

MUGELLO STELLATO E I VIRTUOSISMI DELLO

chef
ANTONELLO
SARDI



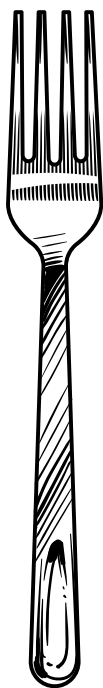
di Stefania Buscaglia

Un agriturismo di lusso e la prima e unica Stella Michelin del Mugello. Turismo di prossimità a 5 stelle alla Tenuta Tre Virtù e la cucina stellata dello chef Antonello Sardi.

A luxury farmhouse and the first and only Michelin Star in Mugello. 5-star proximity tourism at Tenuta Tre Virtù and the starred cuisine of chef Antonello Sardi.



S



Secondo una lettura teologica, le tre virtù sarebbero Fede, Speranza e Carità.

Nella splendida cornice delle valli fiorentine questi valori acquisiscono un significato più ampio e universale, fondendosi con la natura circostante e trovando accoglienza in una splendida tenuta settecentesca nel cuore del Parco naturale del Mugello, in Toscana.

Virtù che divengono il mantra quotidiano di un progetto e delle persone che lo animano, tramutando concetti astratti in atti concreti e azioni tangibili che un passo alla volta trasformano un borgo abbandonato risalente al diciottesimo secolo adagiato sul crinale di una rigogliosa valle, in un relais di lusso esclusivo, esempio virtuoso di ecosostenibilità, rispetto e amore per la natura. Quello che dunque un tempo era un casolare circondato da un fienile, da una capanna e da una porcilaia oggi si presenta a noi – grazie all’iniziativa dei titolari Valentina Sabatini e del marito Christian – come la Tenuta Le Tre Virtù, un incantevole agriturismo di lusso al cui interno sono dislocate sette prestigiose color suite affacciate sull’immenso parco in cui si inserisce naturalmente la splendida piscina e i sei ettari di terreno biologico certificato, coltivati con passione e cura della biodiversità, e che trovano la massima espressione all’interno dell’orto biologico, bacino di ispirazione e materia per il ristorante della struttura, il Virtuoso Gourmet, Stella Michelin dal 2019 e primo e unico macaron per la zona del Mugello.

Ai fuochi, l’Executive Chef Antonello Sardi - classe 1980 e fiorentino purosangue che – formatosi come autodidatta nelle cucine del capoluogo toscano, trascorre un biennio al Ristorante Fuor d’Acqua in Borgo San Frediano, per poi approdare al ristorante Devero al fianco dello chef Enrico Bartolini che lo porta con sé anche nella successiva esperienza stellata al Ristorante Perillà in Val d’Orcia, dove inizia la sua carriera di chef. Nel 2013 approda alla Bottega del Buon Caffè a Firenze, ove diventa executive e conquista il primo macaron. Nel 2019, il desiderio di cogliere nuove opportunità lo conduce nel Mugello alla Tenuta Le Tre Virtù e al suo ristorante Virtuoso Gourmet, ove trova la formula perfetta riconquistando la stella nella guida Michelin 2020 e inaugurando una cucina basata esclusivamente su prodotti locali con cui esprimere a fondo la propria passione per il territorio e il naturale legame con il progetto della Tenuta.

La cucina di Sardi mantiene infatti salda coerenza con il contesto circostante, pur continuando a manifestare estro e creatività in un continuo esercizio gastronomico votato all’equilibrio. Un equilibrio in cui però i picchi esistono, e si manifestano rivelando senza riserve la predilezione dello chef fiorentino per note acide, amare o per i sentori affumicati ottenuti grazie a un sapiente impiego della brace – strumento di cottura ritenuto sacro in terra toscana.

Alcuni piatti di Sardi sono un colpo al cuore, come l’Animella, indivia e Gin Tonic – proposta stupefacente e memorabile – sia per la perfetta esecuzione e cottura della materia, sia per l’azzardo degli abbinamenti che, nelle note amare del vegetale alla brace e della spuma di gin, tracciano un percorso identitario e a tratti sbalorditivo. Più immediato al palato, ma per questo non meno strabiliante all’assaggio i Ravioli del plin ripieni di lingua serviti con salsa verde, fondo d’arrosto e alici, piatto ben pensato e bilanciato che, prendendo a prestito alcune intuizioni pedemontane e trahettandole entro i propri confini, esegue un piccolo capolavoro in cui ogni ingrediente si armonizza dando forma a un piatto rotondo e fermamente ancorato a una cucina comprensibile. Ed è probabilmente questo l’elemento più apprezzabile della cucina di Antonello Sardi: la semplicità e l’immediatezza nel gusto delle portate, persino quando queste celano preparazioni infinite e laboriose: mettiamo il caso del Piccione di Fiorenzuola, apparentemente semplice e servito con paté dei suoi fegatelli, spinacino, gel di Vin Santo e granella; ma proprio in quella granella si cela un mondo di preparazioni, in cui ali e cosce dell’animale sono cotte in grasso d’anatra, tritate al coltello e poi fritte in olio extravergine, per poi essere accompagnate e poi tritate con legumi stracotti ed essiccati e con una selezione di fave di cacao. Il risultato? Un piatto sublime e per nulla ostico capace di arrivare a qualunque commensale grazie a un’esecuzione perfetta e assolutamente focalizzata sul gusto.

