere frullate al termomix con un filo d'**olio extravergine** e **sale Maldon**, fino a ottenere una consistenza vellutata e un gusto bilanciato tra dolcezza e acidità.

A completare il piatto: **zoccolature di mela verde**, un delicato **caviale** (circa 3 grammi per porzione), **julienne di foglie di ostrica** e **punte di salicornia**, per un finale iodato e croccante che richiama le brezze marine della Maremma.

LO SCAMPO CON CAVIALE E MELA

Ingredienti per 6 persone

Per la terrina di scampo:

- 3 kg di scampo
- 5 g di sale Maldon
- 30 g di olio extravergine di oliva

Per la crema di mele:

- 500 g di mele
- 25 g di olio extravergine di oliva
- 3 g di sale Maldon

Preparazione della terrina:

Pulire gli scampi, tagliarli a metà per il lungo e adagiarli su una placca di acciaio. Compattarli con la macchina sottovuoto e conservarli per 24 ore in frigorifero a 0°C. Una volta raffreddati, ricavare delle terrine come da presentazione.

Preparazione della crema di mele:

Mondare le mele e condizionarle sottovuoto. Cuocerle al microonde per 3 minuti alla massima potenza. Frullare da calde al termomix, aggiungendo olio e sale Maldon fino a ottenere una consistenza liscia e setosa.

Composizione del piatto:

Disporre le terrine di scampo sopra delle zoccolature di mela verde. Completare con caviale (3 g per porzione), julienne di foglie di ostrica e punte di salicornia.

Con questo piatto, il ristorante **Eatè** conferma la sua **identità gourmet**: un luogo dove la **natura toscana** si fonde con l'eleganza della cucina contemporanea. Un'esperienza da vivere direttamente sul mare, oppure da replicare a casa per portare un tocco di alta cucina firmata **Giuseppe Parisi** nella propria quotidianità.

