

# EMANUELE LOUIS CLERICI APPRODA A VILLA DI PIAZZANO

*Pubblicato il 25 Marzo 2026 di Alessandra Giardino*



**Categoria:** [NOTIZIE DI PRIMA MANO](#)



**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.

