

COMUNICATO STAMPA

SERRAE VILLA FIESOLE: LA PRIMAVERA PARLA IL LINGUAGGIO DI ANTONELLO SARDI

Freschezza, costanza e carattere definiscono la nuova stagione stellata che si accende tra erbe spontanee, luce mediterranea e autentica identità toscana.



La primavera accende di nuova luce la cucina di Antonello Sardi, anima creativa del Serrae Villa Fiesole, una stella Michelin sulle colline che abbracciano Firenze all'interno dell'FH55 Hotel Villa Fiesole. Una stagione che per lo chef rappresenta molto più di un semplice cambio di ingredienti: è un'energia da trasformare in gusto, ritmo e identità.

Per Antonello Sardi, la primavera non è soltanto un momento dell'anno, ma **una vera dichiarazione di stile**: un periodo rapido, luminoso, intenso, in cui la materia prima detta tempi e ispirazione, imponendo scelte precise e una sensibilità ancora più affinata.

"Sicuramente la primavera rappresenta una bellissima ondata di freschezza e colori, questo ovviamente si traduce in nuova energia da incanalare nella creazione del menu primaverile che è sempre un menu abbastanza "veloce" perché alcuni degli ingredienti che più amo durano abbastanza poco, come ad esempio le fave". Una dichiarazione d'intenti che **racconta una cucina viva, dinamica, capace di seguire il respiro della natura.**

Il nuovo menu primaverile, ancora in fase di studio, vedrà protagonisti "asparagi, camomilla e borraggine: questi ingredienti più di altri per me rappresentano la primavera". Elementi che evocano delicatezza, profumi mediterranei e quella leggerezza elegante che è elemento caratterizzante dello chef.

Dalla terrazza del Serrae lo sguardo si perde tra la città e le colline toscane, ma il panorama non è solo scenografia perchè è ispirazione quotidiana. *"In realtà per me l'uso di erbe spontanee è uno standard quindi non mancheranno neanche in questo menù; da quest'anno un nuovo giardiniere mi aiuterà a curare le erbe appunto e non solo... spero di fare una sorpresa ai nostri ospiti entro alcuni mesi ma non posso dire altro per adesso"*. Un accenno che lascia intuire un progetto più ampio, dove natura e cucina dialogano in modo sempre più diretto.

La primavera, stagione di abbondanza e fragilità, **diventa terreno ideale per esprimere con purezza la propria identità gastronomica**. *"Cerco di proporre sempre una cucina con personalità quindi spero che chi si siede al Serrae di Villa Fiesole riesca a distinguere la mia idea di cucina in ogni stagione"*. Non un cambio di stile, dunque, ma **un'evoluzione coerente**.

L'equilibrio resta il cardine del suo lavoro: *"Noi lavoriamo tantissimo assaggiando più e più volte i piatti cercando sempre di bilanciarli il più possibile; i sapori primaverili che sono più delicati rendono questo lavoro più facile, si fa più fatica ad equilibrare piatti invernali dove i sapori sono più forti così come il rapporto calorico"*. **Tecnica e sensibilità si incontrano in una cucina che rifugge gli eccessi per privilegiare armonia e profondità**.

Tre le parole chiave che raccontano la nuova stagione: *"Freschezza, costanza, carattere. La freschezza rispecchia sia i sapori che la freschezza degli alimenti; la costanza è quello che comunque ricerco sempre sia come qualità che come riconoscibilità, ritengo che sia importante che chi torna a cena perché ha apprezzato un'idea di cucina la ritrovi anche se i piatti o gli alimenti sono cambiati; il carattere riguarda il mio palato e le mie origini"*. Una sintesi che definisce con precisione **la filosofia dello chef: identità solida, memoria personale e tensione continua verso la qualità**.

Con la bella stagione cambia anche l'esperienza dell'ospite. *"La nostra terrazza con la bella stagione riesce davvero a fare la differenza, gli ospiti hanno la possibilità di vivere un'esperienza ancora più coinvolgente. Certamente l'ambiente in cui si cena ha una grande importanza e spesso quando proviamo i nuovi piatti ce li immaginiamo sui tavoli della terrazza con rumori e profumi"*. Il percorso degustazione si lascia così influenzare dalla luce naturale, dai tempi più distesi, dal dialogo tra cucina e paesaggio.

In una destinazione internazionale come Fiesole e Firenze, **lo chef rivendica con naturalezza il valore dell'identità territoriale**: *"Abbiamo la fortuna di vivere e di fare hotellerie e ristorazione in una delle regioni più conosciute e apprezzate del mondo, oggi il made in Tuscany è un vero e proprio sigillo di qualità quindi per me è del tutto naturale proporre una cucina di territorio perché chi viene in queste zone cerca proprio quello"*. **Tradizione e linguaggio contemporaneo convivono senza forzature**, in un racconto autentico.

Fondamentale è anche il legame con i produttori: *"Durante tutto l'anno abbiamo piccoli produttori che ci danno prodotti davvero eccezionali e per me è fondamentale raccontare aneddoti, battute o discussioni perché sono vere e perché danno qualità e sostanza che si aggiungono ai gusti, ai profumi e alle emozioni che i nostri ospiti trovano a tavola"*.

La primavera 2026 del **Serrae Villa Fiesole** si annuncia così come **un percorso di luce e precisione**, dove la leggerezza non è mai superficialità ma risultato di studio, assaggi, costanza. Una cucina che profuma di erbe spontanee, di colline toscane e di identità ben definita. **Una cucina che, stagione dopo stagione, continua a parlare con voce chiara e riconoscibile: quella 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 presente nella **Guida Ristoranti d'Italia 2026 del Gambero Rosso**, 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 