

# HOSPITALITY MANAGEMENT REVIEW

# HM/R

## DOSSIER

BEVANDE ANALCOLICHE E BIRRA  
DATI E CONSUMI

## NETWORKING

INTERVISTA AD ANDREA RERA  
CEO POSCHIAVO EXPERIENCE

## STRUMENTI

L'IMPATTO ECONOMICO  
DELLA REPUTAZIONE ONLINE

## HOTEL SOSTENIBILI? «SI PUÒ, MA SERVE UN CAMBIAMENTO PROFONDO NELLE MODALITÀ OPERATIVE»

**SARA DIGIESI**  
CEO BWH HOTELS  
ITALIA E MALTA



HMR

di **Lorena Tedesco**

#chef #hotel #ACDH

 Tempo di lettura: 5 minuti



# SEGUENDO IL RITMO DELLE STAGIONI

UNA GRANDE PASSIONE E  
L'AMORE PER LA NATURA SONO  
IL FIL ROUGE CHE  
ISPIRA L'APPROCCIO  
CULINARIO DELL'ECLETTICO  
CHEF FIORENTINO

ASSOCIAZIONE  
**CHEF**  
D'HOTEL

Executive Chef **Antonello Sardi**



**C**on le sue 4 stelle, il boutique Hotel Villa Fiesole, parte del Gruppo alberghiero FH55 HOTELS, trova posto sulle colline dell'omonima cittadina toscana ed è simbolo di eleganza e tradizione. Questa villa storica, risalente al XIX secolo, vanta una straordinaria vista sulla città di Firenze ed è costituita da un edificio principale – in origine una limonaia utilizzata dai monaci del vicino monastero – che ospita la reception, 32 eleganti camere e il ristorante "Serrae Villa Fiesole" con la sua splendida terrazza panoramica e deliziosi piatti della cucina locale e internazionale. Qui si trova anche la sala colazioni, con una ricca selezione di prodotti freschi, dolci e salati, serviti a buffet.

Da marzo 2024, lo chef Antonello Sardi firma la proposta gastronomica del ristorante che, lo scorso 5 novembre, ha ricevuto l'ambita stella Michelin, a coronamento del percorso di eccellenza intrapreso dallo chef.

#### INNOVAZIONE E CREATIVITÀ

Chef fiorentino classe 1980, Antonello Sardi ha fatto le sue prime esperienze nelle cucine toscane, prima alla Bottega del Buon Caffè e poi presso il ristorante Fuor d'acqua, entrambi di Firenze. L'incontro nel 2009 con l'Executive Chef Enrico Bartolini lo porta a Milano e al Devero di Cavenago Brianza (MB), poi Bartolini lo inserisce come Chef presso il ristorante Perilà di Rocca d'Orcia. Rientrato come sous chef alla Bottega del Buon Caffè nel 2012, dopo 2 anni passa al ruolo di Executive Chef e regala al ristorante la prima stella Michelin. Nel 2019 decide di spostarsi in Mugello, al Ristorante Virtuoso Gourmet della Tenuta Le Tre Virtù, dove conquista un'altra stella, seguita nel 2021 da quella verde per la sostenibilità.

Da marzo 2024 è l'Executive Chef del Serrae, con una brigata di 7/8 cuochi che comprende lo

chef delle colazioni, il responsabile del bistrot – riservato alla ristorazione dei soli ospiti dell'hotel – il cuoco che si occupa dell'all-day dining e poi altri 5 cuochi, Antonello, la sua sous chef e 3 capi partita, che si occupano del Serrae.

#### IL VALORE DI UNA PASSIONE

«Dopo la pandemia – spiega Antonello – il cambiamento più significativo, purtroppo, ha riguardato le risorse umane: c'è, infatti, stato un grosso calo nel personale, perché i ragazzi oggi tendono a dare meno importanza alla passione e molta di più al proprio tempo libero... La sensazione è che nel prossimo decennio ci saranno "molte più mani e meno cervelli" in cucina, perché c'è meno gente che ha voglia di capire e di fare sacrifici per il lavoro, concepito ormai come un modo sbagliato di impiegare il proprio tempo. Io sono totalmen-



te in disaccordo, perché penso che più tempo si dedica a questa professione, più si cerca di diventare bravi, e più il lavoro diventa divertente e soddisfacente. In ogni caso, oltre a un bell'esame di coscienza, è utile cercare di venirsi incontro, magari organizzando meglio i turni, sempre seguendo il buon senso».

#### **FONDAMENTALI COMPETENZE MANAGERIALI**

«Secondo me è indispensabile che lo chef sia attento ai costi e alla materia prima, che sappia quanto viene speso per acquistarla, quanta ne viene utilizzata e quanta sprecata, dove possono essere i punti deboli e quelli di forza, ma anche che sappia riutilizzare il cibo per migliorare il food cost. È pertanto fondamentale che lo chef sia coinvolto in tutte le questioni legate ai costi e ai dettagli numerici di cui lui possa fare tesoro. Grazie anche all'F&B Manager Luca Leonardi

ricevo aggiornamenti costanti sulle questioni economiche, sul modo in cui posso spendere i soldi, se il costo del mio piatto è adeguato, quanto se ne vende e se aumentarne o meno la "sponsorizzazione". Insomma, si tratta di un lavoro di squadra che io sto trovando all'interno del Gruppo FH55 e che reputo molto utile e interessante».

