

FABRIZIO RENNA NUOVO CHEF DELL'FH55 GRAND HOTEL MEDITERRANEO

Publicato il 5 Febbraio 2025 di Alessandra Giardino



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



Sapori autentici, ingredienti locali e un tocco contemporaneo

L'FH55 Grand Hotel Mediterraneo di Firenze, rinomato per la sua ospitalità e il suo stile senza tempo, è lieto di accogliere Fabrizio Renna nel suo team come nuovo chef alla guida dei suoi ristoranti. Con un'esperienza consolidata di oltre 18 anni in cucina, di cui 7 trascorsi tra i più prestigiosi ristoranti di Firenze, Renna porta con sé una visione culinaria innovativa che esalta le tradizioni gastronomiche italiane con un tocco contemporaneo.

Classe 1988, **Fabrizio Renna** rappresenta una delle figure più promettenti e brillanti nel panorama dell'hospitality e della ristorazione di alto livello a Firenze. Con oltre 18 anni di esperienza in cucina, ha costruito una carriera solida collaborando con alcune delle realtà più prestigiose della città.

Tra le sue esperienze di punta spicca il ruolo di **Executive Chef al Ristorante Beppa Fioraia**, dove ha guidato con passione una brigata dinamica, sviluppato menù originali e creativi, e ottimizzato con successo il food cost, garantendo qualità e sostenibilità. Come **Sous-chef al Ristorante Gurdulù**, Fabrizio ha affinato la sua attenzione ai dettagli, dedicandosi alla creazione di piatti di alta cucina e alla ricerca delle migliori materie prime locali, valorizzando il legame con il territorio. La sua carriera si è arricchita ulteriormente con l'esperienza **al Grand Hotel Baglioni**, un simbolo dell'eccellenza fiorentina, dove ha contribuito a mantenere standard impeccabili in un contesto esclusivo e raffinato, dimostrando un'elevata professionalità e passione per l'arte culinaria.

Queste esperienze hanno permesso a Fabrizio Renna di sviluppare **una visione unica della cucina**, che combina creatività, tecnica e una profonda conoscenza del patrimonio gastronomico italiano. Il suo approccio moderno e innovativo lo rende una scelta ideale per guidare nuove sfide culinarie di alto profilo **per elevare ulteriormente l'offerta dell'FH55 Grand Hotel Mediterraneo**.

Con l'arrivo di Fabrizio Renna, i ristoranti della struttura si preparano ad offrire un'esperienza culinaria rinnovata, dove **l'autenticità delle ricette tradizionali si sposa con un approccio creativo e sostenibile**. Tra i progetti in cantiere, **nuove proposte stagionali** che valorizzano i prodotti locali.

"La cucina è un racconto che unisce territorio, passione e innovazione," afferma **Fabrizio Renna**. *"Sono entusiasta di cominciare una nuova stimolante avventura e portare la mia esperienza e la mia passione all'FH55 Grand Hotel Mediterraneo, per creare momenti indimenticabili per i nostri ospiti."*

Con Fabrizio Renna al timone, **l'FH55 Grand Hotel Mediterraneo si conferma una destinazione**

d'eccellenza non solo per l'ospitalità, ma anche per la ristorazione, pronto a conquistare i palati più esigenti nel cuore di Firenze. **L'hotel propone anche un servizio catering di alta qualità**, con menù personalizzati che rispondono alle esigenze specifiche dei clienti, offrendo un'esperienza culinaria unica in grado di elevare ogni evento, conferendo prestigio e stile all'ambiente. Dalla colazione al pranzo di lavoro, ogni dettaglio è curato per garantire il massimo del comfort e del gusto.

