

UN VIAGGIO SENSORIALE TRA MARE E TERRA: IL NUOVO PIATTO DEL RISTORANTE EATÈ

Publicato il 3 Settembre 2024 di Alessandra Giardino



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



Una creazione dello Chef Gian Sebastian Minnai ispirata dalla tradizione toscana rivisitata: Mischiato Cotto in Ristretto di Cacciucco, Uova di Salmone, Lime e Ginepro

*Immersi in un'esperienza culinaria straordinaria ricca di sapori autentici con la nuova creazione dello Chef Gian Sebastian Minnai del **Ristorante Eatè by Piperò** del **The Sense Experience Resort**: **Mischiato Cotto in Ristretto di Cacciucco, Uova di Salmone, Lime e Ginepro**. Questo piatto rappresenta un vero inno alla tradizione culinaria toscana, reinterpretata con un tocco contemporaneo e innovativo, dove ogni ingrediente è selezionato con cura per offrire una sinfonia di sapori indimenticabili.*

Lo **Chef Gian Sebastian Minnai** è l'anima creativa e il cuore pulsante del ristorante gourmet **Eatè by Piperò**, situato all'interno del **The Sense Experience Resort** di Follonica. Originario della Sardegna, Gian Sebastian ha **portato con sé un profondo rispetto per le tradizioni culinarie italiane**, fondendolo con una visione contemporanea e innovativa della cucina. La sua carriera, costellata da esperienze in rinomati ristoranti stellati, gli ha permesso di affinare **una tecnica impeccabile** e sviluppare una passione ineguagliabile per l'eccellenza gastronomica.

Al **Ristorante Eatè by Piperò**, lo Chef Minnai offre un'esperienza culinaria che va oltre il semplice pasto: **è un viaggio sensoriale tra sapori autentici e tecniche moderne**, capace di sorprendere e deliziare anche i palati più esigenti. Ogni piatto è una celebrazione dei tesori del mare, reinterpretati con abilità e creatività, **esaltando la qualità delle materie prime e la tradizione toscana**.

Mangiare all'Eatè by Piperò significa immergersi in un'atmosfera unica, dove l'eleganza della cucina si sposa con la bellezza del panorama marino. Un'occasione unica per gustare un piatto raffinato in riva al mare, con il suono delle onde che accompagna ogni boccone, mentre il tramonto dipinge il cielo di colori caldi e avvolgenti. Qui, **la cucina di Gian Sebastian Minnai non solo delizia il palato, ma nutre anche l'anima**, rendendo ogni pasto un momento di puro piacere e relax. Il **Ristorante Eatè by Piperò è una meta imperdibile** per chi desidera vivere un'esperienza gastronomica indimenticabile, immersi nella bellezza naturale della costa toscana.

MISCHIATO COTTO IN RISTRETTO DI CACCIUCO, UOVA DI SALMONE, LIME E GINEPRO

Ingredienti per persona:

- 70 g di pasta mista

- 4 g di scorfano
- 1 g di polvere di ginepro
- 2 g di uova di salmone
- 1 g di scorza di lime
- 80 g di ristretto di cacciucco
- 30 g di salsa di pomodoro

Preparazione:

La base del piatto è un ristretto di cacciucco, una zuppa di pesce ricca e intensa, ottenuta riducendo le lische di vari pesci insieme a seppie, cozze, vongole, calamari e polpo. Questa zuppa viene poi filtrata e concentrata per esaltarne i sapori. La pasta mista viene cotta e poi mantecata con il ristretto di cacciucco e la salsa di pomodoro, a cui si aggiungono le uova di salmone, polvere di ginepro e scorza di lime per completare il piatto con un tocco di freschezza e aromaticità.

Il piatto è un'ode al mare e alla tradizione toscana, rivisitata con maestria per offrire un'esperienza gastronomica che **unisce il sapore intenso del pesce con la delicatezza e l'equilibrio delle spezie e degli agrumi**.

