

COMUNICATO STAMPA

SERRAE VILLA FIESOLE, UN ANNO DI GRANDI SFIDE DOPO LA STELLA MICHELIN

“La vera prova è la costanza della qualità e dell’impegno”: la filosofia di Antonello Sardi



Il 2025 è stato un anno memorabile per il Serrae Villa Fiesole, che con lo Chef Antonello Sardi ha conquistato la sua prima Stella Michelin. Un riconoscimento che ha proiettato il ristorante tra le eccellenze della cucina italiana, confermandone il ruolo di punto di riferimento per chi cerca un’esperienza autentica e raffinata. Per lo Chef la Stella non è un traguardo, ma l’avvio di un percorso che intreccia radici toscane, innovazione e una visione di sostenibilità responsabile, valori che guidano ogni sua scelta in cucina.

Per **Antonello Sardi** la Stella non è arrivata come una sorpresa improvvisa, ma come il naturale riconoscimento di un percorso fatto di **disciplina** e **dedizione**. La filosofia dello Chef è chiara: lavorare ogni giorno con la stessa serietà e rigore, indipendentemente dai riflettori.

“Quando abbiamo iniziato a lavorare a marzo 2024 ci siamo mossi come se avessimo già la Stella. Per questo, al di là dei cambiamenti fisiologici di stagioni e staff, non è cambiato molto: continuiamo a fare il nostro lavoro con serietà e impegno” racconta lo **Chef**, **sottolineando l’attaccamento a Firenze e alla sua gente**: *“Mi fa molto piacere vedere tanti fiorentini tra i nostri ospiti: è il segno che siamo riusciti a creare un legame autentico con il territorio”.*

Il riconoscimento Michelin ha acceso i riflettori, ma per Sardi la vera prova si gioca ogni giorno ai fornelli: *“Credo che la cosa più difficile sia la costanza della qualità e dell'impegno”*. **Anche la clientela si è evoluta:** *“Oggi accogliamo ospiti più consapevoli, che viaggiano con la guida Michelin sottobraccio e hanno molti termini di paragone. All'inizio erano curiosi della novità, ora sanno bene cosa aspettarsi”*.

Se il successo ha un volto, per Antonello Sardi ha anche tante mani: quelle della sua brigata. *“Il mio staff è molto importante e con loro ho un rapporto chiaro e diretto. Quando un piatto nasce da un'idea dei ragazzi, non esito a dirlo agli ospiti: rimangono sempre molto colpiti”*. Un approccio che rivela la filosofia di uno Chef che mette al centro la collaborazione e il **talento condiviso**.

Per lo Chef, l'evoluzione della cucina contemporanea passa da un impegno imprescindibile: *“La sostenibilità occupa il primo posto nella mia mente, non ci sono alternative. La sfida sarà essere coerenti”*. Non solo una scelta etica, ma una direzione precisa che guiderà il percorso del **Serrae Villa Fiesole** nei prossimi anni.

E non manca un sogno ambizioso: *“Spero un giorno di arrivare con il mio team alla seconda stella Michelin. È un percorso lungo, ma c'è entusiasmo e abbiamo tutto ciò che serve per provarci”* conclude Antonello Sardi.

Situato in una delle cornici più suggestive che si affacciano su Firenze dall'alto, all'interno dell'**Hotel Villa Fiesole**, il **Serrae Villa Fiesole** è oggi un punto di riferimento per chi cerca un'esperienza gastronomica capace di unire territorio, ricerca e accoglienza. **Una cucina che parla toscano ma guarda al mondo**, con la delicatezza e la precisione tecnica che da sempre contraddistinguono la mano di **Antonello Sardi**.

FH55 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**. FH55 HOTELS è oggi un gruppo alberghiero composto da quattro 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. Nel 2025, FH55 HOTELS celebra con orgoglio il suo 70° anno di attività, un traguardo straordinario che segna sette decenni di eccellenza nell'ospitalità italiana. Da una visione pionieristica a una realtà consolidata, il gruppo continua a distinguersi per innovazione, qualità e un'attenzione costante al benessere degli ospiti.

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

sales@fhotels55.com

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

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 