

## COMUNICATO STAMPA

### “GIANDUJA, NOCI, NOCCIOLE E MANGO”: IL DESSERT ESCLUSIVO PER CELEBRARE IL NATALE

La creazione raffinata e gustosa della Pastry Chef Ludovica Dellaria del Serrae Villa Fiesole



*Per questo Natale, il Ristorante [Serrae Villa Fiesole](#) 1 stella Michelin dell'[FH55 Hotel Villa Fiesole](#), sotto la guida dell'Executive Chef Antonello Sardi, celebra l'arte della pasticceria con una creazione esclusiva firmata dalla Pastry Chef Ludovica Dellaria. Una delizia che combina tradizione e innovazione, pensata per emozionare i palati più raffinati: Gianduja, noci, nocciole e mango.*

Questo dessert è **un viaggio tra sapori e consistenze**: dalla morbidezza del *brownie alle nocciole*, passando per la cremosità del *cremoso alla nocciola*, fino alla **freschezza esotica** del *sorbetto al mango*. Ogni elemento è sapientemente bilanciato per offrire un'esperienza gastronomica unica, che unisce ingredienti di qualità a una preparazione meticolosa.

Il *brownie alle nocciole* si presenta con una **texture soffice** e un **cuore ricco di sapore**, mentre il *cremoso alla nocciola*, preparato con una crema inglese delicata e arricchito da una **pasta di nocciola finissima**, dona profondità e armonia al dessert. Infine, il *sorbetto al mango* – realizzato con **mango fresco, zucchero** e una **nota agrumata di lime** – aggiunge un tocco di freschezza che sorprende e completa il piatto.

Ad accompagnare la presentazione, **lamponi freschi e cubetti di mango**, per un tocco di colore e un equilibrio di sapori che catturano l'essenza del Natale, rendendolo un momento speciale da condividere con chi si ama.

Pensato per rendere indimenticabile ogni momento natalizio, **questo dessert è un invito a riscoprire il piacere della convivialità e del gusto**, perfettamente in linea con l'atmosfera accogliente e raffinata del Serrae Villa Fiesole. Un omaggio al Natale, creato per regalare emozioni a ogni assaggio.

## **GIANDUJA, NOCI, NOCCIOLE E MANGO**

### **Ingredienti per 10 persone**

#### **Per il brownies alle nocciole**

- 150 g di burro morbido
- 100 g di cioccolato fondente fuso
- 120 g di uova
- 120 g di zucchero semolato
- 75 g di farina 00
- 100 g di noci

#### **Procedimento**

Emulsionare burro e cioccolato fuso.

Montare uova e zucchero fino a ottenere un composto spumoso.

Aggiungere l'emulsione di burro e cioccolato, incorporare la farina e infine le noci.

Cuocere in forno a 170°C per 20 minuti.

#### **Per il cremoso alla nocciola**

- 40 g di tuorlo
- 20 g di zucchero
- 100 g di latte
- 100 g di panna
- 120 g di cioccolato al latte
- 13 g di pasta di nocciola
- 1 foglio di gelatina (ammorbidito in acqua fredda)

#### **Procedimento**

Preparare una crema inglese con tuorlo, zucchero, latte e panna portandola a 82°C.

Versare il composto sul cioccolato e la pasta di nocciola, emulsionare, poi aggiungere la gelatina.

Far riposare in frigorifero per una notte.

#### **Per il sorbetto al mango**

- 250 g di purea di mango
- 60 g di zucchero
- 50 g di acqua
- Succo e scorza di un lime

#### **Procedimento**

Preparare uno sciroppo con acqua e zucchero, poi aggiungere la purea di mango e il lime.

Emulsionare e congelare per una notte.

#### **Presentazione**

Comporre il piatto con il brownies come base, spuntoni di cremoso alla nocciola, lamponi freschi, cubetti di mango e accanto una quenelle di sorbetto al mango.

La raffinata atmosfera dell'FH55 Hotel Villa Fiesole è **la cornice perfetta per gustare questo capolavoro dolciario**, in un ambiente che combina il fascino senza tempo delle colline fiorentine con l'eccellenza culinaria. Ma per chi preferisce portare un tocco di questa magia nella propria cucina, **la ricetta è anche un invito a sperimentare e creare un dessert raffinato a casa**, perfetto per sorprendere i propri ospiti con un tocco gourmet.

### 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 "Serrae Villa Fiesole"**, **insignito dalla Guida Michelin dal 2025 della stella** e la cui proposta gastronomica è firmata dallo **chef Antonello Sardi**, è un ambiente raccolto con una splendida terrazza a disposizione degli ospiti. Con l'arrivo della bella stagione, si trasforma poi in un delizioso ristorante e bar all'aria aperta con vista sulla città. È aperto da martedì a sabato (da settembre a giugno) e da mercoledì a lunedì (a luglio e agosto) a pranzo dalle 12.30 alle 14.00 e a cena dalle 19.30 alle 22.00. 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 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](http://www.fhotels55.com)

[sales@fhotels55.com](mailto:sales@fhotels55.com)

*Travel Marketing 2*  
Public Relations & Press Office

*Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma*  
*Alessandra Amati Cell. 335 8111049*  
[www.travelmarketing2.com](http://www.travelmarketing2.com)  
*E-mail [alessandra.amati@travelmarketing2.com](mailto:alessandra.amati@travelmarketing2.com)*  
*[info@travelmarketing2.com](mailto:info@travelmarketing2.com)*  
*[Seguici su facebook](#)*