



RICCARDO SERNI

*Cucina Naturale Moderna*

“NATURALMENTE” è un progetto di ortofrutticoltura e cucina, indirizzato al benessere delle persone e al rispetto dell'ambiente.

Riccardo Serni è un cuoco professionista da oltre 20 anni. Partendo dalla Costa Labronica, di cui è fieramente originario, ha posto al centro del suo pellegrinare in giro per il mondo la ricerca dei sapori. Grazie alle sue esperienze lavorative maturate nel corso della sua carriera al servizio della ristorazione, Riccardo nel 2018 è stato insignito del titolo di Cavaliere della Repubblica Italiana.

Dopo la nascita del figlio Zeno, decide di reimpostare la propria vita dedicandosi agli affetti. Stabilitosi nella zona del Mugello, si dedica a nuovi studi legati alla tradizione Mediterranea e Ayurvedica, che integra nelle sue ricette.

Così nasce "NATURALMENTE": un' idea, un desiderio, una "casa" aperta a tutti gli individui che desiderano avvicinarsi alla natura per una vita più espansiva.

Attraverso l'utilizzo di ingredienti di prima qualità, prestando attenzione ad ottenere meno scarto possibile e in accordo con le più recenti tecniche alimentari, Riccardo propone una Cucina Naturale Moderna nella quale il cibo viene trattato come parte integrante del nostro processo biologico.

In questo modo oltre a mangiare più sano si favorisce anche un' economia circolare.

Secondo la sua filosofia il cuoco è un artigiano la cui missione è accogliere le persone e nutrirne il corpo e lo spirito.

"NATURALMENTE" vuole inoltre essere d'ispirazione e incoraggiare a rivedere le proprie abitudini.

L' orientamento è quello di stimolare a sentirsi in armonia con tutto ciò che ci circonda. Alla luce di questo il progetto prevede coltivazione di frutta e verdura, laboratori di cucina, corsi di yoga e meditazione.

Una forte attenzione è rivolta ai più piccoli.

"Attraverso la ricerca interiore possiamo divenire più consapevoli anche per un cambiamento della propria dieta, riuscendo a comprendere meglio noi stessi e ciò di cui ci nutriamo."