

SPAGHETTIMAG.

TEN YEARS  
TWENTY ISSUES  
FIVE SENSES  
ONE SOUL

**SPAGHETTIMAG**

**N°20 2025**



All images courtesy of press office

Interview by Eva Bernard

SPAGHETTIMAG. 573

# Antonello Sardi

Tra le colline di Fiesole, Antonello Sardi firma una cucina che unisce rigore e sensibilità, radici toscane e visione contemporanea. Al Serrae Villa Fiesole, ogni piatto diventa un racconto di territorio e di emozione, un equilibrio tra tecnica, istinto e sostenibilità. La Stella Michelin conquistata nel 2025 non è un punto d'arrivo, ma il naturale riconoscimento di un percorso che continua a cercare la verità del gusto, attraverso tutti i sensi.

*Amidst the hills of Fiesole, Antonello Sardi crafts a cuisine that blends rigor and sensitivity, Tuscan roots and contemporary vision. At Serrae Villa Fiesole, each dish tells a story of territory and emotion, balancing technique, instinct, and sustainability. The Michelin Star he earned in 2025 isn't the end point but the natural recognition of a journey that continues to seek the truth of taste through all the senses.*

**La sua cucina nasce dalle radici toscane e si arricchisce di innovazione. Come ha evoluto nel tempo il suo rapporto con il territorio e con i suoi ingredienti? C'è un sapore che, per lei, rappresenta l'"anima" della cucina toscana?**

L'evoluzione con il territorio è stata graduale e molto spontanea, come credo sia normale. Via via che passava il tempo, avevo sempre più fornitori della zona. In più, la Toscana è davvero una regione molto fortunata, perché ci sono ingredienti fantastici, dal mare e dai fiumi fino alle montagne. Per me, l'ingrediente davvero imprescindibile rimane l'olio extravergine di oliva. Utilizzando un olio di qualità anche per rosolature e basi di cottura, si assicura un sapore basato su qualità e bontà.

**Ogni piatto nasce da un gesto, da un'intuizione. Quando immagina una nuova creazione, parte dal gusto, dalla materia o dall'emozione che vuole suscitare?**

La partenza per un nuovo piatto è sempre la stagionalità. Però intesa in un senso più ampio, vale a dire che le varie fasi stagionali portano con sé tradizioni, e la nostra memoria ci riporta sapori e momenti di vita vissuti in famiglia, con amici o al lavoro. Basti pensare alle castagne, al tartufo, ai funghi: da fine settembre a dicembre le nostre papille gustative già iniziano a ricordare questi ingredienti (come tanti altri, come zucche, carciofi, radicchi ecc.).

**La Stella Michelin ha segnato un traguardo importante, ma lei ha sempre sottolineato che è solo l'inizio di un percorso. Come si trasforma il suo approccio alla cucina, ora che la sua cucina è riconosciuta a livello internazionale? C'è una nuova responsabilità nel raccontare i suoi piatti?**

La responsabilità, intesa come etica, va oltre la stella. Noi abbiamo una responsabilità in quanto rappresentiamo, a vari livelli, la nostra regione e la nostra nazione. In questo, la stella Michelin non ha cambiato il nostro approccio: cerchiamo sempre di essere il più autentici e precisi possibili, ma è un mantra che avevamo anche senza stella.

**Il gusto è un linguaggio universale, ma anche profondamente personale. Quanto di Firenze, dei suoi sapori, dei suoi ritmi, della sua gente, si ritrova nei suoi piatti? A questa domanda dovrebbero rispondere i nostri clienti. Io posso dire solo che spero si senta nei nostri piatti la forte attaccatura alle nostre tradizioni e al nostro territorio. Noi cerchiamo sempre di valorizzare l'Italia e la Toscana.**

**Il concetto di sostenibilità torna spesso nelle sue parole. Quanto influisce sul gusto finale la scelta etica di un ingrediente, di un fornitore, di un gesto più consapevole?**

La scelta del fornitore influisce tantissimo sul gusto, ma chi lavora in modo sostenibile e attento alla stagionalità, senza forzare le normali tempistiche di crescita di un ortaggio o di un animale, tendenzialmente produce una materia prima migliore delle altre. Quindi scegliere la sostenibilità garantisce qualità.

**Cucinare è anche un atto di ascolto. Ascolto della materia, dello staff, degli ospiti. Quanto spazio lascia**

**Your cuisine originates from Tuscan roots and evolves with innovation. How has your relationship with the territory and its ingredients evolved over time? Is there a flavor that, for you, represents the "soul" of Tuscan cuisine?**

The evolution with the territory has been gradual and very spontaneous, as I believe is normal. Over time, I've worked with more and more local suppliers. Tuscany is truly a lucky region because it has fantastic ingredients, from the sea and rivers to the mountains. For me, the indispensable ingredient remains extra virgin olive oil. Using quality olive oil, even for roasting and cooking bases, ensures a flavor rooted in quality and goodness.

