

LA PRIMAVERA PARLA IL LINGUAGGIO DI ANTONELLO SARDI

Pubblicato il 17 Marzo 2026 di Alessandra Giardino



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#)



Freschezza, costanza e carattere definiscono la nuova stagione stellata che si accende tra erbe spontanee, luce mediterranea e autentica identità toscana.

La primavera accende di nuova luce la cucina di Antonello Sardi, anima creativa del [Serrae Villa Fiesole](#), una stella Michelin sulle colline che abbracciano Firenze all'interno dell'[FH55 Hotel Villa Fiesole](#). Una stagione che per lo chef rappresenta molto più di un semplice cambio di ingredienti: è un'energia da trasformare in gusto, ritmo e identità.

Per Antonello Sardi, la primavera non è soltanto un momento dell'anno, ma **una vera dichiarazione di stile**: un periodo rapido, luminoso, intenso, in cui la materia prima detta tempi e ispirazione, imponendo scelte precise e una sensibilità ancora più affinata.

"Sicuramente la primavera rappresenta una bellissima ondata di freschezza e colori, questo ovviamente si traduce in nuova energia da incanalare nella creazione del menu primaverile che è sempre un menu abbastanza "veloce" perché alcuni degli ingredienti che più amo durano abbastanza poco, come ad esempio le fave". Una dichiarazione d'intenti che **racconta una cucina viva, dinamica, capace di seguire il respiro della natura.**

Il nuovo menu primaverile, ancora in fase di studio, vedrà protagonisti *"asparagi, camomilla e borraggine: questi ingredienti più di altri per me rappresentano la primavera"*. Elementi che evocano delicatezza, profumi mediterranei e quella leggerezza elegante che è elemento caratterizzante dello chef.

Dalla terrazza del Serrae lo sguardo si perde tra la città e le colline toscane, ma il panorama non è solo scenografia perché è ispirazione quotidiana. *"In realtà per me l'uso di erbe spontanee è uno standard quindi non mancheranno neanche in questo menù; da quest'anno un nuovo giardiniere mi aiuterà a curare le erbe appunto e non solo... spero di fare una sorpresa ai nostri ospiti entro alcuni mesi ma non posso dire altro per adesso"*. Un accenno che lascia intuire un progetto più ampio, dove natura e cucina dialogano in modo sempre più diretto.

La primavera, stagione di abbondanza e fragilità, **diventa terreno ideale per esprimere con purezza la propria identità gastronomica**. *"Cerco di proporre sempre una cucina con personalità quindi spero che chi si siede al Serrae di Villa Fiesole riesca a distinguere la mia idea di cucina in ogni stagione"*. Non un cambio di stile, dunque, ma **un'evoluzione coerente**.

L'equilibrio resta il cardine del suo lavoro: *"Noi lavoriamo tantissimo assaggiando più e più volte i piatti cercando sempre di bilanciarli il più possibile; i sapori primaverili che sono più delicati rendono questo lavoro più facile, si fa più fatica ad equilibrare piatti invernali dove i sapori sono più forti così come il rapporto calorico"*. **Tecnica e sensibilità si incontrano in una cucina che rifugge gli eccessi per privilegiare armonia e profondità.**

Tre le parole chiave che raccontano la nuova stagione: *"Freschezza, costanza, carattere. La freschezza rispecchia sia i sapori che la freschezza degli alimenti; la costanza è quello che comunque ricerco sempre sia come qualità che come riconoscibilità, ritengo che sia importante che chi torna a cena perché ha apprezzato un'idea di cucina la ritrovi anche se i piatti o gli alimenti sono cambiati; il carattere riguarda il mio palato e le mie origini"*. Una sintesi che definisce con precisione **la filosofia dello chef: identità solida, memoria personale e tensione continua verso la qualità.**

Con la bella stagione cambia anche l'esperienza dell'ospite. *"La nostra terrazza con la bella stagione riesce davvero a fare la differenza, gli ospiti hanno la possibilità di vivere un'esperienza ancora più coinvolgente. Certamente l'ambiente in cui si cena ha una grande importanza e spesso quando proviamo i nuovi piatti ce li immaginiamo sui tavoli della terrazza con rumori e profumi"*. Il percorso degustazione si lascia così influenzare dalla luce naturale, dai tempi più distesi, dal dialogo tra cucina e paesaggio.

In una destinazione internazionale come Fiesole e Firenze, **lo chef rivendica con naturalezza il valore dell'identità territoriale:** *"Abbiamo la fortuna di vivere e di fare hotellerie e ristorazione in una delle regioni più conosciute e apprezzate del mondo, oggi il made in Tuscany è un vero e proprio sigillo di qualità quindi per me è del tutto naturale proporre una cucina di territorio perché chi viene in queste zone cerca proprio quello"*. **Tradizione e linguaggio contemporaneo convivono senza forzature**, in un racconto autentico.

Fondamentale è anche il legame con i produttori: *"Durante tutto l'anno abbiamo piccoli produttori che ci danno prodotti davvero eccezionali e per me è fondamentale raccontare aneddoti, battute o discussioni perché sono vere e perché danno qualità e sostanza che si aggiungono ai gusti, ai profumi e alle emozioni che i nostri ospiti trovano a tavola"*.

La primavera 2026 del **Serrae Villa Fiesole** si annuncia così come **un percorso di luce e precisione**, dove la leggerezza non è mai superficialità ma risultato di studio, assaggi, costanza. Una cucina che profuma di erbe spontanee, di colline toscane e di identità ben definita. **Una cucina che, stagione dopo stagione, continua a parlare con voce chiara e riconoscibile: quella di Antonello Sardi.**

