

COMUNICATO STAMPA

ALESSANDRO PIPERO PORTA L'ECCELLENZA AL RISTORANTE EATÈ

Al via la collaborazione con Pipro Roma per far vivere un'esperienza gastronomica da ricordare al ristorante fine dining del The Sense Experience Resort di Follonica



Filippo Felloni (GM The Sense), Ciro Verrocchi, Alessandro Pipero, Riccardo Ficcanterri e Federico Ficcanterri

Una partnership gastronomica senza precedenti prende forma al ristorante fine dining Eatè del prestigioso The Sense Experience Resort di Follonica, con l'unione di due maestri della cucina italiana: l'imprenditore Alessandro Pipero e lo Chef Ciro Scamardella. Fortemente voluta dal Direttore Generale del Gruppo Icon Collection Ciro Verrocchi, questa collaborazione ha l'obiettivo di elevare l'esperienza gastronomica offerta ai propri ospiti e consolidare la reputazione di eccellenza del resort nel panorama della ristorazione di alto livello.

La partnership tra **Alessandro Pipero** e **Ciro Scamardella** con il **Ristorante Eatè** del **The Sense Experience Resort**, che aprirà per la nuova stagione il prossimo **11 maggio**, segna un momento unico nell'ambito dell'**alta cucina italiana**. "Questa collaborazione rappresenta un'eccitante fusione di talenti nell'ambito enogastronomico e visioni creative", afferma **Federico Ficcanterri**, proprietario del The Sense Experience Resort insieme al cugino **Riccardo**. "Siamo entusiasti di iniziare con loro un nuovo capitolo nell'ambito della ristorazione di alto livello presso il nostro resort e di offrire ai nostri ospiti esperienze gastronomiche sempre più sofisticate che possano essere memorabili."

Per **Alessandro Pipero**, proprietario del rinomato **Ristorante Pipero Roma 1 stella Michelin**, questa partnership rappresenta un'opportunità unica per esplorare nuove frontiere culinarie e condividere la sua passione per l'ospitalità con una nuova audience. "Sono entusiasta di portare insieme allo chef **Ciro Scamardella** e al Restaurant Manager **Achille Sardiello** di portare il nostro stile inconfondibile di cucina e servizio al Ristorante Eatè del The Sense Experience Resort", afferma **Pipero**. "Insieme, creeremo un'esperienza gastronomica straordinaria che delizierà i palati degli ospiti e li lascerà con ricordi indelebili."

Alessandro Pipero rappresenta un'icona nell'ambito dell'ospitalità italiana. Sin dai suoi esordi nel settore, ha dimostrato un'eccezionale capacità nel creare esperienze culinarie indimenticabili per i suoi ospiti. La sua carriera è stata contrassegnata da una serie di successi e riconoscimenti, tra cui **Miglior Sommelier d'Italia** dalla Guida de L'Espresso nel 2008 e **Maitre dell'Anno** da Identità Golose 2013 e da collaborazioni pres-

tigiose in Italia e all'estero. Grazie alla sua passione per l'arte del servizio e alla sua dedizione alla perfezione, **Pipero è diventato una figura di spicco nel mondo della ristorazione di lusso**. La sua abilità nel coordinare le operazioni di sala e nel garantire un'esperienza gastronomica impeccabile lo ha reso un punto di riferimento nel settore. Come proprietario di **Pipero Roma**, continua a ispirare una nuova generazione di professionisti con la sua visione e il suo impegno per offrire ai suoi clienti momenti indimenticabili di gusto e ospitalità.

Alla guida della cucina d'istinto e di sorpresa di **Pipero Roma**, l'Executive Chef **Ciro Scamardella** porta con sé un bagaglio di esperienze culinarie straordinarie, affinate accanto a chef di fama internazionale come **Paolo Barrale, Antonio Cannavacciuolo, Martin Barasategui, Anthony Genovese e Roy Caceres**. La sua cucina, caratterizzata da sapori intensi e mediterranei, si ispira alle sue radici campane e alla sua passione per la tradizione culinaria.