**Every dish starts with a gesture, an intuition. When you imagine a new creation, do you begin with taste, the material, or the emotion you want to evoke?**

The starting point for a new dish is always seasonality. But I mean seasonality in a broader sense, meaning that each season brings with it traditions, and our memory takes us back to flavors and moments of life spent with family, friends, or at work. Just think of chestnuts, truffles, and mushrooms: from late September to December, our taste buds already begin to recall these ingredients (along with others like pumpkins, artichokes, radicchio, etc.).

**The Michelin Star marked an important milestone, but you have always emphasized that it's just the beginning of a journey. How has your approach to cooking changed now that your cuisine is recognized internationally? Is there a new responsibility in telling the story of your dishes?**

Responsibility, in terms of ethics, goes beyond the star. We have a responsibility because we represent, on various levels, our region and our nation. In this sense, the Michelin star hasn't changed our approach. We always strive to be as authentic and precise as possible, but it's a mantra we had even before the star.

**Taste is a universal language, but also deeply personal. How much of Florence, its flavors, rhythms, and people, can be found in your dishes?**

This question should be answered by our customers. I can only say that I hope our dishes reflect our deep connection to our traditions and territory. We always aim to highlight Italy and Tuscany.

**The concept of sustainability often comes up in your words. How much does the ethical choice of an ingredient, supplier, or more mindful action influence the final taste?**

The choice of supplier has a huge impact on taste. Those who work sustainably and pay attention to seasonality, without forcing the natural growth cycles of vegetables or animals, generally produce raw materials that are superior to others. So choosing sustainability guarantees quality.

**Cooking is also an act of listening. Listening to the ingredients, the staff, the guests. How much space do you**



**oggi alla sensibilità collettiva nella creazione dei suoi piatti?**

Noi, a Serrae, cerchiamo di lavorare sempre il più possibile con il contributo di tutti. Ovviamente chi lavora in questo tipo di ristoranti, dal commis di cucina allo chef, al sommelier o al maître, nutre una grande passione, che spesso alimenta anche al di fuori del lavoro. Quindi chiunque nel nostro staff deve avere la libertà di dare un giudizio su un piatto o su un abbinamento, perché chiunque potrebbe avere un'idea vincente.

**L'olfatto è il primo senso a ricordare, l'ultimo a dimenticare. C'è un profumo che appartiene al suo mestiere ma anche alla sua vita privata, qualcosa che non cucina mai senza "sentire"?**

In cucina ci dev'essere un buon profumo. Diffidate dai ristoranti in cui non c'è un buon profumo!

**Se dovesse scegliere un solo senso da portare sempre con sé, nella vita o nel lavoro, quale sarebbe e perché?**

Non saprei scegliere un solo senso, perché in cucina si usano tutti, e ognuno ha un ruolo essenziale. Il tatto ti fa entrare in relazione con gli ingredienti, l'olfatto accende i ricordi, la vista costruisce l'armonia, il suono di una padella ti racconta a che punto è la cottura. È una danza continua tra percezioni diverse. Credo che anche nella vita sia così: è l'ascolto di tutti i sensi insieme che ci permette di capire davvero ciò che facciamo.

