

**capital
Innova.**
FORMAT & ADV



Simone Cipriani
Chef



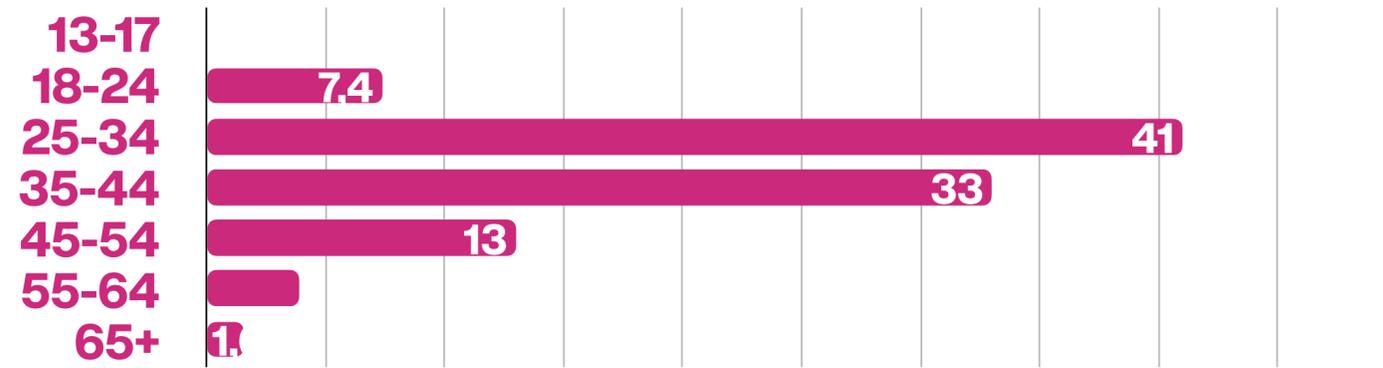
Simone Cipriani

Nasce a Livorno 1985, figlio di ristoratore, fin da piccolo si appassiona al mondo della cucina.

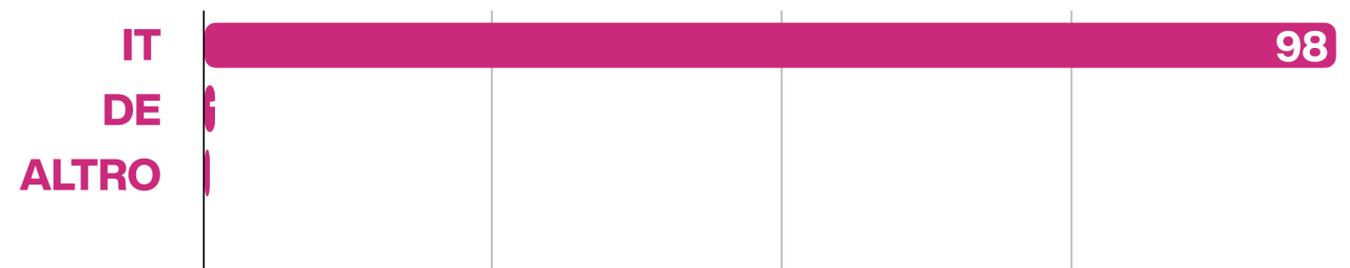
Dal 2001, durante il periodo scolastico, inizia a lavorare come cuoco al St. Regis di Firenze, finita la scuola lavora al St. Regis di Roma ed al ristorante di suo padre in via Toscana a Roma, un ristorante di cucina toscana, classico, con molta ricerca sui prodotti. Dal 2004 al 2010 fa diverse esperienze professionali importanti, fra queste il due stelle Michelin Arnolfo di Colle Val D'Elsa e Castel Monastero con consulenza di Gordon Ramsey. Dopo una stagione a Formentera torna a Firenze dove dal 2011 al 2015 è Chef del Santo Graal. Nel 2016 oltre ad aprire il suo ristorante, Essenziale, inizia anche il suo percorso televisivo su Sky e Gambero Rosso Channel. Nel 2018 viene Nominato fra i 15 chef under 35 più influenti di Italia secondo Food&Wine. Innumerevoli sono le menzioni a Simone: Newsweek, Espresso, Premium Giappone, Der Feinschmecker, New York Times, Wallstreet Journal, Wall Paper, Eater, Luxgallery.

