

FOLLONICA ▸ SCARLINO ▸ GAVORRANO



Un'eccitante fusione di talenti nell'ambito enogastronomico e visioni creative



Accordo Piperò - The Sense Eatè, la cucina è superlusso

Follonica L'imprenditore porta l'eccellenza al ristorante del Golfo. Ai fornelli del "fine dining" il pluripremiato chef Ciro Scamardella

Follonica Una partnership gastronomica senza precedenti prende forma al ristorante fine dining Eatè del The Sense Experience Resort, con l'unione di due maestri della cucina italiana: l'imprenditore Alessandro Piperò 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 Piperò 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 Ficcantè, 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 sem-

pre più sofisticate che possano essere memorabili».

Per Alessandro Piperò, proprietario del rinomato ristorante Piperò Roma (una 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 Piperò: «Insieme, creiamo un'esperienza gastronomica straordinaria che delizierà i palati degli ospiti e li lascerà con ricordi indelebili».

Michelin

Il ristorante Piperò Roma vanta una stella Michelin
Il ristorante fine dining Eatè è stato segnalato dal 2023 dalla Guida Michelin

Alessandro Piperò 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

2013 e da collaborazioni prestigiose in Italia e all'estero. Grazie alla sua passione per l'arte del servizio e alla sua dedizione alla perfezione, Piperò 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 Piperò 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 Piperò Roma, l'executive chef Ciro Scamardella porta con sé un

Nelle foto

A sinistra Filippo Felloni (general manager del The Sense), Riccardo Ficcantè (proprietario del The Sense), Alessandro Piperò, Federico Ficcantè e Ciro Verrocchi (Icon). A destra un tavolo dell'Eatè

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 Piperò e Scamardella è una storia di fiducia reciproca e complementarietà, 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 Piperò e dello chef Ciro Scamardella in una location indimenticabile, direttamente sulla spiaggia dell'affascinante golfo di Follonica nella Maremma toscana.

Follonica Teatro con Zaches Oggi prova aperta e gratuita per tutti

È oggi alle 17 al teatro Fondazione Leopolda la prova aperta, gratuita e rivolta a tutti coloro che vogliono partecipare che chiude la masterclass del percorso organizzato al teatro dalla compagnia residente Zaches. "Apparizione. Ricerca nel teatro di figura" è il laboratorio diretto da Natacha Belova, storica di formazione, nata in Russia e che vive in Belgio dal 1995. Il workshop proposto in questi giorni attinge dalla sua personale ricerca sul teatro di figura, che permette di far apparire, attraverso un oggetto, un indumento o un pezzo di marionetta, "un altro" da sé. "Altro" o "altri", che sfidano, provocano, modificano il respiro. Attraverso tecniche di manipolazione e di ricerca corporea la masterclass ha indagato ed esplorato questo "altro", assilandone la presenza.

Opus Automazione apre le porte agli studenti «Sono l'avvenire, senza di loro non esistiamo»

Gavorrano Didattica in azienda per la 5ª del professionale "Alessandro Volta" di Piombino

Un quarto di secolo

La Opus Automazione nasce oltre 25 anni fa

Gavorrano Nei giorni scorsi l'azienda hi-tech Opus Automazione ha ospitato gli studenti della 5ª dell'Istituto professionale "Alessandro Volta" di Piombino proseguendo nel suo impegno verso la formazione e il mondo della scuola. I ragazzi hanno potuto visitare i reparti dell'impresa per comprendere le fasi produttive, dalla progettazione dei processi di automazione alla commercializzazione dei prodotti fino alla parte amministrativa.

Il programma è rivolto alle scuole del territorio: Opus ha scelto di proseguire nella sua attività anche con numerosi appuntamenti di formazione rivolti alle generazioni future, considerati dall'azienda fondamentali per avere a disposizione nuovi professionisti e



Gli studenti della 5ª dell'Istituto professionale "Alessandro Volta" di Piombino in visita alla Opus accolti dall'amministratore Stefano Batistini

per dare continuità allo sviluppo aziendale ma anche del territorio. «La sede di Gavorrano - spiega Stefano Batistini, amministratore delegato di Opus - è sempre aperta agli studenti: loro rappresentano l'avvenire, senza una visione a lungo termine un'impresa come la nostra non potrebbe esistere».

La nascita dell'azienda risale ormai a più di 25 anni fa quando quattro giovani professionisti, Stefano Batistini, Ines Barbic, Gabriele Cavicchioli e Simone Gabbricci, commisero sul loro futuro dando vita ad un'impresa manifatturiera che dalla Maremma oggi opera in tutto il mondo.

«Quel sogno ha reso tutto questo possibile - continua Batistini - la speranza è che, fa-

cendo percepire ai ragazzi la passione che ci spinge anni fa e che continua a muovere ogni ingranaggio della nostra azienda, trovino la loro strada e, perché no, inizino un percorso formativo per poi entrare a fare parte del team di Opus. Il rapporto tra la scuola e il mondo del lavoro dà origine a uno scambio virtuoso che porta benefici a entrambe le parti, con l'obiettivo comune di formare nuovi professionisti che purtroppo talvolta mancano. In provincia - conclude - abbiamo una grande necessità di personale specializzato: poter mostrare agli studenti che si accingono a scegliere il loro percorso universitario ciò che facciamo è per noi di fondamentale importanza. I ragazzi hanno avuto la possibilità di confrontarsi con i referenti e i dipendenti aziendali così da capire direttamente dagli addetti ai lavori le dinamiche di un'impresa e soprattutto se quella professione potrebbe rappresentare il loro futuro».

Michele Nannini
FOTOGRAFIA: M. NANNINI