



LUIGI MARGIOVANNI

PASTRY CHEF · MONTEVERDI TUSCANY

PASTICCERIA FORMAZIONE E RICERCA INTERNAZIONALE

Luigi Margiovanni, dopo il diploma da pasticcere, costruisce il proprio percorso professionale attraverso importanti esperienze internazionali. Si specializza a Porto Cervo, in Sardegna, e prosegue la sua formazione lavorando a Londra, Dubai, in Giappone e in Spagna, confrontandosi con culture, tecniche e sensibilità diverse.

L'esperienza maturata lo porta ad ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, a Colorno, dove per tre anni insegna pasticceria e contribuisce alla formazione di nuovi professionisti.

Successivamente sceglie di intraprendere una nuova sfida professionale a Monteverdi Tuscany, dove cura la produzione dei lievitati e l'intera proposta dolciaria, unendo tecnica, precisione e ricerca della qualità.