Fra venster: Øystein Søgaard, Pontus Åkesson, Raimondo Arnone, Petter Søgaard, Dario Ivancevic

.

Amerigo – ny restaurant på Høyfjellsenteret i Fageråsen

I desember åpner ***Amerigo*** på Høyfjellsenteret i Fageråsen. Bak den nye restauranten står en gruppe lokalt forankrede eiere med bred erfaring fra restaurantbransjen og næringslivet i Trysil. Satsingen skjer i nært samarbeid med gårdeier Fageråsen Fritid AS.

Initiativtaker Raimondo Arnone, bedre kjent som Chef Dino, har hatt ideen til Amerigo i flere år, men har manglet de rette lokalene. Da lokalene på Høyfjellsenteret ble ledige, søkte Fageråsen Fritid etter nye drivere og et nytt restaurantkonsept for stedet.

– Vi så tidlig at vi hadde mange felles tanker om hva som kunne skapes her. Samarbeidet med Fageråsen Fritid har fungert veldig godt, og sammen har vi kunnet utvikle lokalene slik at de passer til konseptet vi ønsker å skape, sier Dino.

Amerigo etableres i lokalene der resepsjonen og restaurant Nero tidligere holdt til. Lokalene gjennomgår nå en omfattende ombygging og oppgradering i regi av Fageråsen Fritid AS. Dette er

en av selskapets største investeringer i ombygging og utvikling av eksisterende næringslokaler siden Fageråsen Handel ble bygget om i 2019. Arbeidet gjennomføres i nært samarbeid med lokale entreprenører.

Eiergruppen i Amerigo er satt sammen av personer som alle er lokale eller har vært etablert i Trysil i mange år, med ulik og utfyllende erfaring og kompetanse.

Medeier Dario Ivancevic blir daglig leder for Amerigo. Han kommer senest fra Parken, hvor han har vært kjøkkensjef, og har tidligere jobbet som kjøkkensjef på blant annet Dalen Hotel og NB Sørensen, samt som assisterende kjøkkensjef på Britannia Hotel. Dario er en kreativ og innovativ kokk med stor interesse for å utforske nye smaker, råvarer og kombinasjoner – en tilnærming som passer naturlig inn i Amerigos filosofi om å være ***«food explorers»***.

Medeier Raffaele Guarro er italiensk og har lang erfaring med pizza og bakeri. Han kommer senest fra rollen som kokk på Luca på SkiStar Lodge Trysil, og har tidligere jobbet flere år på Kort & Godt i Fageråsen. Både Dario og Raffaele vil være aktive i den daglige driften av Amerigo. På eiersiden finnes også Anett March og David Haglund.

Bakery, dining, bar er de tre stikkordene for Amerigo og gjenspeiler ambisjonen om å skape en restaurant som endrer karakter gjennom dagen. Amerigo skal være en møteplass på Høyfjellsenteret, med mat av høy kvalitet i en avslappet atmosfære.

Navnet Amerigo er inspirert av den italienske oppdageren Amerigo Vespucci, og ***«We are food explorers»*** er en del av filosofien bak restauranten. På samme måte som navnet forbindes med nysgjerrighet og utforsking, ønsker Amerigo å hente inspirasjon fra ulike matkulturer, smaker og tradisjoner og sette dem sammen på sin egen måte. På kveldstid kommer dette blant annet til uttrykk gjennom sharing-retter – mat laget for å settes på bordet, deles og oppleves sammen.

– Dette er en viktig satsing for oss og for den videre utviklingen av Høyfjellsenteret og Fageråsen. Vi har stor tro på konseptet og menneskene bak Amerigo, og gleder oss til å skape en ny og spennende møteplass sammen med dem. Ambisjonen er at dette skal bli et naturlig samlingspunkt for både hytteeiere, fastboende og besøkende – ikke bare i vintersesongen, men gjennom hele året, sier Pontus Åkesson i Fageråsen Fritid AS.

Amerigo får rundt 110 sitteplasser innendørs, i tillegg til en stor uteservering. Åpning er planlagt i første halvdel av desember 2026.

Pressekontakt

David Haglund
Styreleder, **Amerigo AS**
+47 413 84 738
david@bendan.no

Pontus Åkesson
Daglig leder, **Fageråsen Fritid AS**
+47 992 80 009
pontus@fageraasen.no