

Tancredi, una stella sulle rive del lago di Garda

CHEF E RISTORANTI

16/01/2026

Di **Alessandra Piubello**



Curva dopo curva e poi un rettilineo: è semplice giungere a destinazione, il parcheggio è grande e non occorre passare per il centro storico di Sirmione, spesso affollato e con serie criticità di posteggio (fruibile, peraltro, solo fuori dalle mura). Indizi che mi mettono di buon umore. Appena varco la soglia del ristorante Tancredi, l'azzurro del lago mi riempie la vista. La luce entra dalle vetrate trasparenti e si riverbera sui tovagliati bianchi e sull'arredamento dai toni molto chiari. Il sorriso del patron Arnaldo Damiani, dal savoir faire impeccabile, ci accoglie con simpatia.



Il locale è raccolto, una diecina di tavoli, la terrazza

esterna ne accoglie sedici, circa una settantina di coperti d'estate. Per la maggior parte dell'anno però, si lavora al massimo su venticinque coperti, garantendo un servizio sartoriale ma non ingessato.



Mi accompagnano al tavolo con la baia di Tancredi davanti e siedo nelle comode poltroncine grigio perla, mentre con sollecitudine mi porgono la carta dei vini e il menu. La prima curiosità è verso i vini: una carta di notevole spessore. Si inizia con i Franciacorta con una discreta selezione, qualche Trentodoc, Alta langa e poi spazio allo Champagne, una sezione di un'ampiezza rara. Anche nei bianchi fermi tanta attenzione alla Francia, con la Borgogna al primo posto. Nei rossi buona presenza di Toscana e ancora molta Borgogna (con profondità di annate). Non manca il resto del mondo, per qualche incursione solleticante. Poca la scelta al bicchiere, però, anche se è previsto un abbinamento ai menu

degustazione. Comunque, con circa 800 etichette dai ricarichi non eccessivi, si potrebbe accendere il desiderio di ordinare una bottiglia. Il sommelier è Lorenzo Alutto, langaiolo di Treiso dalla lunghissima esperienza internazionale in Europa e in Asia dove, tra gli altri, ha lavorato da Otto e mezzo Bombana a Hong Kong, l'unico tristellato italiano all'estero. Risulta evidente la coerenza tra percorso professionale e scelta enoica.



Cuore e Mente, due menu tra emozioni e creatività

Due i menu degustazione, *Cuore*, di quattro portate a 120 euro e *Mente*, di sei portate a 140 euro (non descritte, a scelta dello chef Vincenzo Manicone), oppure alla carta. Il

primo menu rappresenta i ricordi, il legame con le radici e le emozioni; il secondo prevede piatti più elaborati e tecnici, che cambiano anche a seconda delle stagioni e del percorso creativo: per questo le portate non sono scritte.

Inizio con Fegato grasso, prugne, frutta secca e croste di pane. Devo chiarire che non sarebbe stata la mia prima opzione, ma ammetto che sono molto labile nelle scelte etiche quando riguarda il cibo, essendo una golosa per natura. Un'interpretazione davvero ghiotta, centrata su dolcezza e croccantezza, raffinata e di piacevolezza assoluta. Di primi ne provo due, complice l'altra commensale (è quella che mi ha tentato con il foie gras): Spaghettone, aglio, olio, peperoncino e tarallo, uno dei piatti del menu *Cuore* e Riso, pomodoro giallo, scampi e cipolla tostata. Piatti saporiti, intensi ma ben equilibrati e soprattutto estremamente godibili. La tecnica, che è evidente, è messa al servizio della leggibilità dei singoli ingredienti, puliti e netti al palato. Si percepisce la ricerca nella materia prima di valore e la personalità che firma ogni piatto. Chiudo con la prova del nove: Piccione, fichi e kefir. La maestria dello chef nelle cotture, nei fondi, nel gioco dei contrasti è superlativa. Peraltro, uno chef che cucina veramente, infatti in sala non si è proprio visto. Arriva per i saluti finali: occhi vispi, sorriso luminoso e stretta di mano sincera.





Fegato grasso, prugne frutta secca e croste di pane



Spaghettone, aglio, olio, peperoncino e tarallo





Riso, pomodoro giallo, scampi e cipolla tostata





Piccione, fichi e kefir

La firma dello chef Vincenzo Manicone

È arrivato il momento di scoprire il percorso di questo talentuoso chef, che ha preso qui la stella in circa nove mesi. Arriva nel gennaio 2024 (anche se il locale esiste dal 2009) e nel novembre dello stesso anno compare la stella nella guida Michelin 2025. Non è uno chef che ama la ribalta, preferisce dedicarsi alla cucina, a far star bene i clienti e la sua brigata, alla quale tiene moltissimo.

