

N° 55 - Anno XIV

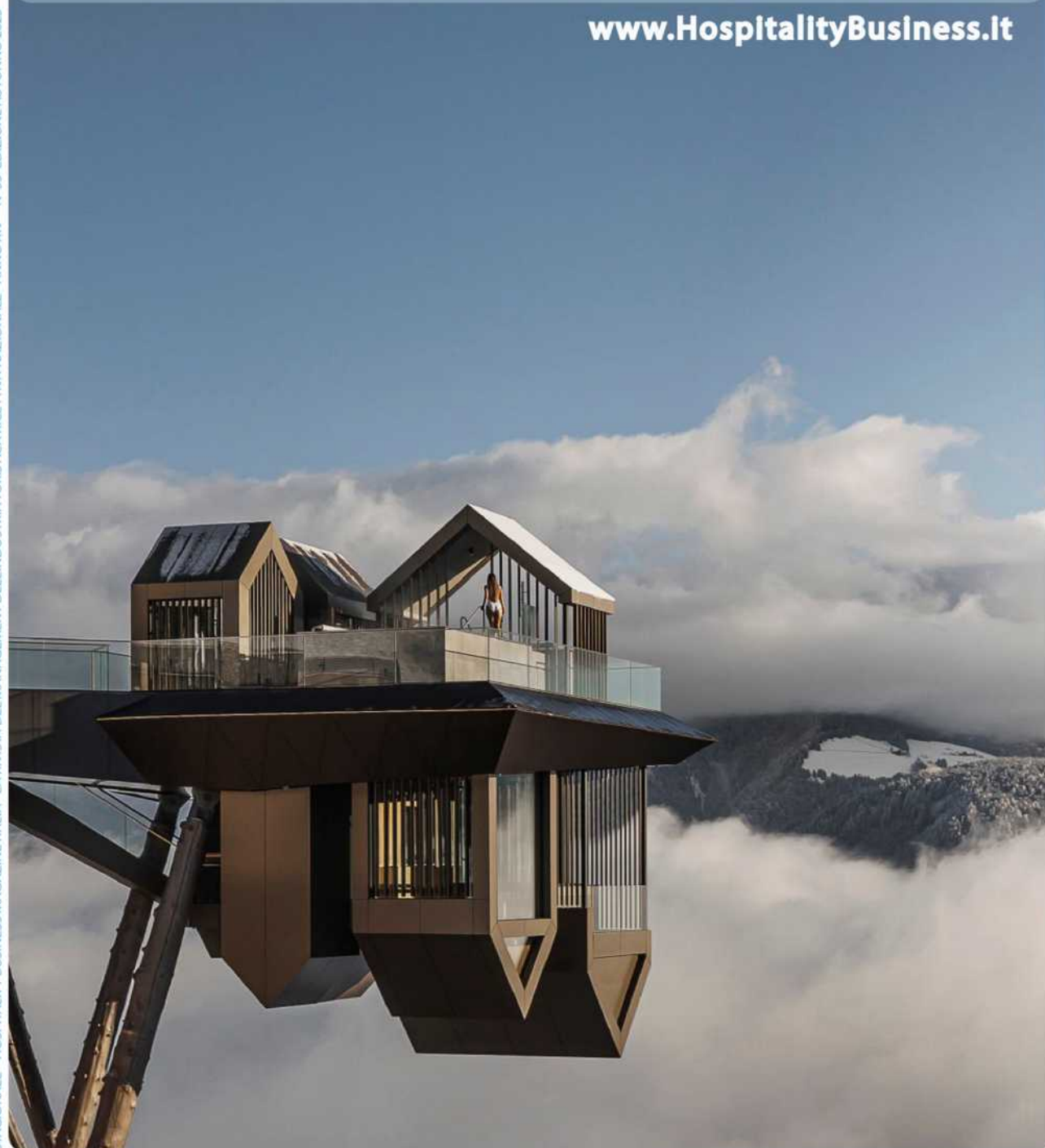
Edizione Autunno 2025

HOSPITALITY BUSINESS MAGAZINE

LA RIVISTA DEL MANAGEMENT DELL' INDUSTRIA TURISTICA

www.HospitalityBusiness.it

STAGIONALE - HOSPITALITY BUSINESS MAGAZINE ITALIA - LA RIVISTA DEL MANAGEMENT DELL'INDUSTRIA TURISTICA RICETTIVA NAZIONALE - ANNO XIV - N° 55 EDIZIONE AUTUNNO 2025



