

Antonello Sardi

di Riccardo Galli

Brownies nocciole e mango



BROWNIES GIANDUIA, NOCI
NOCCIOLE E MANGO

Ingredienti per 10 persone

Per il brownies alle nocciole

150 gr Burro morbido
100 gr Cioccolato fondente fuso non caldo
120 gr Uova
120 gr Zucchero semolato
75 gr Farina 00
100 gr Noci

Creare un'emulsione con il burro e il cioccolato fuso, nel frattempo montare in planetaria uova e zucchero fino a renderli spumosi. Ottenuta la montata aggiungere a filo l'emulsione di burro e cioccolato. Una volta che il composto è omogeneo incorporare la farina e in ultimo le noci. Cuocere in forno per 20 minuti a 170 gradi.

Per il cremoso alla nocciola

40 gr di Tuorlo
20 gr di Zucchero
100 gr Latte
100 gr Panna
120 gr Cioccolato al latte
13 gr Pasta di nocciola
1 foglio di gelatina ammorbidito in acqua fredda

Con i primi quattro ingredienti ottenere una crema inglese. Raggiunti gli 82 gradi versare sul cioccolato e la pasta di nocciola ed emulsionare poi aggiungere la gelatina ed emulsionare di nuovo. Far riposare per una notte in frigo.

Per il sorbetto al mango

250 gr Mango ridotto in purea
60 gr Zucchero
50 gr Acqua
Succo e scorza di un lime
Fare uno sciroppo con acqua e zucchero aggiungere poi la purea di mango e succo e scorza del lime, emulsionare e congelare per una notte.

Per l'impattamento

Servire il vostro brownies con sputtoni di cremoso alla nocciola, lamponi freschi, cubetti di mango e accanto il sorbetto al mango.

L'ABBINAMENTO

Il Moscato d'Asti di Massolino 2023 accompagna alla perfezione la creazione dello chef. Aromi freschi e fragranti di fiori di limone e mugugno, di polpa di pesca e zagara e ancora di muschio e salvia vanno ad accostarsi al gusto del dolce, creando un mix-contrasto con cui chiudere il pasto

La ricerca del gusto, tra eleganza e pulizia del palato
È il credo di chef Antonello Sardi del 'Serrae Villa Fiesole'
E il Natale è un momento magico per eccellenza
«Noi toscani siamo 'ospitalità', trasmettiamo calore»

Eleganza, gusto e rispetto – massimo, totale e incondizionato – per le tradizioni. È tutto, esattamente, qui il Natale dello chef Antonello Sardi. Lui che ha appena portato la stella Michelin al ristorante 'Serrae Villa Fiesole'. Lui che in ogni suo piatto, in ogni sua creazione realizza il suo credo filosofico basato su sostenibilità, rigore tecnico, creatività istintiva, valorizzando sempre e al massimo i prodotti toscani.

Chef Sardi, qual è la definizione più veritiera della sua cucina? A Natale, come ogni giorno...

«Credo che l'ispirazione principale dietro la mia cucina sia la ricerca di grande gusto, ma con eleganza e pulizia del palato».

Equilibrio e gusto: è questo, dunque, il binomio perfetto?

«Gli ostacoli sono moltissimi prima di raggiungere certi traguardi, ma per quanto mi riguarda se sono arrivato ad essere uno chef stellato è perché la mattina non vedo l'ora di entrare in cucina e non ho fretta di uscire se non per andare dai miei figli o da mia moglie, mi piace tantissimo e mi è sempre piaciuto».

Il suo viaggio culinario ha al centro la Toscana, con l'olio extravergine di olive quale gioiello di valore inestimabile: condivide questa... foto?

«Ben lontano dal gusto degli oli che producono i professionisti del settore ovviamente è un prodotto artigianale senza ausilio di grandi risorse ma trattiene in sé tutto il gusto di Firenze e delle colline di Maiano, è qui che si trova l'Oliveto dei miei zii, quindi direi che l'olio extravergine di oliva è un prodotto locale che adoro utilizzare e che credo debba essere presente in una cucina legata al territorio come la mia».

Il suo segreto per un piatto a cinque stelle e una cucina di Natale perfetta?

«È fondamentale ricordarsi che le tecniche sono utilissime, ma saper fare un buon arrosto, saper mantecare un risotto, saper cuocere una carne rimane la cosa più importante, perché senza gusto non c'è cucina né in-

novativa né classica».

Le piace il concetto di 'cucina a chilometro zero'?

«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».

Il Natale al Serrae Villa Fiesole, grazie ai suoi piatti sarà più... continui lei la frase.

«Noi italiani siamo 'ospitalità'. 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. È questo il modo migliore per condividere il calore delle feste».

L'IDENTIKIT

Da febbraio 2024, lo chef fiorentino Antonello Sardi guida il ristorante 'Serrae Villa Fiesole' all'interno dell'FH55 Hotel Villa Fiesole. Autodidatta, classe 1980, formatosi in cucine fiorentine e toscane, per capire le linee dei suoi piatti, basta sapere chi sia il suo mentore: è infatti l'incontro con lo chef Enrico Bartolini nel 2010 a cambiare la sua carriera. Lo inserirà come chef a 'Podere Forte' a Rocca d'Orcia. Nel 2014 arriva una stella, da Executive Chef a Firenze ('Bottega del Buon Caffè'); nel 2019, alla guida del 'Virtuoso Gourmet' in Mugello, conquista una stella Michelin, seguita da quella verde. Info: <https://ristoranteserrae.it>



Chef Sardi, quanto la sua squadra, il suo team, influisce nelle sue creazioni?

«Coinvolgo il mio team nella creazione dei piatti semplicemente dando dei messaggi e delle provocazioni. Come nel caso della pastry chef, Ludovica Dellaria, ideatrice del dolce che presento qui».

La stella Michelin e il futuro: quali le sue ambizioni?

«Prossimi obiettivi, insieme al gruppo FH55 Hotels 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».

La cucina dello chef Sardi è stata definita come un momento di sospensione dalla realtà da consegnare ai suoi ospiti: che risponde?

«Spero che al Serrae i nostri ospiti vivano una 'breve vacanza'. Dal momento in cui parcheggiano la macchina e quando la riaccendono, il tempo si ferma, e il susseguirsi di piatti, sapori ed emozioni li porti fuori dalla realtà, anche se solo per un paio d'ore».

Il riconoscimento della stella Michelin va oltre la gratificazione personale?

«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. Probabilmente avremo un'ondata 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».