Luigi Tramontano nuovo Executive Chef dell’Hotel Le Agavi di Positano

luigi-tramontano-foto-di-andrea-savoia-a79b4174

Lo stellato **Luigi Tramontano** approda **all’Hotel Le Agavi di Positano** in qualità di **Executive Chef dei ristoranti La Serra e Remmese**. Figlio d’arte, fu guidato dal papà Antonio ad esperienze formative di rilievo come l’Etoile Accademy. Originario della Campania, ha saputo ampliare la passione verso la cucina tipica regionale con nuovi spunti derivati dalle esperienze gastronomiche.

Ha collaborato presso alcuni dei più apprezzati alberghi e ristoranti italiani, tra cui il **De Russie di Roma** e il **Grand Hotel Quisisana di Capri**. L’esperienza al **Don Alfonso 1890**, ristorante 2 stelle Michelin di Sant’Agata sui due Golfi, ha contribuito ad allargare i suoi orizzonti, puntando verso la diffusione della cucina mediterranea nel mondo.

Grazie al suo tocco di Re Mida sia Il **Flauto di Pan di Villa Cimbrone a Ravello** che la **Terrazza Bosquet del Grand Hotel Excelsior Vittoria di Sorrento**, dove ha lavorato come Executive Chef, hanno ottenuto la **stella Michelin**. Una nuova sfida lo aspetta dalla prossima primavera nell’albergo Le Agavi che dall’alto domina l’intera baia di Positano, nel cuore della costiera, tra il verde della vegetazione e l’azzurro del mare.

Una scelta che si inserisce nell’impegno alla continua ricerca dell’eccellenza nell’ospitalità che caratterizza l’albergo 5 stelle Le Agavi sin dalla nascita nel 1982, sorto da una intelligente intuizione dell’avvocato e imprenditore **Aldo Capilongo**. La famiglia Capilongo ringrazia lo chef **Catello Vitaglione** per la lunga e professionale collaborazione svolta in questi anni nelle sue cucine.