

IL PERCORSO DEL SERRAE VILLA FIESOLE VERSO LA PRIMA STELLA MICHELIN: TERRITORIO, SOSTENIBILITÀ E RIGORE

Publicato il 20 Novembre 2024 di Alessandra Giardino



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



Premiata la visione dello Chef Antonello Sardi e del suo staff: cucina sostenibile e sapori toscani

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 artistica, 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'onda 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 macchina a quando la riaccendono, il tempo si fermi, 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.