#### **4 PROPOSTE ISPIRATE ALLE STAGIONI**

Oltre a una sapiente gestione delle scorte, formazione e supervisione del personale di cucina, e un'attenta selezione dei fornitori, con cui ha diversi rapporti "storici" (tanto che si è portato dietro dei fornitori dal Mugello e ha tante persone che lo seguono da anni, anche se ne trova via via di nuovi), Antonello si distingue per la creazione di menu esclusivi: «Mi piace cucinare e offrire ai clienti la possibilità di scegliere. Organizziamo



sempre il nostro menu con un vegetale, un pesce, un piatto classico e uno creativo. Sono questi i 4 modi in cui diamo la scelta di antipasti, primi, secondi e dolci, dando sempre la priorità agli ingredienti stagionali. La stagionalità è fondamentale quando facciamo i menu, non solo per frutta e verdura, ma anche in merito al pesce, più o meno presente nel mare a seconda della stagione. Non ha senso proporre un pesce che in determinati periodi dell'anno non c'è e per cui, peraltro, dovrei spendere di più per acquistarlo. E, oltretutto, non è nemmeno una scelta sostenibile».

#### **TRATTI DISTINTIVI**

Infine, in merito al suo "stile" Antonello dichiara: «Confesso di avere una fissazione per la pasta. Noi qui non abbiamo pasta secca, perché nella nostra cucina facciamo una specie di "artigianato". Come produciamo il pane, i grissini e i cioccolatini, nella stessa maniera ci dedichiamo alla pasta fresca: tutte le paste ripiene sono fatte da noi,



# ***HOSPITALITY MANAGEMENT REVIEW***

## ***Ottobre/Novembre 2024***



come pure le tagliatelle che, in virtù delle mie origini romagnole, faccio da quando ero a casa mia con mia mamma e mia nonna». E aggiunge: «Io non seguo i trend, ciò che mi ispira sono i sapori. Il trend deve essere seguito da qualcosa di vero, deve avere un valore gustativo forte, che dia una caratterizzazione alla cucina. Un trend attuale, però, potrebbe essere quello di un nuovo fine dining, ossia mangiare bene, a un tavolo elegante, con del cibo eccezionale, una bella carta dei vini e un servizio efficiente. Deve, infatti, esserci molta più cura della sala di quanta ce ne sia stata fino ad oggi: il cameriere deve essere preparato, consapevole, ma non impostato, Noi abbiamo una sala molto giovane e io sto cercando di trovare ai ragazzi delle specializzazioni, per consentire loro di "divertirsi". Se a uno piace il caffè gli consiglio di studiarlo, di imparare a conoscerlo, così da saper affascinare il cliente, a convincerlo e portarlo consapevolmente all'acquisto. Deve saper trasmettere quella passione, perché se è lì solo per vendere il prodotto non riuscirà a conquistarne la fiducia».

### **LA RICETTA**

BY CHEF ANTONELLO SARDI

#### **"RISOTTO AI CARCIOFI VIOLETTI" UN'ESPLOSIONE DI COLORI E DI SAPORI**

##### **Ingredienti per 4 persone**

240 g riso  
240 g crema di carciofi  
100 ml di panna fresca  
136 g burro  
100 g parmigiano  
20 g succo di limone  
100 g fonduta di pecorino  
20 g estratto di rapa rossa  
20 pz parisienne di rapa rossa  
Fiori eduli

##### **Procedimento:**

Dopo aver preparato l'estratto e le parisienne di rapa rossa, la fonduta di parmigiano (ottenuta portando a ebollizione la panna fresca, aggiungendo il parmigiano grattugiato e un pizzico di sale e amalgamando poi bene con una frusta) e la crema di carciofi (preparata precedentemente con 4 carciofi tagliati fini, saltati in padella con olio EVO e cotti con acqua fino a renderli molto morbidi per poi frullarli bene), procedere tostando il riso con una noce di burro e salando, poi sfumare con brodo vegetale e far cuocere per circa 20 minuti.

Una volta che il riso risulta al dente, far asciugare il brodo e togliere dal fuoco aggiungendo parmigiano, burro, poco succo di limone e la crema di carciofi.

Mescolare bene e, all'occorrenza, aggiungere del brodo caldo per mantenerlo cremoso, poi impiattare e decorare con delle gocce di estratto di rapa rossa insieme a delle gocce di fonduta di parmigiano, scaldata a bagnomaria.

Finire con erbe e fiori edibili.

##### **Abbinamento:**

Riesling Mezzo Braccio (az. Marchesi Antinori)

