

COMUNICATO STAMPA

FABRIZIO RENNA NUOVO CHEF **DELL'FH55 GRAND HOTEL MEDITERRANEO** 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.

Grand Hotel Mediterraneo

È un hotel 4* in stile contemporaneo sul Lungarno in una posizione strategica per esplorare la città e le principali attrazioni, come **Piazzale Michelangelo, Piazza Santa Croce, Ponte Vecchio, Galleria degli Uffizi**. Offre spazi ampi e accoglienti caratterizzati da comfort e funzionalità che si prestano perfettamente ad un soggiorno sia di piacere che di lavoro. Ricca è anche l'offerta gastronomica grazie al **ristorante dell'hotel Arno, che propone una cucina di tradizione toscana con un'offerta di piatti del giorno e l'American Bar "Lounge Bar" che propone piatti della cucina internazionale abbinabili ai classici cocktails. Durante il periodo estivo è possibile anche rilassarsi presso la deliziosa Terrazza Bar attigua al Lounge Bar.**

Particolarmente sensibile alle tematiche legate all'ambiente, l'hotel è dotato di impianti efficienti e di tecnologie all'avanguardia per ridurre l'impatto ambientale, si impegna a **razionalizzare l'utilizzo delle risorse energetiche e ad ottimizzare l'utilizzo della risorsa idrica oltre** a seguire le pratiche di riciclo dei rifiuti. Adotta inoltre una **filosofia eco-friendly** offrendo servizi "**Green**", come le biciclette elettriche a disposizione degli ospiti, e si impegna alla riduzione degli sprechi.

L'hotel è anche sensibile al tema del turismo accessibile offrendo camere e spazi pubblici accessibili alle persone con disabilità, tra cui rampe di accesso, ascensori con spazio per sedie a rotelle e bagni appositamente attrezzati. In aggiunta l'hotel offre servizi di assistenza personalizzata per garantire il massimo comfort e la massima sicurezza per i viaggiatori con esigenze specifiche. La cucina del Grand Hotel Mediterraneo inoltre fa parte del circuito dell'**Associazione Italiana Celiachia** e propone un'ampia scelta di alimenti gluten free a colazione, pranzo e cena.

La struttura dispone del **più grande centro congressi alberghiero di Firenze, il Globo, con 15 sale riunioni**, perfetto per organizzare piccoli e grandi eventi corporate, congressi e convegni. **Offre inoltre un ampio garage. È pet friendly**, ha specifiche politiche e servizi che permettono agli animali domestici di soggiornare e di essere accolti nel modo migliore. Un piccolo parco separa l'entrata dell'hotel dal lungofiume, e un'area pubblica riservata agli animali si trova a pochi passi, ottime occasioni per fare una passeggiata rilassante insieme al proprio amico a quattro zampe.

FH55 HOTELS

È un gruppo alberghiero fondato nel 1955 da Dino Innocenti, pioniere nel settore dell'hôtellerie, che inizia creando il **Grand Hotel Mediterraneo** di Firenze. La storia continua nel 1968 con la costruzione del **Grand Hotel Palatino** a Roma, a due passi dal Colosseo. Successivamente il gruppo prosegue la sua crescita con l'acquisto dell'**Hotel Calzaiuoli**, nel cuore di Firenze che apre nel 1982. Alla scomparsa del fondatore, gli eredi divenuti nel frattempo titolari delle strutture, continuano la politica di espansione e nel 1995 acquisiscono l'**Hotel Villa Fiesole**. Oggi FH55 HOTELS è un gruppo alberghiero composto da 4 strutture, ognuna con una propria identità, ma accomunate da quei valori che la proprietà trasmette quotidianamente a tutto lo staff e alla direzione degli alberghi.

Il Gruppo FH55 Hotels, da sempre attento al sostegno dei più bisognosi, ha avviato una meravigliosa iniziativa di solidarietà in collaborazione con l'**Istituto delle Piccole Sorelle dei Poveri di Firenze**. Questo progetto è nato dal desiderio di ridurre gli sprechi alimentari, trasformando le eccedenze del buffet delle colazioni del Grand Hotel Mediterraneo in una preziosa risorsa per l'istituto, che ospita oltre **70 anziani, 10 suore e 20 dipendenti**. Prima di questa iniziativa, gli anziani avevano a disposizione pochissimo per la colazione, ma grazie all'impegno del Gruppo, ora possono godere quotidianamente di una colazione completa e abbondante. Il progetto, avviato nel novembre 2023, rappresenta solo l'ultima delle numerose attività

benefiche che il gruppo porta avanti da anni, confermando il suo impegno concreto e costante nel fare la differenza per chi ha più bisogno.



Lungarno del Tempio 44, 50121 Firenze

+39 055 660241

+39 055 679560

www.fhotels55.com

sales@fhotels55.com

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma

Alessandra Amati Cell. 335 8111049

www.travelmarketing2.com

E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

info@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 