© Riproduzione riservata

**leave today for collective sensitivity in the creation of your dishes?**

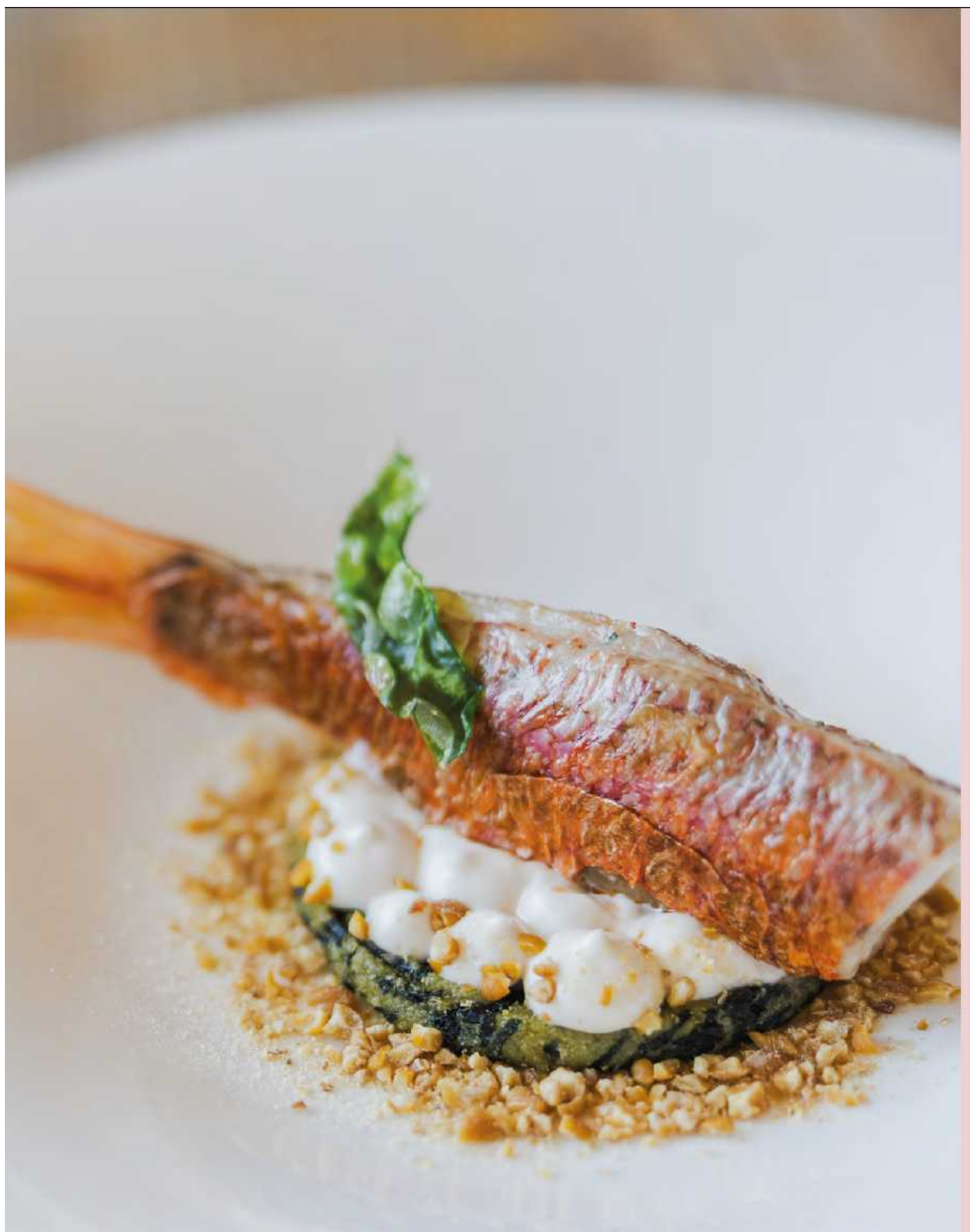
At Serrae, we always try to work as much as possible with everyone's input. Of course, anyone working in a restaurant of this level, from the commis to the chef, to the sommelier, or the maître, has a great passion, which is often nourished outside of work. So everyone on our team must have the freedom to offer feedback on a dish or pairing because anyone could have a winning idea.

**Smell is the first sense to remember, the last to forget. Is there a scent that belongs to your profession but also to your personal life, something you never cook without "feeling"?**

In the kitchen, there must be a good smell. Beware of restaurants where there's no good smell!

**If you had to choose only one sense to always carry with you, in life or work, which would it be and why?**

I wouldn't know how to choose just one sense because in cooking, all of them are used, and each plays an essential role. Touch allows you to connect with ingredients, smell triggers memories, sight creates harmony, and the sound of a pan tells you what stage the cooking is at. It's a continuous dance between different perceptions. I believe life is like that too: it's the listening of all the senses together that allows us to truly understand what we're doing.



بين فلان فيزيولي، يقّ دم أنثونيلو ساردي مطبخًا يجمع بين الصرامة والحس، بين الجذور التوسكانية والرؤية المعاصرة. في مطعم "سيرايه فيلا فيزيولي"، ينحول كل طيق إلى حكاية عن الأرض والعاطفة، توازن بين التقنية والفريزة والاستدامة. نيل نجمة ميشلان عام 2025 لم يكن نقطة وصول، بل اعترافًا طبيعيًا بمسار يستمر في البحث عن حقيقة المذاق من خلال كل الحواس.

ينطلق مطبخك من الجذور التوسكانية ويتغذى بالابتكار. كيف تطورت علاقتك مع الأرض ومكوناتها عبر الزمن؟ وهل هناك نكهة تمثل بالنسبة لك "روح" المطبخ التوسكاني؟ كان التطور مع الأرض تدريجيًا وطبيعيًا جّدًا، كما اعتقد أنه ينبغي أن يكون. مع مرور الوقت، ازداد عدد الموردين المحليين الذين أتعامل معهم. توسكانا إقليم محظوظ فعلاً، لأنه يضم مكونات مذهلة، من البحر والأنهار إلى الجبال. بالنسبة لي، المكثّن الذي لا يمكن الاستغناء عنه هو زيت الزيتون البكر الممتاز. استخدام زيت عالي الجودة حتى في القلي أو في قواعد الطهي يضمن طعمًا نقيًا قائمًا على الجودة والصدق.

