

N° 52 - Anno XVIII

Edizione Natale 2024

HOSPITALITY BUSINESS MAGAZINE

LA RIVISTA DEL MANAGEMENT DELL'INDUSTRIA TURISTICA

NATALE 2024



18° COMPLEANNO



SERRAEVILLA FIESOLE SI AGGIUDICA LA PRIMA STELLA MICHELIN

PREMIATA LA VISIONE DELLO CHEF ANTONELLO SARDI E
DEL SUO STAFF: CUCINA SOSTENIBILE E SAPORI TOSCANI

Redazione HBM

Fonte info

Ufficio Stampa
TRAVEL
MARKETING 2

Il Ristorante Serrae Villa Fiesole celebra un traguardo eccezionale: la sua prima stella Michelin, grazie alla visione e alla passione dello chef Antonello Sardi e di tutto il Team. Con una cucina che esalta i sapori autentici del territorio toscano, Sardi ha saputo trasformare il Serrae in un riferimento per la cucina contemporanea, valorizzando prodotti di stagione e metodi sostenibili. Dall'intervista allo chef emerge infatti una filosofia basata su sostenibilità, rigore tecnico e creatività istintiva, con una forte valorizzazione dei prodotti toscani e un'attenzione all'ambiente. Sardi si distingue per l'equilibrio tra professionalità e vena arti-

stica, creando piatti che riflettono la sua esperienza e il territorio.

Lo chef racconta la sua filosofia come un viaggio attraverso la natura e i sapori della Toscana. "La nostra filosofia sta nel cucinare prodotti di stagione cercando di impattare il meno possibile sull'ambiente, quindi cercando materie prime sul territorio fiorentino o toscano, per la maggior parte. Cuciniamo in maniera rigorosa; brodi e fondi sono per me importantissimi," spiega Sardi, sottolineando l'importanza della qualità e della tecnica nella sua cucina.

Per lo chef Sardi e per tutto il team del Serrae, la stella Michelin è un riconoscimento che va oltre la gratificazione professionale. "Per me e per tutto il gruppo questo traguardo è fondamentale, il significato è molto semplice: vuol dire che stiamo lavorando bene e che dobbiamo continuare a seguire questa strada," afferma Sardi. "Probabilmente avremo un'ondata di prenotazioni da parte di persone che ancora non ci conoscevano e che, dopo la cerimonia della Guida Michelin, avranno la curiosità di venire a mangiare da noi," aggiunge, consapevole della responsabilità che questo riconoscimento comporta.

Il legame con il territorio toscano è forte e si riflette in ogni creazione dello chef. Ispirato dalle sue origini e dal suo percorso professionale, Sardi lavora in modo istintivo, guidato dai sapori della sua terra. "La Toscana e i suoi sapori, nonché i gusti, hanno un ruolo molto importante nella mia cucina. Il mio palato ha vita propria, e quando assaggio un alimento, è lui a suggerirmi l'abbinamento," racconta lo chef. Questo approccio, unito alla collaborazione con la brigata, dà vita a piatti che parlano del territorio con una sensibilità contemporanea.

Per Sardi, l'ospitalità è un valore fondamentale, e al Serrae Villa Fiesole si traduce in un'accoglienza calorosa e personalizzata. "Noi italiani siamo 'ospitalità'," dichiara Sardi. "La cucina a vista mi dà la possibilità di rompere subito il ghiaccio con i clienti che entrano, dando loro un benvenuto che rende l'esperienza speciale sia per il team sia per gli ospiti." La sua ambizione è creare un'esperienza "sartoriale", un servizio che si adatti ai desideri degli ospiti, offrendo la giusta combinazione di eleganza e comfort.

Con la sua cucina, Sardi vuole regalare ai suoi ospiti un momento di sospensione dalla realtà. "Spero che al Serrae i nostri ospiti vivano una 'breve vacanza'. Dal momento in cui parcheggiano la mac-

china a quando la riaccendono, il tempo si ferma, e il susseguirsi di piatti, sapori ed emozioni li porti fuori dalla realtà, anche se solo per un paio d'ore," condivide lo chef, che sogna di rendere ogni esperienza al Serrae un ricordo indimenticabile.

Con questo prestigioso riconoscimento, lo chef Antonello Sardi conferma il suo impegno a portare avanti una cucina di eccellenza e a consolidare il futuro del gruppo FH55 Hotels. "Prossimi obiettivi ce ne sono tanti, ma li scoprirete poco alla volta. Vogliamo continuare ad affrontare una sfida alla volta per creare basi solide per il futuro del gruppo," conclude Sardi, guardando con entusiasmo al futuro.



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.