La collaborazione tra Pipero e Scamardella è una storia di fiducia reciproca e complementarità, fondata su un profondo rispetto per l'artigianalità culinaria e l'eccellenza gastronomica. **Entrambi condividono l'obiettivo di offrire un'esperienza culinaria straordinaria**, dove la creatività e la passione si uniscono per creare piatti che sorprendono e deliziano i sensi.

Il Ristorante Fine Dining Eatè del The Sense Experience Resort, **segnalato dal 2023 dalla Guida Michelin**, diventerà presto un punto di riferimento per gli amanti della buona cucina, offrendo un'esperienza gastronomica indimenticabile arricchita dalla genialità di **Alessandro Pipero** e dello Chef **Ciro Scamardella** in una location indimenticabile, direttamente sulla spiaggia dell'affascinante golfo di Follonica nella **Maremma Toscana**.

The Sense Experience Resort

THE SENSE EXPERIENCE RESORT 4**S** è un esclusivo resort inaugurato a fine luglio 2020, nel cuore della Maremma Toscana: immerso **in un parco naturale di 5 ettari sul mare nel golfo di Follonica** a due passi dalla suggestiva area di Torre Mozza, **si affaccia sul mare e dispone di una spiaggia privata**. Il parco conserva piante e alberi secolari ed è circondato da bellissime dune di sabbia, riqualificate e conservate integralmente. Tra i servizi disponibili anche un'area **con piscina esterna riscaldata**.

Il resort si propone di offrire ai suoi ospiti un'esperienza totalmente immersiva, a contatto con la natura: i materiali scelti per gli interni, i sapori dei prodotti locali esaltati nei piatti, le suggestioni suscitate dai dintorni, creano un **percorso sensoriale che si riassume nel suo slogan "Be natural, be you"**. L'esclusività dell'esperienza è garantita anche da standard di alto livello, dagli ambienti ai servizi. Il servizio di concierge tradizionale è stato sostituito **con l'Experience Specialist** che assicura a tutti gli ospiti un soggiorno memorabile.

Il resort è composto da 5 edifici con **112 camere tra Comfort, Deluxe, Superior e Suite tematiche di diverse tipologie**, fino ad arrivare alle Two Bedroom Suite vista mare, con vasca idromassaggio esterna.

La scoperta del territorio prosegue a tavola con l'ampia offerta gastronomica che punta alla valorizzazione di materie prime e prodotti locali in piatti della tradizione toscana. Due i ristoranti: il ristorante centrale à la carte **Dimora** per mangiare all'interno o presso il dehor esterno o sotto l'ombrellone, o il nuovo ristorante fine dining **Eatè**, **segnalato nel 2023 dalla Guida Michelin**, che si trova direttamente sulla spiaggia in una location suggestiva. Completa l'offerta il **Mixology Bar Red Rabbit**.

Icon Collection

È una società di consulenza del gruppo imprenditoriale Ficcanterri, nata nel 2019, che si occupa di gestire in maniera sinergica una serie di servizi (marketing, revenue, booking, acquisti, amministrazione, controllo di gestione, etc.) per le strutture **The Sense Experience Resort, Park Hotel Marinetta, Antico Podere San Francesco, Borgo Verde e Hotel Botticelli**. Icon Collection ha il compito di condurre tutte le strutture verso l'innovazione sia nell'ambito dell'offerta di servizi, nel marketing, revenue & sales, nei sistemi di controllo ed efficientamento economico che nell'ottimizzazione dell'impiego delle risorse umane e finanziarie



THE SENSE
experience resort

The Sense Experience Resort
Viale Italia 315 - 58022 Follonica (Grosseto)
Tel. 0566 280035 - N. Verde: 800 948 885
www.thesenseressort.it
booking@thesenseressort.it

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma
Alessandra Amati Cell. 335 8111049
www.travelmarketing2.com
E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com
info@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 