

SARA CONFORTI

Nata a Pisa il 4 settembre 1975.

Si iscrive all'Istituto Tecnico Tornabuoni di Firenze e si diploma in grafica pubblicitaria nel 1994.

Sempre nel 1994, ed esattamente durante i giorni dell'Esame di Maturità, acquista il Ristorante "Osteria del Vicario" in Certaldo Alto ed inizia il percorso verso ciò che l'ha sempre appassionata fin da piccola, ma che non ha mai potuto coltivare per motivi logistici ed anche familiari.

Nel marzo 1995 riapre, dopo diversi mesi di ristrutturazione, il ristorante con una linea completamente nuova. Assume il cuoco Enzo Petté, discepolo del noto chef Sergio Mei di Bergamo, e segue con passione i segreti della cucina facendo propria tutta l'esperienza che le regala giorno dopo giorno la vita davanti ai fornelli.

Dopo qualche anno prende le redini della sua cucina ed inizia a creare i suoi piatti che le guadagneranno nel novembre 2003 la Stella Michelin, stella che manterrà per 8 anni fino alla nascita della propria figlia che le fa rivedere la sua struttura aziendale.

Ha collaborato con Nicola Batavia presso il ristorante "Birichin" di Torino; con la Regione Toscana ha portato la sua cucina a New York, all'Hotel Michelangelo dove ha preparato piatti per giornalisti del settore agroalimentare; ha preparato il buffet per l'APT di Firenze a Parigi Bercy per l'inaugurazione della linea diretta Artesia Firenze-Parigi; ha portato la cucina toscana a Canterbury ospite del Comune che ha dato i natali a Chaucer, il Boccaccio inglese.

Nel 2010 trascorre 15 giorni a Washington nella casa della nota giornalista americana Barbara Harrison organizzando cene di gala private.

Nel dicembre 2012 partecipa alla trasmissione Uno Mattina di Rai 1 presentando il menu di Natale con carni irlandesi.

E' ospite frequente di Aspettando il TG condotto da Annamaria Tossani sulla rete Italia 7.

Da Luglio 2014 viene incaricata dell'Ouverture della ristorazione nello splendido Castello di Tavolese.

Negli ultimi anni ha ampliato la sua struttura inserendo un settore catering che l'ha vista protagonista di prestigiosi ricevimenti da Roma a Siena, da Firenze a Milano.

La continua ricerca della qualità del prodotto è la prerogativa della sua cucina, una cucina toscana rivisitata in chiave moderna, senza perdere la semplicità delle nostre tradizioni.