Vincenzo nasce in provincia di Varese, ad Angera nel 1989, anche se cresce tra Bodio Lomnago e Inarzo, dove vivono ancora i suoi genitori. Fin da piccolo assorbe l'amore per la cucina dalla nonna pugliese di cui ricorda bene non tanto le ricette, quanto i gesti, la passione, la dedizione al cibo, l'attenzione maniacale agli ingredienti freschi, alla loro trasformazione e il prendersi cura della famiglia, soprattutto a tavola. Il nonno ha i campi con orti e animali e Vincenzo assaggia direttamente dalla terra alla tavola. Prende il "vizio del cibo". La passione nasce spontaneamente, in modo molto naturale. Frequenta la scuola alberghiera a Stresa, durante la quale fa le prime

esperienze nei fine settimana nei ristoranti locali e dopo il diploma, comincia a girare per cucine importanti: La Casa degli Spiriti a Costermano sul Garda, Pinocchio a Borgomanero, Cracco a Milano. Nel 2012 entra a Villa Crespi con Antonino Cannavacciuolo. Lo chef campano vede la passione e la grinta del ragazzo e gli propone nel 2015 di aprire la sua prima insegna fuori da Villa Crespi: il Cannavacciuolo Cafè & Bistrot a Novara. Menicone in cambio gli porta la stella nel 2018. Ma nel 2023 comincia a pensare di voler intraprendere una carriera per conto proprio. Dà il preavviso a Cannavacciuolo e si mette alla ricerca. Quando vede il Tancredi è amore a prima vista. Poi conosce i titolari e capisce di essere nel posto giusto. Arnaldo Damiani, responsabile del Tancredi, che ha anche lavorato qui come chef dall'apertura al 2018, è infatti parte di un gruppo societario. La storia è interessante: cinque dipendenti e amici che lavoravano insieme al ristorante Risorgimento a Sirmione, Amedeo Baroni, Leonardo Cirillo, Arnaldo Damiani Antonio Minervini e Alberto Sicheli decidono di rilevarlo e di lanciare il progetto Risorgimento Srl, che li porta ad acquisire altri ristoranti a Sirmione, tra i quali Tancredi. Ah, e se ti chiedi perché Tancredi, il nome è quello del basso lirico Tancredi Pasero, figura importante del Novecento, che molto amò Sirmione, dove acquistò anche una villa per trascorrervi del tempo libero. La baia di fronte al ristorante è stata chiamata dai pescatori baia di Tancredi in suo onore.





Lo spirito di squadra

“Ho sempre amato stare in cucina”, racconta Vincenzo Menicone, “ci stavo anche tutto il giorno, divertendomi. Sto imparando però a calibrare con più attenzione lavoro e vita privata. Anche per essere d’esempio ai miei ragazzi. Li esorto sempre a pensare, ad usare la loro testa, non solo a fare, magari riproducendo meccanicamente un gesto, un incarico, senza farsi delle domande. Lavoriamo concentrati ma con la musica accesa. Ritengo sia sano non vivere solamente in cucina, quei tempi sono finiti. Il momento più bello? Al mattino, quando arrivo, il buongiorno alla brigata con un caffè per prenderci un po’ di tempo per noi. Poi ci sintonizziamo sul lavoro e cominciamo a fare sul serio”. La stella non è tutto, afferma convinto. I clienti devono stare bene e tornare perché hanno vissuto un’esperienza positiva e divertente, indipendentemente da qualsiasi stella. E anche la brigata deve stare bene per lavorare bene. È uno chef di talento, giustamente ambizioso, ma è

rimasto umano e umile. Sa come prendersi cura degli altri: se vi capita di passare da Sirmione, fermatevi da Tancredi, merita la sosta.



Photo credits: Aromi Group

Alessandra Piubello

Vino e cibo: la prima università è stata l'infanzia. Mio padre: il vino. Papà era un artigiano di origine contadina, il suo quantificio in Valpolicella era il mio universo: filari di viti per fare il vino per noi e gli amici, il mosto, il vino: odori e sapori che, fin da piccolissima mi hanno stregata. Mia madre: il cibo. In cucina dava il meglio di sé, mentre io mettevo il naso e le mani dappertutto; aiutare significava imparare. Nonno nel suo negozio di alimentari mi ha fatto conoscere i prodotti più tipici e genuini italiani; mio cugino era il più rinomato produttore di prosciutto crudo, un altro cugino conduceva una reputata trattoria sui Colli Berici, uno zio aveva una pizzeria a Malcesine sul Lago di Garda. E io apprendevo da tutti. Poi sono venuti i corsi di formazione, AIS, WSET, Università di Bordeaux. E lo studio della parola, diventando giornalista e scrittrice. Oggi sono curatrice della Guida Oro I Vini di Veronelli, collaboro con le più importanti riviste di settore nazionali e internazionali (Regno Unito, Francia, USA, India, Cina), faccio parte di numerose associazioni di settore e sono presenza costante nei più importanti concorsi enologici del mondo. Il mio futuro sono i giovani.