Social Target

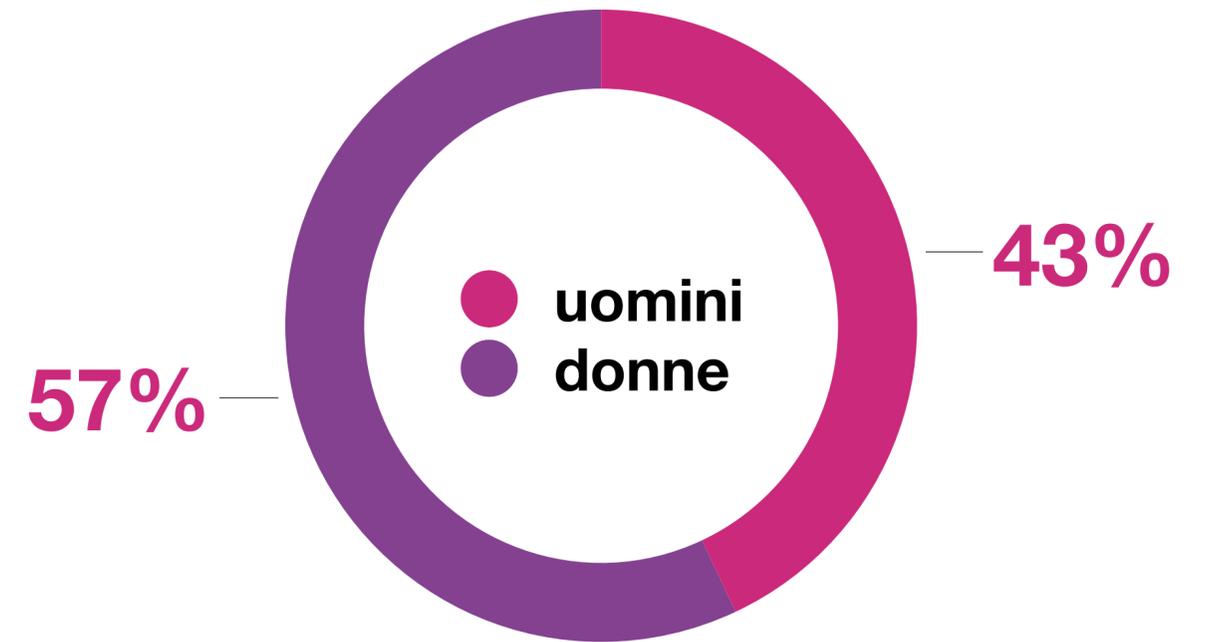
Instagram



Età



Geolocalizzazione



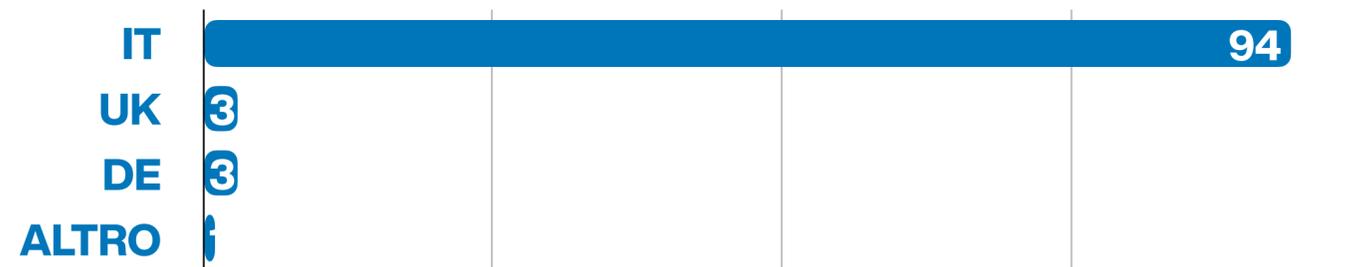
Sesso

Social Target

Facebook



Età



Geolocalizzazione



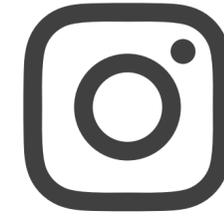
Sesso

Digital Overview



922

Likes



7312

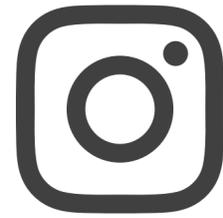
Followers

Social Reach



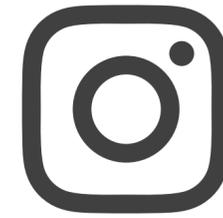
800

Reach / FB Post



6.000

Reach / IG Post



1.600

Reach / IG Story

Collaborazioni

Così Com'è



M
MANCINI
PASTIFICIO
AGRICOLO



D.A.T.E.



SODDU
LUXURY CARESS
since 1958



Immagini





TV

Gambero Rosso/ L'appartam3nto
Alice Tv

capital
Innova.
FORMAT & ADV