

IL RISTORANTE TANCREDI DI SIRMIONE CONQUISTA UNA STELLA MICHELIN

Redazione 5 Novembre 2024 0 Comments

Grande soddisfazione per il **Ristorante Tancredi** di Sirmione, che durante la 70esima edizione della Guida Michelin, tenutasi il 5 novembre al Teatro Pavarotti di Modena, ha ricevuto la prestigiosa Stella. Questo riconoscimento celebra il talento e l'impegno del giovane chef **Vincenzo Manicone**, già stella Michelin al Cannavariuolo Café & Bistrot di Novara, arrivato sul lago di Garda solo 9 mesi fa.



Chef Vincenzo Manicone e

patron **Arnaldo Damiani**. "Questo riconoscimento significa davvero molto per me e per tutti i noi - ha commentato chef Manicone -. Personalmente è una enorme soddisfazione per il lavoro svolto in tutti questi anni. Sono felice. La stella Michelin rappresenta tutto l'amore, la dedizione e il sacrificio di tutti noi. Siamo orgogliosi di aver dato a Sirmione, il meraviglioso paese del lago di Garda che ci accoglie, un ulteriore motivo di vanto. Credo che questa collaborazione che il nostro ristorante ha con il territorio, ormai da tempo, abbia giocato un importante ruolo. Adesso ci prendiamo un po' di pausa, faremo un po' di scorta di energie, perché al rientro vogliamo poter dare il massimo e anche di più". Situato sulle splendide rive del Lago di Garda, il Tancredi è un luogo dove le tradizioni culinarie italiane si fondono con il calore delle origini pugliesi dello chef Manicone, creando un'esperienza gastronomica che oscilla tra mente e cuore. La filosofia di Vincenzo si esprime attraverso i menu degustazione, che offrono un viaggio tra i sapori dell'infanzia e piatti innovativi tecnicamente ricercati. La cucina di chef Manicone accontenta tutti, grazie a un'ampia proposta di piatti vegetali innovativi e creativi che stimolano sensi e curiosità. A completare questa straordinaria proposta culinaria è **Arnaldo Damiani**, patron e sommelier del ristorante, che mette a disposizione una cantina con oltre 800 etichette, focalizzandosi su grandi firme italiane e internazionali, in particolare champagne. La sua cura per gli abbinamenti di vini e distillati amplia ulteriormente l'esperienza gastronomica proposta dal Tancredi, rendendola davvero unica. "Questo riconoscimento rappresenta per noi un premio all'impegno e alla dedizione di questi anni. Un percorso iniziato tempo fa ma che in un solo anno, grazie a chef Manicone, si è tradotto in un risultato tanto sperato e posso dire, adesso, meritato. Sono emozionato e felice di leggere la gioia e l'entusiasmo negli occhi di tutti i miei ragazzi. Non vediamo l'ora di ripartire a inizio febbraio". Con questo prestigioso riconoscimento, il Ristorante Tancredi si conferma come una delle mete gastronomiche più affascinanti del Lago di Garda, pronto a stupire i suoi ospiti con piatti d'autore che parlano al cuore. La sua atmosfera è arricchita da un ambiente raffinato, ben curato, con interni che riflettono il meglio del design Made in Italy e un giardino che riesce sempre a fondersi con le misteriose e affascinanti acque del Benàco.