

CHEF ANTONELLO SARDI: TUTTE LE VIRTÙ DEL RISTORANTE VIRTUOSO



Lo Chef Antonello Sardi, 39 anni, fiorentino, firma il menù del ristorante stellato “Virtuoso” e, oltre a riconquistare una classica stella Michelin, nella Guida 2021 si è aggiudicato anche una delle nuove Stelle Verdi.

Chef Antonello Sardi, lo chef autodidatta che ha conquistato 1 Stella

Ricerca, **identità**, studio e **creatività** sono alla base del progetto “**Virtuoso**”, una scommessa appena nata nel 2019, una scommessa vinta, la prima **Stella Michelin** del territorio, curata dallo **Chef Antonello Sardi**, fiorentino doc.



Com'è iniziato il suo percorso in cucina?

Chef Antonello Sardi: *“Ho iniziato come lavapiatti, non ho fatto scuole, alla **Trattoria I Ricchi**, poi c'è stato un passaparola tra colleghi e sono passato al **Ristorante Fuor d'acqua**, nel cuore del centro storico di Firenze a pochi passi da porta San Frediano.*

*Successivamente con **Enrico Bartolini** a Milano al **Devero** (ndr l'unico chef nella storia della Guida Michelin ad aver conquistato **4 Stelle in un sol colpo**, 2 delle quali al ristorante che porta il suo nome all'interno del **MUDEC-Museo delle Culture di Milano**) e poi al **Perillà** in **Val d'Orcia**, poi sono rientrato a **Firenze** alla **Bottega del Buon Caffè** dove sono rimasto come **Chef Resident** per 6 anni, conquistando dopo solo 1 anno la Stella Michelin.*

*Il mio è un **percorso personale** in costante crescita nel mondo della **ristorazione**: sono completamente autodidatta, non avendo tempo per fare corsi e con la **necessità di lavorare**, dovevo unire l'utile al dilettevole”.*



La **Tenuta Le Tre virtù** nasce tra **6 ettari di terra certificati biologico**, con coltivazioni di frutti antichi, ulivi, lavanda e orto, e una piccola fattoria che garantiscono un'**offerta gastronomica** con alta attenzione alla **stagionalità** delle materie prime.

Ci racconta come nasce il ristorante gourmet Virtuoso?

Chef Antonello Sardi: *"Bellissimo. Oggi per uno Chef penso che sia il massimo trovarsi in una situazione come questa: **molta tranquillità**, la qualità delle materie prime, una grande squadra, persone che credono in te. Mi sono innamorato dell'azienda quando **Virtuoso** non c'era, ho visto subito il potenziale, con **Cristian** e **Valentina** c'è stato un ottimo feeling, Virtuoso ci sembrava una normale declinazione della struttura.*

👉 **Leggi anche: [Mugello, storici borghi tra i più belli d'Italia, e non solo](#)**



Inoltre sono affiancato in cucina da **ragazzi preparati** o che hanno voglia di crescere. I piatti che creiamo sono il **culmine di una ricerca** che incrocia la **cultura toscana** e l'ambiente naturale del **Mugello** dove si trova il ristorante. La cucina è il frutto della combinazione di tutti questi elementi: cerchiamo **piccole aziende di qualità**, il maialino dal Casentino, il piccione da Firenzuola, burro e formaggio locali".

Quali sono le 3 virtù del resort?

Chef Antonello Sardi: "Sono proprio le **tre virtù teologali**, ma lasciamo libera interpretazione non solo strettamente religiosa: **Fede** perché crediamo in qualcosa, in un grande progetto; **Speranza**, perché è desiderio, fiducia e ricerca della felicità; **Carità**, perché è un atto d'amore, il sapersi **prendere cura degli altri**, quello che facciamo ogni giorno".



Chef Antonello Sardi, c'è qualcuno che considera il suo maestro?

Chef Antonello Sardi: *"Sicuramente la persona e la squadra che più mi hanno insegnato sono stati **Enrico Bartolini**, nei locali della Ristorazione **Devero** a **Cavenago Brianza**. Un posto che ha nei suoi luoghi la sua storia. Un racconto fatto di **bellezza** e di **gusto**, di **ricerca** e **impegno**".*

Quali doti deve avere uno Chef per arrivare ad alti livelli?