Un gusto che può essere indagato attraverso uno dei tre menù degustazione da 5, 7 e 9 portate in un ambiente unico e suggestivo in cui si distingue per affabile professionalità il servizio di sala condotto con passione da Valentina Sabatini, impeccabile padrona di casa.

Photo credits © Lucio Elio





ENG.

According to a theological reading, the three virtues are Faith, Hope and Charity. In the splendid setting of the Florentine valleys, these values acquire a broader and universal meaning, merging with the surrounding nature and finding hospitality in a splendid eighteenth-century estate in the heart of the Mugello Natural Park, in Tuscany.

Virtues that become the daily mantra of a project and of the people who animate it, transforming abstract concepts into concrete acts and tangible actions that one step at a time transform an abandoned village dating back to the eighteenth century lying on the crest of a luxuriant valley, in a relais of exclusive luxury, a virtuous example of

eco-sustainability, respect and love for nature. So what was once a farmhouse surrounded by a barn, a hut and a pigsty today presents itself to us - thanks to the initiative of the owners Valentina Sabatini and her husband Christian - as the Tenuta Le Tre Virtù, an enchanting farmhouse in luxury in which seven prestigious color suites are

located overlooking the immense park where the splendid swimming pool and the six hectares of certified organic land naturally fit, cultivated with passion and care for biodiversity, and which find their maximum expression within the organic garden, basin of inspiration and material for the restaurant of the structure, the Virtuoso Gourmet, Mi-

chelin Star since 2019 and the first and only macaron for the Mugello area.

In the kitchen, the Executive Chef Antonello Sardi - born in 1980 and a thoroughbred Florentine who - trained as self-taught in the kitchens of the Tuscan capital, spends two years at the Fuor d'Acqua restaurant in Borgo San Frediano, before arriving at the Devero

restaurant alongside the chef Enrico Bartolini who also took him to the subsequent starred experience at the Perillà Restaurant in Val d'Orcia, where he began his career as a chef. In 2013 he arrived at the Bottega del Buon Caffè in Florence, where he became an executive and won the first macaron. In 2019, the desire to seize new opportunities leads him to Mugello at Tenuta Le Tre Virtù and his Virtuoso Gourmet restaurant, where he finds the perfect formula by regaining the star in the 2020 Michelin guide and inaugurating a cuisine based exclusively on local products with which to express a fund their passion for the territory and the natural link with the estate project. In fact, Sardi cuisine maintains firm coherence with the surrounding context, while continuing to show flair and creativity in a continuous gastronomic exercise devoted to balance. A balance in which, however, the peaks exist, and are manifested unreservedly revealing the Florentine chef's predilection for acidic, bitter notes or for the smoky scents obtained thanks to a wise use of embers, a cooking tool considered sacred in Tuscany.

Some Sardi's dishes are a blow to the heart, such as Sweetbread, endive and Gin Tonic - an amazing and memorable proposal - both for the perfect execution and cooking of the material, both for the risk of combinations and, in the bitter notes of the vegetable embers and gin foam, trace a path of identity and at times stunning. More immediate on the palate, but for this reason no less amazing to taste, the Ravioli del plin stuffed with tongue served with green sauce, roast stock and anchovies, a well thought out and balanced dish which, borrowing some piedmont insights and ferrying them within its borders, creates a small masterpiece in which each ingredient is harmonized giving shape to a round dish firmly anchored to an understandable cuisine. And this is probably the most appreciable element of Antonello Sardi's cuisine: the simplicity and immediacy in the taste of the dishes, even when these conceal infinite and laborious preparations: let's say the case of the Piccione di Fiorenzuola, apparently simple and served with pate of its liver, baby spinach, Vin Santo gel and grains; but precisely in that grain there is a world of preparations, in which the wings and thighs of the animal are cooked in duck fat, chopped with a knife and then fried in extra virgin olive oil, and then accompanied and then minced with overcooked and dried legumes and with a selection of cocoa beans. The result? A sublime and not at all difficult dish capable of reaching any diner thanks to a perfect execution and absolutely focused on taste. A taste that can be investigated through one of the three tasting menus of 5, 7 and 9 courses in a unique and evocative setting in which the dining room service conducted with passion by Valentina Sabatini, impeccable hostess, stands out for its affable professionalism.