

SERRAE VILLA FIESOLE, UN ANNO DI GRANDI SFIDE DOPO LA STELLA MICHELIN

Publicato il 7 Ottobre 2025 di Alessandra Giardino



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



“La vera prova è la costanza della qualità e dell’impegno”: la filosofia di Antonello Sardi

Il 2025 è stato un anno memorabile per il **Serrae Villa Fiesole**, che con lo Chef Antonello Sardi ha conquistato la sua prima Stella Michelin. Un riconoscimento che ha proiettato il ristorante tra le eccellenze della cucina italiana, confermandone il ruolo di punto di riferimento per chi cerca un’esperienza autentica e raffinata. Per lo Chef la Stella non è un traguardo, ma l’avvio di un percorso che intreccia radici toscane, innovazione e una visione di sostenibilità responsabile, valori che guidano ogni sua scelta in cucina.

Per **Antonello Sardi** la Stella non è arrivata come una sorpresa improvvisa, ma come il naturale riconoscimento di un percorso fatto di **disciplina** e **dedizione**. La filosofia dello Chef è chiara: lavorare ogni giorno con la stessa serietà e rigore, indipendentemente dai riflettori.

“Quando abbiamo iniziato a lavorare a marzo 2024 ci siamo mossi come se avessimo già la Stella. Per questo, al di là dei cambiamenti fisiologici di stagioni e staff, non è cambiato molto: continuiamo a fare il nostro lavoro con serietà e impegno” racconta lo Chef, sottolineando l’attaccamento a Firenze e alla sua gente: **“Mi fa molto piacere vedere tanti fiorentini tra i nostri ospiti: è il segno che siamo riusciti a creare un legame autentico con il territorio”**.

Il riconoscimento Michelin ha acceso i riflettori, ma per Sardi la vera prova si gioca ogni giorno ai fornelli:

“Credo che la cosa più difficile sia la costanza della qualità e dell’impegno”. Anche la clientela si è evoluta: **“Oggi accogliamo ospiti più consapevoli, che viaggiano con la guida Michelin sottobraccio e hanno molti termini di paragone. All’inizio erano curiosi della novità, ora sanno bene cosa aspettarsi”**.

Se il successo ha un volto, per Antonello Sardi ha anche tante mani: quelle della sua brigata. **“Il mio staff è molto importante e con loro ho un rapporto chiaro e diretto. Quando un piatto nasce da un’idea dei ragazzi, non esito a dirlo agli ospiti: rimangono sempre molto colpiti”**. Un approccio che rivela la filosofia di uno Chef che mette al centro la collaborazione e il **talento condiviso**.

Per lo Chef, l’evoluzione della cucina contemporanea passa da un impegno imprescindibile: **“La sostenibilità occupa il primo posto nella mia mente, non ci sono alternative. La sfida sarà essere coerenti”**. Non solo una scelta etica, ma una direzione precisa che guiderà il percorso del **Serrae Villa Fiesole** nei prossimi anni.

E non manca un sogno ambizioso: "***Spero un giorno di arrivare con il mio team alla seconda stella Michelin. È un percorso lungo, ma c'è entusiasmo e abbiamo tutto ciò che serve per provarci***" conclude Antonello Sardi.

Situato in una delle cornici più suggestive che si affacciano su Firenze dall'alto, all'interno dell'**Hotel Villa Fiesole**, il **Serrae Villa Fiesole** è oggi un punto di riferimento per chi cerca un'esperienza gastronomica capace di unire territorio, ricerca e accoglienza. **Una cucina che parla toscano ma guarda al mondo**, con la delicatezza e la precisione tecnica che da sempre contraddistinguono la mano di **Antonello Sardi**.