كل طيق يولد من إيماءة، من حدس. عندما تتخيل إبداعًا جديّدًا، هل تبدأ من المذاق، أم من المادة، أم من العاطفة التي تريد أن توقظها؟ نقطة البداية لا يطبق جديدًا، إنما الموسمية، لكن معناها الواسع، أي أن الفصول المختلفة تحمل معها تقاليد وذكريات، وتعيد إلى ذاكرتنا نكهات ولحظات من الحياة العائلية أو مع الأصدقاء أو في العمل. يكفي التفكير بالكستناء أو الكماء أو الفطر: من نهاية سبتمبر حتى ديسمبر تبدأ براعم الذئوق لدينا باستحضار هذه المكونات (وكذلك غيرها، مثل القرع، والخرشوف، والرادكيو) بغيرها.

نجمة ميشلان تكتسب أهمية، لكنك لا تترأّسها. كيف تغير نهجك في المطبخ الآن بعد أن أصبح معروفًا على المستوى الدولي؟ وهل هناك مسؤولية جديدة في رواية قصتك من خلال الأطباق؟ المسؤولية، بمعناها الأخلاقي، تتجاوز النجمة. نحن نتحمل مسؤولية لأننا نمثل، على مستويات مختلفة، منطقتنا وبلدنا. من هذه الناحية، لم تغير نجمة ميشلان مقاربتنا: نحاول دائمًا أن نكون أصليين دقيقين قدر الإمكان، وهذا يدعنا نعمل به منذ البداية، قبل النجمة وي بعدها.

الطعم لغة عالمية، لكنه أيّ ضا شخصية جّدًا. كم من فلورنسا من نكهاتها، إيقاعها، وأهلها يمكن تذوقه في أطباقك؟ هذا السؤال يجب أن يوجه إلى زبائننا. ما أستطيع قوله هو أنني أمل أن يشعر الناس، من خلال أطباقنا، بالارتباط القوي بتقاليدنا بأرضنا نحننا. لعلنا إيرا إيطاليًا وتوسكانا.

يتكرر مفهوم الاستدامة كثيرًا في كلماتك. إلى أي مدى تؤثر الاختيارات الأخلاقية في المكوّنات، في الموردين، في الإيماءات الواعية على المذاق النهائي؟ اختيار المورد يؤثر كثيرًا على المذاق. لكن أولئك الذين يعملون بطريقة مستدامة ويحترمون المواسم دون إجبار النباتات أو الحيوانات على النمو خارج إيقاعها الطبيعي، ينتجون غالبًا مواد خام أفضل من غيرهم. لذلك فإن اختيار الاستدامة هو في حد ذاته ضمان للجودة.

الطبخ أيّ ضا فعل إصغاء. إصغاء للمادة، للفريق، وللضيوف. كم المساحة التي تتركها اليوم للحس الجماعي في عملية الخلق؟ في "سيرايه"، نحاول دائمًا العمل بأكبر قدر ممكن من المشاركة الجماعية مع الطهي. أن من يعمل في مطاعم من هذا المستوى من المساعد إلى الشيف، ومن الساق إلى مدير الصالة يحمل شغفًا كبيرًا، وأغلبًا ما يغذيه حتى خارج العمل. لهذا من المهم أن يكون لكل فرد حرية التعبير عن رأيه في طبق أو في تنسيق، لأن أي شخص قد تكون لديه فكرة رابحة.

الشم هو أول الحواس التي تتذكر. آخرها التي تنسى. هل هناك رائحة تنتمي إلى مهنتك، لكنها أيّ ضا جزء من حياتك الخاصة، رائحة لا يمكنك الطبخ دون أن "تشمع" بها؟ في المطبخ يجب أن تكون هناك رائحة طيبة. احذروا المطاعم التي لا تفوح منها رائحة جيدة.

إذا كنت عليك اختيار حاسة واحدة لتتركها في الحياة أو في العمل، أيها ستكون ولماذا؟ لا أستطيع اختيار حاسة واحدة، لأن الطبخ يستعملها جميعًا، لكنني أدور أساسيًا. الشم يجعلك تتواصل مع المكونات، والشم يوقظ الذكريات، والبصر يبيّن التناسق، وصوت المقلاة يخبرك بمدى تقدم الطهي. إنها رقص مستمر بين إدراكات مختلفة. أعتقد أن الأمر كذلك أيّ ضا في الحياة: إن الإصغاء إلى جميع الحواس واستعمالها يساهم في فهمنا أنفسنا ومناخنا.

**SPAGHETTIMAG**  
**N°20 2025**



**SPAGHETTIMAG**  
**N°20 2025**

