

N° 50 - Anno XVIII

Edizione Primavera 2024

HOSPITALITY BUSINESS MAGAZINE

LA RIVISTA DEL MANAGEMENT DELL'INDUSTRIA TURISTICA

STAGIONALE - HOSPITALITY BUSINESS MAGAZINE ITALIA - LA RIVISTA DEL MANAGEMENT DELL'INDUSTRIA TURISTICA PIU' LETTA NAZIONALE - ANNO XVIII - N° 50 EDIZIONE PRIMAVERA 2024



PRIMAVERA 2024



LO CHEF ANTONELLO SARDI PORTA LA SUA ARTE ALL'HOTEL VILLA FIESOLE

LO CHEF PIÙ VOLTE PREMIATO CON LA STELLA MICHELIN, GUIDERÀ IL TEAM DEL RISTORANTE "SERRAE DI VILLA FIESOLE"

Redazione HBM

Fonte info:

SMSTUDIO

L'Hotel Villa Fiesole, boutique hotel di charme del bellissimo borgo toscano di Fiesole, fa parte del gruppo alberghiero FH55 Hotels. All'interno della villa ottocentesca si trova anche un risto-

rante panoramico dall'atmosfera elegante e romantica, "Serrae di Villa Fiesole", che da gennaio avrà un nuovo Chef e quindi un nuovo promettente inizio. Antonello Sardi ha conquistato la stella Michelin già tre volte nella sua carriera e porterà al ristorante una nuova allure che si sposerà al pregio della struttura.

Chef fiorentino autodidatta classe 1980, formatosi in cucine fiorentine e toscane, mostra le sue origini anche nei suoi piatti. In passato si è fatto conoscere per legame viscerale con la natura, conoscenza del territorio e materie prime locali, ingredienti autoprodotti, tanto da aver raggiunto anche una stella per la sostenibilità dalla Guida Michelin.

Nelle sue esperienze lavorative ha portato sempre in tavola creatività, raffinatezza, innovazione e un'incredibile attenzione ai dettagli. La sua abilità nell'impiattamento, la padronanza delle tecniche di cucina e la dedizione all'eccellenza hanno fatto sì che sia stato insignito di prestigiosi riconoscimenti, tra cui la stella Michelin per ben due volte e la stella Verde Michelin per una cucina sostenibile.

"La firma del rinomato chef stellato Antonello Sardi al Ristorante "Serrae di Villa Fiesole" è un passo significativo nel nostro impegno costante per offrire un'esperienza gastronomica di alto livello presso le strutture del Gruppo FH55 Hotels. La sua maestria, creatività e passione nell'arte della cucina si integrano perfettamente con la nostra visione di eccellenza. Siamo entusiasti di accogliere l'abile chef nel nostro team e di elevare ulteriormente il prestigio della ristorazione del nostro hotel, offrendo ai nostri ospiti un viaggio gastronomico indimenticabile," afferma Claudio Catani Vice President Operations del Gruppo FH55 Hotels.

Il curriculum di Antonello Sardi evidenzia una gestione impeccabile delle scorte, la formazione e la supervisione del personale di cucina, la creazione di menù esclusivi e l'attenta selezione dei fornitori per assicurare la massima qualità degli ingredienti. Inoltre lo chef vanta un'encomiabile esperienza nel settore dell'enogastronomia, evidenziata da significative pietre miliari nella sua carriera.

Per capire le linee eleganti dei suoi piatti e il rigore filologico nell'esecuzione, basta sapere chi sia il suo mentore: è l'incontro con lo Chef Enrico Bartolini nel 2010 a cambiare la sua carriera e a dargli un'importante possibilità. Lo inserirà come Chef a Podere Forte a Rocca d'Orcia e a questa seguiranno una collana di esperienze di successo.

Nel 2014 arriva una stella della prestigiosa guida quando era Executive Chef a Firenze presso la Bottega del Buon Caffè, dopo pochi anni dall'inizio della sua carriera; nel 2019, appena entrato alla guida del Ristorante Virtuoso Gourmet della Tenuta Le Tre Virtù, Relais di lusso in Mugello, conquista subito una stella Michelin, seguita l'anno successivo da quella verde per la sostenibilità.

Il suo talento, la sua creatività e la sua capacità di creare piatti raffinati con una presentazione impeccabile sono solo alcune delle sue straordinarie doti.

"Sono entusiasta di partire con questa nuova avventura che rappresenta per me un'opportunità straordinaria di condividere la mia passione per la cucina e creare esperienze gastronomiche indimenticabili per tutti gli ospiti. Non vedo l'ora di portare avanti la mia visione e continuare ad esprimere la mia dedizione nel mondo della gastronomia e di trasformare ogni piatto in un'opera d'arte per soddisfare i palati più raffinati," dichiara lo Chef Antonello Sardi.

L'Hotel Villa Fiesole, nell'accogliere Antonello Sardi nel suo team, conferma così l'impegno a cui aspira da sempre di offrire ai propri ospiti una proposta gastronomica unica e ricercata.

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 limonaia 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. Le camere si caratterizzano per peculiarità differenti: dimensioni degli ambienti, vista panoramica su Firenze, terrazzo o patio privato, soffitti affrescati, pavimenti in parquet o cotto, i soffitti affrescati, l'atmosfera sospesa nel tempo e la posizione tranquilla, regalano l'emozione tutta fiorentina di un soggiorno in una dimora signorile, al tempo stesso intima e familiare.