

CHEF ANDREA FUGNANESI

Andrea Fugnanesi ist Executive und Supervising Chef der gesamten Food-&-Beverage-Sparte der Lungolivigno Group. Geboren am 6. März 1995 in Gualdo Tadino (Provinz Perugia), entdeckte er schon in jungen Jahren seine Leidenschaft für das Kochen und entwickelte daraus eine erfolgreiche berufliche Laufbahn. Nach seinem Abschluss am Hotelfachinstitut **G. De Carolis** in Spoleto begann er 2011 seine Karriere in einem Restaurant seiner Heimatregion Umbrien.

Seine fachliche Ausbildung wurde durch Stationen in renommierten Häusern geprägt, darunter **Carducci 76** in Cattolica, das **InterContinental De La Ville** in Rom, **Parco San Marco** in Porlezza sowie **Nira Montana** in La Thuile. In diesen Betrieben spezialisierte er sich insbesondere auf die Zubereitung von Hauptgerichten – ein Bereich, der bis heute zu seinen größten kulinarischen Stärken zählt.

Im Laufe seiner Karriere nahm er an bedeutenden nationalen Kochwettbewerben teil, darunter **Chef Emergente Centro e Nord Italia**.

Ein besonderes Merkmal von Andrea Fugnanesis Werdegang ist seine umfassende Erfahrung in der gehobenen Hotellerie. Die Leitung einer Hotelküche – mit ihrer organisatorischen Komplexität, den unterschiedlichen gastronomischen Konzepten und den hohen Anforderungen an einen reibungslosen täglichen Betrieb – erfordert Fähigkeiten, über die nicht jeder Gastronomieprofi verfügt. Trotz seines jungen Alters konnte Andrea Fugnanesi diese Kompetenz in führenden Hotelbetrieben erwerben und war damit bestens auf die strukturierte Herausforderung innerhalb der Lungolivigno Group vorbereitet.

Der nächste Abschnitt seiner Laufbahn führte ihn ins Veltlin, wo er als Chef und Sous Chef im **Grand Hotel Bagni Nuovi** in Bormio sowie im **Grand Hotel della Posta** in Sondrio tätig war. Nach Abschluss dieser Erfahrungen erhielt er von Fabio Giacomelli, Inhaber der Lungolivigno Group, das Angebot, die kulinarische Entwicklung der Gruppe mitzugestalten.

"Die Familie Giacomelli hat mir eine außergewöhnliche Möglichkeit gegeben, mich beruflich weiterzuentwickeln. Jeden Tag stelle ich mich neuen Herausforderungen und kann dabei auf ein starkes Team im Hintergrund zählen. Das Veltlin und Livigno sind inzwischen zu meiner Heimat geworden. Ich arbeite seit vielen Jahren in den Bergen, und alles, was mir diese einzigartige Umgebung Tag für Tag vermittelt, begeistert mich immer wieder aufs Neue."

Heute ist Andrea Fugnanesi Executive und Supervising Chef der Lungolivigno Group und verantwortet die kulinarische Leitung von sieben Restaurants mit jeweils eigener Identität und eigenständigem gastronomischem Konzept. Die beiden Aushängeschilder seiner Küchenphilosophie sind **Stua Noa Fine Dining** im **Hotel Concordia** sowie **Stua da Legn**, das erste vegetarische und vegane Restaurant in Livigno, das sich im **Lac Salin Spa & Mountain Resort** befindet.