

COMUNICATO STAMPA

L'ARTE CULINARIA DELLO CHEF ANTONELLO SARDI: EQUILIBRIO, GUSTO E CREATIVITÀ

Intervista allo chef che porta la sua straordinaria esperienza al Ristorante Serrae di Villa Fiesole dell'Hotel Villa Fiesole, promettendo un'esperienza gastronomica unica e indimenticabile



Il panorama gastronomico fiorentino si arricchisce ulteriormente con l'arrivo del rinomato Chef stellato Antonello Sardi al prestigioso Ristorante Serrae di Villa Fiesole dell'Hotel Villa Fiesole. Con una carriera adornata da riconoscimenti e successi, tra cui la stella Michelin per ben due volte e la stella Verde Michelin per una cucina sostenibile, lo Chef Sardi porta con sé non solo la sua esperienza, ma anche una passione travolgente per l'arte culinaria.

La sua filosofia è un inno all'**eleganza**, al gusto e al rispetto per le tradizioni. "Credo che l'ispirazione principale dietro la mia cucina sia la ricerca di grande gusto, ma con eleganza e pulizia del palato," afferma **Antonello Sardi**, sottolineando l'importanza di creare piatti che non solo soddisfino il palato, ma che anche sollecitino i sensi con raffinatezza. Il suo stile distintivo si può riassumere in tre parole: **Equilibrio, Gusto e Consapevolezza** ad oggi. "Gli ostacoli sono moltissimi prima di raggiungere certi traguardi, ma per quanto mi riguarda se sono arrivato ad essere uno chef stellato è perché la mattina non vedo l'ora di entrare in cucina e non ho fretta di uscirne se non per andare dai miei figli o da mia moglie, mi piace tantissimo e mi è sempre piaciuto."

Tra i suoi piatti signature, emerge la "Lingua di Manza con scampi Viareggio", un'opera d'arte che incarna perfettamente la sua filosofia gastronomica. **Con ingredienti locali come l'olio extravergine di oliva delle colline fiorentine**, Chef Sardi conferisce ai suoi piatti un sapore autentico e radicato nel territorio, trasmettendo un pezzo di tradizione toscana a ogni boccone. "Ben lontano dal gusto degli olii che producono i professionisti del settore ovviamente è un prodotto artigianale senza ausilio di grandi risorse ma trattiene in sé tutto il gusto di Firenze e delle colline di Maiano, è qui che si trova l'Uliveto dei miei zii, quindi direi che l'olio extravergine di oliva è un prodotto locale che adoro utilizzare e che credo debba essere presente in una cucina legata al territorio come la mia." **Chef Sardi conferisce ai suoi piatti un sapore autentico e radicato nel territorio**, trasmettendo un pezzo di tradizione toscana a ogni boccone.

L'integrazione della tradizione gastronomica toscana con tecniche innovative è la firma distintiva dello Chef Sardi, che crea piatti che non solo sorprendono, ma anche **deliziano i suoi ospiti**, offrendo loro un'esperienza gastronomica indimenticabile. *“È fondamentale ricordarsi che le tecniche sono utilissime, ma saper fare un buon arrosto, saper mantecare un risotto, saper cuocere una carne rimane la cosa più importante, perché senza gusto non c'è cucina né innovativa né classica.”*

Antonello Sardi coinvolge attivamente il suo team nella creazione dei piatti, stimolando la creatività e l'impegno di ciascun membro. *"Coinvolgo il mio team nella creazione dei piatti semplicemente dando dei messaggi e delle provocazioni,"* spiega Chef Sardi, enfatizzando l'importanza della collaborazione e della condivisione di idee nella cucina di alta classe.

Le esperienze culinarie personali dello Chef, **radicate nelle tradizioni familiari** e arricchite dalle esperienze internazionali, si riflettono nella sua cucina innovativa e appassionata, che continua a evolversi grazie all'innovazione e alla creatività costante. *“Nel mio caso la prima influenza arriva dai miei nonni romagnoli che più che altro mi hanno dato cibo buono e ben fatto e sempre molto ‘puro’, mio nonno stagionava formaggi e prosciutti e aveva un orto con polli e galline, mia nonna era una cuoca eccezionale quindi il connubio mi ha fatto sicuramente bene.”*

La cucina di Antonello Sardi riflette la sua continua ricerca di innovazione e creatività, mentre si impegna a sorprendere e soddisfare i suoi ospiti attraverso una ricerca incessante della perfezione e un'attenzione ai dettagli senza pari. Con lo Chef Sardi alla guida, il **Ristorante Sarrae di Villa Fiesole promette un'esperienza gastronomica unica**, dove ogni piatto è un'opera d'arte e ogni ospite è un commensale privilegiato.

Hotel Villa Fiesole

È un boutique hotel 4* di 32 camere sulle colline toscane a due passi da Firenze, che accoglie i suoi ospiti nell'atmosfera di una **residenza storica** con un romantico sguardo sulla città. L'edificio principale originariamente una serra utilizzata dai monaci del vicino monastero, oggi ospita la reception, le camere panoramiche e il ristorante. Nella sala colazione dalle ampie finestre la ricca scelta di prodotti freschi dolci e salati serviti a buffet è accompagnata dalla meravigliosa vista sulla città.

Passando dal giardino in stile italiano, si arriva alla **villa ottocentesca**, che offre camere ampie ed eleganti per piacevoli momenti di privacy e relax. Le camere si caratterizzano per peculiarità differenti: **dimensioni degli ambienti, vista panoramica su Firenze, terrazzo o patio privato, soffitti affrescati, pavimenti in parquet o cotto**. I soffitti affrescati, l'atmosfera sospesa nel tempo e la posizione tranquilla, regalano l'emozione tutta fiorentina di un soggiorno in una dimora signorile, al tempo stesso intima e familiare. Il **Ristorante “Sarrae di Villa Fiesole”**, la cui proposta gastronomica dal 2024 è firmata dallo **chef stellato Antonello Sardi**, è un ambiente raccolto con una splendida terrazza a disposizione degli ospiti che, con l'arrivo della bella stagione, si trasforma in un delizioso ristorante e bar all'aria aperta con vista sulla città. Immersa nel verde si trova anche la piccola ma gradevole piscina, accessibile da maggio a ottobre.

L'hotel è pet friendly, accoglie gli **animali domestici di piccola e media taglia** senza alcun costo aggiuntivo e dispone inoltre di **un parcheggio privato**.

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, alla luce degli ultimi catastrofici eventi e consapevole dell'enorme impatto che l'alluvione ha avuto sulle comunità locali, ha deciso di assumere un ruolo attivo nella ricostruzione e nel sostegno. Si è impegnato a essere al fianco degli alluvionati della Toscana proponendo nei menù dei suoi ristoranti un piatto speciale, un'eccellenza della cucina toscana: **Pici Senesi con Ragù di Cinta Senese, Erbe di Campo e Pecorino di Pienza dop** (Pecorino ottenuto esclusivamente con il latte da pecore allevate nell'area di pro-

duzione nelle terre Senesi). Per ogni piatto venduto verranno così devoluti 2,00 Euro al Fondo istituito dalla Protezione Civile in sostegno alle popolazioni colpite.



Lungarno del Tempio 44, 50121 Firenze

+39 055 660241

+39 055 679560

www.fhotels55.com

sales@fhotels55.com



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](#)