

**IL DESSERT DI FERRAGOSTO CHE CONQUISTA AL PRIMO ASSAGGIO:
L'INCONTRO PERFETTO TRA COCCO, CILIEGIE E LIME**

Dolcezza, freschezza e note tropicali si fondono in una ricetta raffinata firmata dalla pastry chef Ludovica Dellaria. Un equilibrio di consistenze e profumi che trasforma pochi ingredienti in un dessert d'autore



Ci sono dolci che raccontano l'estate al primo cucchiaino. È il caso di "Cocco, Ciliegia e Lime", la creazione della pastry chef Ludovica Dellaria del Ristorante Serrae Villa Fiesole, una stella Michelin, dell'FH55 Hotel Villa Fiesole, un dessert elegante che gioca sull'equilibrio tra la dolcezza vellutata del cocco, la succosità delle ciliegie mature e la vivace freschezza agrumata del lime.

Ogni elemento del dessert è studiato per dialogare con gli altri in **un perfetto equilibrio di sapori, profumi e consistenze**. La **mousse alla ciliegia**, soffice come una nuvola, racchiude tutta la dolcezza e la succosità del frutto, regalando un assaggio intenso ma delicato. La **composta di ciliegie al Porto** aggiunge carattere e complessità grazie alle sue note calde, speziate e leggermente liquorose, che esaltano la naturale aromaticità della frutta. A fare da contrappunto arriva il **gel di lime**, brillante e vellutato, che con la sua vivace acidità dona freschezza, alleggerisce il palato e rende ogni boccone estremamente equilibrato. A completare la creazione è il **gelato al cocco**, cremoso e avvolgente, preparato con cocco tostato che sprigiona intensi sentori tropicali e una delicata nota di **frutta secca**. Il risultato è un dessert elegante e contemporaneo, in cui il gioco tra caldo e freddo, morbido e cremoso, dolce e agrumato dà vita a **un'esperienza sensoriale raffinata**, capace di conquistare fin dal primo assaggio e di lasciare un ricordo persistente di freschezza ed equilibrio.

COCCO, CILIEGIA E LIME

Ingredienti per 4 persone

Mousse alla ciliegia

- 100 g di succo di ciliegia

- 25 g di zucchero a velo
- 5 g di colla di pesce
- 150 g di panna semimontata

Procedimento

Mettere la colla di pesce a idratare in abbondante acqua molto fredda. Semimontare la panna insieme allo zucchero a velo. Sciogliere la gelatina ben strizzata in una piccola parte del succo di ciliegia leggermente riscaldato, quindi unirla al restante succo. Incorporare delicatamente la panna semimontata con movimenti dal basso verso l'alto. Versare il composto negli stampi desiderati e congelare per una notte.

Composta di ciliegie al Porto

- 100 g di ciliegie denocciolate
- 100 g di succo di ciliegia
- 40 g di zucchero
- 40 g di Porto di ottima qualità
- 1 cucchiaino da caffè di amido di mais

Procedimento

Versare in un pentolino il succo di ciliegia, il Porto e lo zucchero e portare a ebollizione. Aggiungere le ciliegie denocciolate. Sciogliere l'amido di mais in poche gocce d'acqua fredda e incorporarlo al composto. Proseguire la cottura fino a ottenere una consistenza morbida e leggermente densa, quindi lasciare raffreddare completamente.

Gel di lime

- 100 g di succo di lime
- 100 g di acqua
- 50 g di zucchero
- 10 g di agar agar

Procedimento

Riunire tutti gli ingredienti in un pentolino e portare a ebollizione, mescolando continuamente. Lasciare raffreddare fino a completa gelificazione, quindi frullare accuratamente fino a ottenere un gel liscio, lucido e perfettamente omogeneo.

Gelato al cocco

- 200 ml di latte intero
- 80 g di cocco rapè tostato in forno
- 20 g di latte in polvere
- 70 g di zucchero di canna
- 1 g di sale
- 5 g di stabilizzante per gelati

Procedimento

Versare tutti gli ingredienti in un pentolino e portarli a ebollizione, mescolando accuratamente. Lasciare raffreddare il composto e congelarlo per tutta la notte. Il giorno successivo frullarlo nel Bimby fino a ottenere un gelato cremoso e omogeneo.

Con il suo raffinato equilibrio tra dolcezza, acidità e cremosità, è un dessert che celebra la bella stagione attraverso ingredienti semplici valorizzati da una tecnica impeccabile. Una ricetta che permette di portare in tavola un assaggio di alta pasticceria, trasformando ogni fine pasto in un'esperienza di gusto elegante e sorprendente. Per chi desidera assaporarla nella sua interpretazione originale, "Cocco, Ciliegia e Lime" è anche una delle proposte firmate dalla pastry chef **Ludovica Dellaria** del **Ristorante Serrae Villa Fiesole**, una stella Michelin, dove ogni dettaglio viene curato con la massima precisione per offrire un'esperienza gastronomica che celebra l'equilibrio tra tecnica, creatività e materie prime di eccellenza.

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 domenica (da settembre a giugno) e da martedì a sabato (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 ha celebrato 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



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 