STAR DELLA RISTORAZIONE



SERRAE VILLA FIESOLE, UN ANNO DOPO LA STELLA MICHELIN: LA COSTANZA COME VERA PROVA DEL SUCCESSO

ANTONELLO SARDI GUIDA LA BRIGATA CON PASSIONE E DISCIPLINA, CONFERMANDO IL RISTORANTE TRA LE ECCELLENZE GASTRONOMICHE TOSCANE

Redazione HBM

Fonte info:
Ufficio Stampa
TRAVEL
MARKETING 2

È trascorso poco più di un anno da quando Serrae Villa Fiesole, il ristorante guidato dallo chef Antonello Sardi, ha conquistato la sua prima Stella Michelin,

consacrando tra le nuove eccellenze della ristorazione italiana. Ma per Sardi, più che un traguardo, la Stella rappresenta l'inizio di un percorso che richiede im-

pegno quotidiano, equilibrio e costanza.

"Quando abbiamo iniziato a lavorare a marzo 2024, ci siamo mossi come se avessimo già la Stella," racconta lo chef. "Per questo, nonostante i cambiamenti naturali di stagione o di squadra, la nostra filosofia resta immutata: lavorare con serietà e dedizione ogni giorno."

Nel ristorante incastonato tra le colline di Fiesole, con vista spettacolare su Firenze, Sardi ha costruito una cucina che parla il linguaggio della Toscana contemporanea. Materie prime locali, ricerca costante e una sensibilità profonda verso la sostenibilità definiscono un'identità gastronomica che unisce memoria e innovazione. "La sostenibilità occupa il primo posto nella mia mente, non ci sono alternative. La vera sfida è restare coerenti."

Lo chef, fiorentino d'adozione e da sempre legato al territorio, riconosce che la Stella ha portato visibilità e nuove aspettative: "Oggi accogliamo ospiti più consapevoli, che viaggiano con la guida Michelin sottobraccio e sanno bene

cosa cercare. Ma la cosa più difficile resta la costanza della qualità e dell'impegno."

A condividere il merito, una brigata giovane e appassionata: "Il mio staff è fondamentale. Quando un piatto nasce da un'idea dei ragazzi, non ho problemi a dirlo agli ospiti. È giusto valorizzare il talento di chi lavora con me." Una filosofia inclusiva che racconta lo stile di Sardi, lontano dagli eccessi dell'ego, vicino al valore della collaborazione.

Guardando avanti, lo chef non nasconde un sogno: "Spero un giorno di arrivare alla seconda stella Michelin. È un percorso lungo, ma abbiamo l'entusiasmo e la determinazione per provarci."

Ospitato all'interno dell'Hotel Villa Fiesole, boutique hotel del gruppo FH55 Hotels, Serrae è oggi un indirizzo imperdibile per chi cerca un'esperienza gastronomica che unisca tecnica, eleganza e accoglienza. Una cucina che parla toscano ma guarda al mondo, sospesa tra il rigore dell'alta cucina e l'autenticità delle radici.

Antonello Sardi, Chef stellato di Serrae Villa Fiesole, celebra un anno di successi con la stessa passione e disciplina che lo hanno portato alla Stella Michelin, nel segno della costanza, del territorio e della sostenibilità.



Villa Fiesole, elegante boutique hotel del gruppo FH55 Hotels, domina Firenze dall'alto delle colline toscane. Un rifugio di charme dove storia, accoglienza e panorama si fondono in un'esperienza autenticamente fiorentina.