

CHEF ANDREA FUGNANESI

**Andrea Fugnanesi** è **Executive** e **Supervisor Chef** dell'intero comparto F&B del gruppo **Lungolivigno**. Nato il 6 marzo 1995 a Gualdo Tadino (PG), si avvicina alla cucina fin da bambino, trasformando una passione istintiva in un percorso professionale. Si diploma presso l'Istituto Alberghiero G. De Carolis di Spoleto e inizia la propria carriera nel 2011 in un ristorante della sua Umbria.

La sua formazione si costruisce attraverso esperienze in strutture di primo piano: Carducci 76 a Cattolica, Intercontinental De La Ville di Roma, Parco San Marco a Porlezza, Nira Montana a La Thuile. In questi contesti affina in particolare la partita dei secondi piatti, punto di forza della sua tecnica. -

Nel corso della carriera ha partecipato a concorsi di rilievo nazionale, tra cui **Chef Emergente Centro e Nord Italia**.

Un elemento distintivo del profilo di Fugnanesi è la sua **formazione** maturata prevalentemente all'interno di **strutture alberghiere di alto livello**. Gestire la cucina di un hotel — con la complessità dei servizi, la molteplicità dei format e la continuità operativa che richiede — è una competenza che non tutti i professionisti della ristorazione possiedono. Nonostante la giovane età, **Andrea Fugnanesi** ha acquisito questa capacità sul campo, rendendosi pronto ad affrontare la sfida strutturata di un gruppo come **Lungolivigno**.

Il **capitolo valtellinese** della sua carriera lo vede protagonista al Grand Hotel Bagni Nuovi di Bormio e al Grand Hotel della Posta di Sondrio, con ruoli di Chef e Sous Chef. È al termine di questa esperienza che riceve la proposta di Fabio Giacomelli, titolare del gruppo Lungolivigno.

*"La famiglia Giacomelli mi ha dato una grande opportunità di crescita, in cui mi metto alla prova ogni giorno con sfide nuove, ma con un supporto solido alle spalle. La Valtellina, Livigno: sono ormai il mio territorio. Lavoro in montagna da molti anni e ciò che imparo ogni giorno da quello che offre questo ambiente mi meraviglia ancora ogni volta."*

Oggi Fugnanesi è Executive e Supervisor Chef del gruppo Lungolivigno, con supervisione su sette ristoranti. La sua leadership si declina su locali dalle diverse identità. Le due punte di diamante della sua proposta gastronomica sono **Stua Noa Fine Dining**, ospitato nell'**Hotel Concordia** e **Stua da Legn**, primo ristorante vegetariano e vegano di Livigno, all'interno del **Lac Salin Spa & Mountain Resort**.