

COMUNICATO STAMPA

EMANUELE LOUIS CLERICI APPRODA A VILLA DI PIAZZANO

Lo chef milanese, con esperienze in ristoranti stellati Michelin e luxury club internazionali, guiderà la nuova proposta di pasticceria della storica dimora situata tra Umbria e Toscana



*La dimora rinascimentale Villa di Piazzano 5*L, che riaprirà per la stagione il prossimo 28 marzo, accoglie nel proprio team il pastry chef Emanuele Louis Clerici, professionista con un percorso internazionale nel mondo dell'alta pasticceria. Nel corso della sua carriera Clerici ha maturato esperienze in ristoranti stellati Michelin, hotel di lusso e private club in Europa, Stati Uniti e Caraibi, sviluppando uno stile che unisce tecnica classica, sensibilità contemporanea e attenzione all'equilibrio dei sapori. Il suo arrivo rafforza il progetto gastronomico della villa, sempre più orientato a offrire agli ospiti un'esperienza culinaria curata in ogni dettaglio.*

Milanese, classe 1984, **Emanuele Louis Clerici** inizia il suo percorso nella ristorazione nel 2004 e si dedica in modo specifico alla pasticceria dal 2010. Nel tempo ha costruito un'identità professionale che combina tecnica, ricerca estetica e sperimentazione, mantenendo un forte legame con le basi della tradizione.

Nel corso della sua carriera ha lavorato in diverse realtà gastronomiche di rilievo internazionale. Tra le esperienze più significative figurano il **Ristorante Linfa** (1 stella Michelin) a San Gimignano, dove si è occupato di dessert al piatto contemporanei; **ION Restaurant** (1 stella Michelin) a **La Valletta, Malta**, contribuendo allo sviluppo di una proposta dolce creativa e raffinata; il **Lyford Cay Club** alle **Bahamas**, dove come Executive Pastry Sous Chef ha coordinato la produzione per ristoranti, eventi e ricevimenti privati; e **The Club at Ibis** a **West Palm Beach, Miami**, dove ha curato l'offerta di pasticceria per diversi ristoranti e eventi, sviluppando menu dolciari di ispirazione italiana e francese.

Il suo repertorio comprende dessert al piatto, mousse e torte da forno, pasticceria da boutique, cioccolateria artigianale, praline, macarons e petit four. Accanto a questo, **Clerici ha maturato esperienza anche nella viennoiserie per la colazione** (croissant, pain au chocolat e pain aux raisins) nella piccola pasticceria per buffet ed eventi, oltre che nella produzione di gelati, sorbetti e lievitati, con grande attenzione alla qualità delle materie prime, alla stagionalità e alla presentazione.

Questa versatilità gli consente di muoversi con naturalezza tra ristorazione gastronomica, resort di lusso ed eventi di alto livello, creando proposte dolci che puntano su equilibrio, gusto e pulizia dei sapori.

A Villa di Piazzano Clerici entra nella squadra guidata da **Gabriele Corrias**, executive chef della villa. In questo nuovo ruolo **sarà responsabile dello sviluppo della proposta di pasticceria del ristorante della struttura**, contribuendo ad arricchire l'esperienza gastronomica con una linea dolce che unisce tecnica, creatività e valorizzazione del territorio, in sintonia con la visione culinaria dello chef e del suo team.

Villa di Piazzano

Immersa tra le dolci colline al confine tra Toscana e Umbria, **Villa di Piazzano** accoglie i suoi ospiti in una residenza storica dal fascino intramontabile. Un tempo rifugio di caccia del **Cardinale Silvio Passerini**, amico e confidente di **Papa Leone X dei Medici**, la villa custodisce oltre cinque secoli di storia tra affreschi, materiali nobili e architetture rinascimentali perfettamente conservate.

Oggi, questa dimora d'epoca si è trasformata in un elegante **hotel 5 stelle Lusso**, capace di coniugare il **carattere autentico del passato** con il comfort e la discrezione dell'ospitalità contemporanea. Ogni dettaglio parla di raffinatezza e cura: dalle camere e suite con vista sul paesaggio toscano, agli ambienti comuni pensati per favorire relax, ispirazione e benessere.

Il cuore verde della villa è rappresentato dai suoi **giardini botanici**, un vero paradiso naturale che ospita oltre **1.000 varietà di piante**, tra vialetti profumati, alberi secolari e scorci che sembrano usciti da un dipinto. Un invito a passeggiare senza fretta, respirare a pieni polmoni e riscoprire l'armonia con la natura.

Tra le esperienze a disposizione degli ospiti: la **piscina panoramica** immersa nel verde, le degustazioni nella cantina storica di epoca romana, trattamenti rigeneranti nello scenografico **Rose Cottage**, o ancora le visite guidate personalizzate ai tesori delle vicine Cortona, Montepulciano, Pienza, Siena, Firenze e Perugia.

La proposta gastronomica è affidata all'estro dello chef **Gabriele Corrias**, che al ristorante **L'Antica Casina di Caccia** firma una cucina d'autore ispirata alla **tradizione toscana e sarda**, rivisitata con gusto contemporaneo e grande attenzione alla stagionalità e alla sostenibilità. Accanto, il **Lounge Bar** è il luogo perfetto per un aperitivo al tramonto sotto i grandi lecci o per sorseggiare cocktail d'autore impreziositi da aromi dell'orto.

Villa di Piazzano non è solo un luogo dove soggiornare: è un'esperienza di bellezza, cultura e benessere da vivere intensamente.



VILLA DI PIAZZANO
1464AD

Località Piazzano 7
06069 Tuoro sul Trasimeno (PG) - Italia
Tel.: +39 0575 1743048
Email: info@villadipiazzano.com
www.villadipiazzano.com

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 