Chef Antonello Sardi: *"Spirito di **sacrificio**, tanto. Io ho scommesso tutto su questo lavoro, la **fortuna** è avere una **grande passione** e non sentire troppo il peso delle ore, di non esserci quando gli altri si divertono, di **non pensare di aver capito tutto**, di mettersi sempre in discussione, di lasciare sempre il **commento finale** agli altri sul prodotto".*



Si arrabbia in cucina?

Chef Antonello Sardi: *“Sì, è parte integrante di chi ha una **squadra da gestire**. Se richiedo che **le cose vengano fatte in un certo modo**, lo pretendo. Non dare importanza all’errore mi fa molto arrabbiare, **si può sbagliare ma non bisogna ripetere lo sbaglio** dopo 10 minuti. Voglio che i ragazzi abbiano la testa su quello che stanno facendo. Soprattutto in un **ristorante** in cui ci sono prezzi molto alti è necessario **avere rispetto** per chi ci sceglie”.*

👉 **Leggi anche: [Chef Folini e Cuccurullo, la nuova avventura del ristorante Extra](#)**



Vita privata: in casa cucina lei o sua moglie?

Chef Antonello Sardi: *"Io mai, perché **durante la settimana** sono al lavoro tutto il giorno, rientro sempre la sera tardi. Il sabato o la domenica andiamo a **pranzo fuori**, preferiamo la **ristorazione fiorentina**, non ho tanta voglia di cucinare a casa!"*.

Quanto conta l'immaginazione nel processo creativo di un suo piatto?

Chef Antonello Sardi: *"Molto, ma non è la cosa più importante. L'**esperienza** la dà il palato e le **tecniche** che hai imparato nella tua carriera. Aver assaggiato **gusti e cibi** per riproporli con svariate tecniche"*.



Viaggia per sperimentare nuovi gusti e suggestioni?

Chef Antonello Sardi: *“Ogni volta che posso! Ora ho **2 bambini piccoli**, ma ho viaggiato molto: Indocina, Caraibi ... non **viaggi** mirati esclusivamente al cibo ma ci piace moltissimo **mangiare fuori**”.*

Che cosa non deve mai mancare sulla sua tavola?

Chef Antonello Sardi: *“Amore. Gli **ingredienti** sono tanti, tutti importanti. Ho un debole per la **pasta fresca**, tutti i nostri primi sono fatti al ristorante, non manca mai. Amo la **pasta ripiena**, tortelli, ravioli, cappelletti ... sono cresciuto con **nonni romagnoli** e la pasta fresca è stata una **costante** della mia crescita!”.*

👉 **Leggi anche: [Fabrizio Girasoli, lo chef stellato del ristorante Butterfly](#)**



Buoni propositi per il 2020?

Chef Antonello Sardi: *“Migliorare! Ci sono **diverse idee** ... continuare ad avere più possibile prodotti nostri, **allevare anche animali**, polli galline o simili. Da tutti i punti di vista, in sala, in cucina come in **struttura ricettiva**, con colazioni e merende curate al meglio. Siamo in una **zona conosciuta**, siamo abbastanza contenti della prima stagione, siamo felici del nostro **impatto con i mugellani**.”*

*Tantissimi clienti mi hanno seguito da Firenze e questa è una delle mie più **grandi soddisfazioni**, ci auguriamo che la **Guida Michelin** ci dia visibilità e ci porti turismo di livello. Sono **100% fiorentino** e faremo del nostro meglio per far trovare ai nostri **futuri clienti** una **situazione top**, non li deluderemo!”.*

📍 PER APPROFONDIRE:

- 👉 **10 ristoranti stellati in Toscana per un intenso piacere gourmet**
- 👉 **Bracali: si scrive “Ristorante stellato” si legge “Mondo da scoprire”**
- 👉 **Al Borro Tuscan Bistro per il duello più buono che c'è**



Tuscanypeople

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contattato

virtuosogourmet.it

TuscanyPeople

Riproduzione Riservata ©Copyright



TuscanyPeople.com - People and Stories from #Tuscany