

# Forbes

## 2025 100 RISTORANTI & CO I N N O V A T I V I

IN COLLABORAZIONE CON



IL FORCHETTIERE

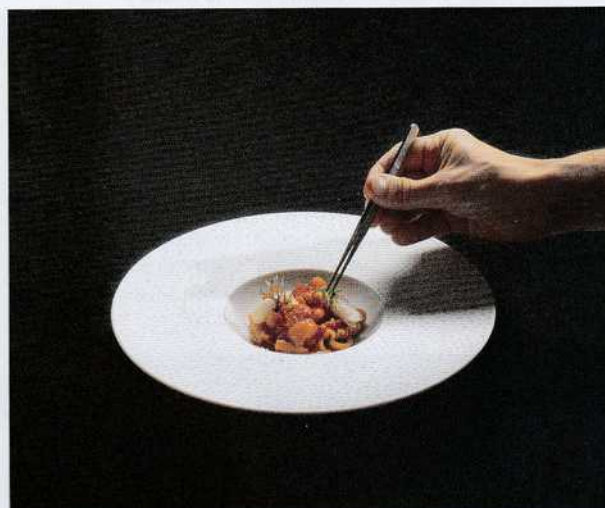
Supplemento al volume 84, ottobre 2024, di FORBES.ITALIA e regia prodotta da Studio  
il Tribunale di Milano, al n. 200 del 7 settembre 2017. Copertina non vendibile separatamente.

FINE  
DINING  
TOSCANA



## Eatè by Pipero

**L**a cucina creativa e contemporanea del ristorante Eatè all'interno del The Sense Experience Resort di Follonica, nel cuore della Maremma toscana, ha vissuto nell'ultimo anno un upgrade importante, frutto di una partnership senza precedenti con l'unione di due maestri della cucina italiana - l'imprenditore romano Alessandro Pipero, proprietario dell'omonimo ristorante stellato, e lo chef **Ciro Scamardella** - con l'obiettivo di elevare l'esperienza gastronomica offerta agli ospiti e consolidare la reputazione di eccellenza del resort nel panorama della ristorazione di alto livello. La partnership segna il debutto nel ristorante sulla spiaggia del golfo di Follonica di un'inedita fusione di talenti nell'ambito enogastronomico e visioni creative, esplorando nuove frontiere culinarie e condividendo la passione di Pipero per l'ospitalità con una nuova audience. Non a caso, 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 stellata. In cucina opera lo chef **Gian Sebastian Minnai**, classe '85, proveniente da esperienze internazionali in resort e ristoranti tra Londra e la Costa Smeralda. È lui l'artefice dei tre menu degustazione, "Levante" (3 portate a scelta dello chef), "Scirocco" (5 portate) e "Ponente" (8 portate), con possibilità di wine pairing con 3 o 5 calici. Interessanti piatti come il Battuto di ricciola con pesca arrosto e pomodoro semidry, oppure i Rigatoni con concentrato di canocchie, bottarga e pane profumato alle erbe. Valore aggiunto dell'esperienza da Eatè è il contesto del resort immerso in un parco naturale di 5 ettari sul mare di Follonica a due passi dall'area di Torre Mozza, con una spiaggia privata.



In alto, la sala di Eatè by Pipero.  
In basso, uno dei piatti del ristorante toscano.

### INNOVAZIONE

L'innovazione del nuovo corso del ristorante Eatè è tutta nel connubio affascinante tra i piatti ispirati dal ristorante stellato Pipero Roma e l'incanto del mare toscano: ogni piatto è studiato con cura e meticolosa attenzione con lo scopo di esaltare i sapori autentici dei migliori ingredienti del territorio, che danno freschezza e leggerezza alla proposta culinaria. L'esperienza gastronomica si trasforma così in un viaggio sensoriale che celebra l'eccellenza culinaria e la bellezza naturale del mare, creando armonia tra gusto e atmosfera.

### CONTATTI

Viale Italia, 315  
Follonica (GR)  
Tel. 0566280035  
[www.thesensereresort.it](http://www.thesensereresort.it)  
[booking@thesensereresort.it](mailto:booking@thesensereresort.it)