

RISTORAZIONE ITALIANA

Magazine

IL NETWORK DI COMUNICAZIONE PER I PROFESSIONISTI DELLA PIZZA E DELLA RISTORAZIONE



**EDIZIONE
RECORD**



Sfogliare la rivista
online

NUMERO 125 — MARZO 2024 — MENSILE — CONTENI P.P.
Poste Italiane S.p.A. — Spedizione in abbonamento postale — AUT. MINISTRO ORD. EST/015/2020 Periodico ROC

SEGUICI SU  @RISTORAZIONEITALIANA  @RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE — RISTORAZIONE ITALIANA

CHEF STELLATI

L'ARTE CULINARIA DELLO CHEF

Antonello Sardi

EQUILIBRIO, GUSTO E CREATIVITÀ

Il panorama gastronomico fiorentino si arricchisce ulteriormente con l'arrivo del rinomato Chef stellato Antonello Sardi al prestigioso Ristorante Sarrae di Villa Fiesole dell'Hotel Villa Fiesole. Con una carriera adornata da riconoscimenti e successi, tra cui la stella Michelin per ben due volte e la stella Verde Michelin per una cucina sostenibile, lo Chef Sardi porta con sé non solo la sua esperienza, ma anche una passione travolgente per l'arte culinaria.

La sua filosofia è un inno all'**eleganza**, al gusto e al rispetto per le tradizioni. *"Credo che l'ispirazione principale dietro la mia cucina sia la ricerca di grande gusto, ma con eleganza e pulizia del palato,"* afferma **Antonello Sardi**, sottolineando l'importanza di creare piatti che non solo soddisfino il palato, ma che anche sollecitino i sensi con raffinatezza.

Il suo stile distintivo si può riassumere in tre parole: **Equilibrio, Gusto e Consapevolezza** ad oggi.



CHEF STELLATI

CON **INGREDIENTI LOCALI** LO CHEF **SARDI** CONFERISCE AI SUOI PIATTI UN **SAPORE AUTENTICO** E **RADICATO NEL TERRITORIO**

"Gli ostacoli sono moltissimi prima di raggiungere certi traguardi, ma per quanto mi riguarda se sono arrivato ad essere uno chef stellato è perché la mattina non vedo l'ora di entrare in cucina e non ho fretta di uscire se non per andare dai miei figli o da mia moglie, mi piace tantissimo e mi è sempre piaciuto."

Tra i suoi piatti signature, emerge la "Lingua di Manza con scampi Viareggio", un'opera d'arte che incarna perfettamente la sua filosofia gastronomica. **Con ingredienti locali come l'olio extravergine di oliva delle colline fiorentine**, Chef Sardi conferisce ai suoi piatti un sapore autentico e radicato nel territorio, trasmettendo un pezzo di tradizione toscana a ogni boccone. "Ben lontano dal gusto degli oli che producono i professionisti del settore ovviamente è un prodotto artigianale senza ausilio di grandi risorse ma trattiene in sé tutto il gusto di Firenze e delle colline di Maiano, è qui che si trova l'Uliveto dei miei zii, quindi direi che l'olio extravergine di oliva è un prodotto locale che adoro utilizzare e che credo debba essere presente in una cucina legata al territorio come la mia."

L'integrazione della tradizione gastronomica toscana con tecniche

innovative è la firma distintiva dello Chef Sardi, che crea piatti che non solo sorprendono, ma anche **deliziano i suoi ospiti**, offrendo loro un'esperienza gastronomica indimenticabile. "È fondamentale ricordarsi che le tecniche sono utilissime, ma saper fare un buon arrosto, saper mantecare un risotto, saper cuocere una carne rimane la cosa più importante, perché senza gusto non c'è cucina né innovativa né classica."

Antonello Sardi coinvolge attivamente il suo team nella creazione dei piatti, stimolando la creatività e l'impegno di ciascun membro. "Coinvolgo il mio team nella creazione dei piatti semplicemente dando dei messaggi e delle provocazioni," spiega Chef Sardi, enfatizzando l'importanza della collaborazione e della condivisione di idee nella cucina di alta classe.

Le esperienze culinarie personali dello Chef, **radicate nelle tradizioni familiari** e arricchite dalle esperienze internazionali, si riflettono nella sua cucina innovativa e appassionata, che continua a evolversi grazie all'innovazione e alla creatività costante.

La cucina di Antonello Sardi riflette la sua continua ricerca di innovazione e creatività, mentre si impegna a sorprendere e soddisfare i suoi ospiti attraverso una ricerca incessante della perfezione e un'attenzione ai dettagli senza pari. Con lo Chef Sardi alla guida, **il Ristorante Sarrae di Villa Fiesole promette un'esperienza gastronomica unica**, dove ogni piatto è un'opera d'arte e ogni ospite è un commensale privilegiato.

