

COMUNICATO STAMPA

COLORI E ARMONIE DI PRIMAVERA PER LA FESTA DELLA MAMMA

La ricetta dello chef Antonello Sardi che unisce dolcezza, equilibrio e carattere, proprio come tutte le mamme



Per celebrare la Festa della Mamma, lo chef Antonello Sardi del Ristorante Serrae Villa Fiesole, 1 stella Michelin, firma una ricetta che è un autentico omaggio a tutte le mamme: “Insalata di Primavera”, una creazione raffinata e sorprendente che valorizza la stagionalità attraverso un armonico intreccio di contrasti e consistenze. La dolcezza della frutta fresca si unisce alla croccantezza della frutta secca e alla delicatezza delle verdure di stagione, dando vita a un equilibrio elegante e contemporaneo, capace di raccontare la natura nel suo momento più generoso e vitale.

Un’armonia di sapori che accarezza il palato e accompagna ogni assaggio in un percorso sensoriale elegante e avvolgente: **nocciole** e **pinoli tostati** sprigionano note calde e avvolgenti, capaci di donare profondità e struttura al piatto, mentre i **cannellini cremosi** incontrano la freschezza vegetale di **piselli** e **asparagi** in un equilibrio delicato ma deciso. Le **carote**, sottili e croccanti, si arricchiscono di una marinatura profumata che ne esalta la vivacità, mentre i **pomodorini** leggermente confit regalano una dolcezza intensa e quasi caramellata. Il tutto è impreziosito dalla vivacità della **frutta fresca** (fragole, mirtilli e mela rossa), che introduce una nota inaspettata e raffinata, capace di rinfrescare il palato e chiudere il boccone con un tocco luminoso e fragrante.

A completare l’esperienza, una **vellutata crema di asparagi** e una **fonduta calda di pecorino stravecchio** che avvolge ogni boccone con la sua intensità, rendendo il piatto irresistibile e perfetto per una celebrazione speciale.

INSALATA DI PRIMAVERA

Ingredienti per 4 persone

- 50 g nocciole tostate

- 50 g pinoli tostati
- 200 g fagioli cannellini
- 5 foglie di salvia
- 4 spicchi d'aglio
- 1 carota gialla
- 1 carota arancione
- 200 g piselli freschi
- 20 asparagi grossi
- 1 gambo di sedano
- 10 pomodorini datterini
- 100 g pecorino stravecchio grattugiato
- 75 g panna
- 1/2 mela rossa
- 20 mirtilli freschi
- 6 fragole

Per la marinatura:

- 300 g aceto di mele
- 300 g aceto bianco
- 150 g succo di limone
- 150 g sale
- 600 g zucchero

Preparazione:

Preparare la marinatura portando a ebollizione tutti gli ingredienti e dividerla in più pentolini.

Tostare nocciole e pinoli in forno a 180°C per 8 minuti, lasciar raffreddare, tritare grossolanamente e tenere da parte.

Tagliare le carote a rondelle sottili con una mandolina e lasciarle marinare per un'ora. Sgranare i piselli, sbollentarli brevemente in acqua salata, raffreddarli in acqua e ghiaccio, sbucciarli e saltarli in padella con poco olio per due minuti.

Pelare 10 asparagi, tagliarli a 6 cm e mettere le punte a marinare per un'ora. Gli altri 10 asparagi, anch'essi pelati e tagliati, condirli con olio e sale e cuocerli alla brace.

Pelare il sedano, tagliarlo a cubetti e marinarlo per un'ora.

Tagliare i pomodorini a metà, condirli con olio, sale e zucchero a velo e cuocerli a 180°C per 10 minuti.

Crema di asparagi:

Sbollentare i gambi degli asparagi tagliati a rondelle, scolarli, asciugarli e frullarli con olio evo e sale fino a ottenere una crema liscia.

Fonduta di pecorino:

Portare a ebollizione la panna, togliere dal fuoco, aggiungere il pecorino e frullare fino a ottenere una crema liscia, mantenendo in caldo.

Tagliare mela, mirtilli e fragole (rispettivamente a cubetti o in quarti) e lasciarli marinare per un'ora.

Finitura

Disporre sul piatto due cucchiaini di fonduta di pecorino e due di crema di asparagi, quindi aggiungere la frutta secca tritata. In una boule condire delicatamente tutti gli ingredienti con olio e un pizzico di sale, quindi adagiarli sopra le creme.

Servire con pane casalingo tostato.

Un invito a rallentare, condividere e celebrare perché, come ogni grande piatto, anche i momenti più belli nascono dall'amore, dalla cura e dal desiderio di stare insieme.

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 