

Lo chef siciliano Massimo Tringali ottiene una Stella Michelin in Francia

Autore: Redazione

Data: 08 Febbraio 2018



Lo chef siciliano **Massimo Tringali**, 38enne di **Augusta** ha ottenuto il prestigioso riconoscimento di una **Stella Michelin**. Tringali è a capo della brigata di cucina del ristorante **Emporio Armani Caffè a Parigi**, nel quartiere Saint-Germain-des-Prés). Si trova in Francia dal 2001 e utilizza per i suoi piatti le eccellenze dei prodotti italiani.

Sposato, con una figlia, lo chef siciliano ha studiato all'istituto alberghiero Federico II di Siracusa. Massimo Tringali ha dedicato la Stella anche alla sua famiglia e ai suoi più stretti collaboratori: il sous chef Claudio Oliva e lo chef pasticciere Antonino Di Stefano, anche loro siciliani.

Il risultato ottenuto dal siciliano è molto significativo, perché si tratta dell'unico riconoscimento in Francia per uno chef italiano. Il ristorante è gestito da Massimo Mori ed è stato inaugurato, dopo il rinnovamento nel 2016, al 149 di boulevard Saint-Germain, come parte della boutique.

In menu ci sono i classici della cucina italiana, come gli spaghetti al pomodoro San Marzano e datterino (“e basilico fresco come ama il Sig. G. Armani”), insieme a molti altri prodotti d’eccellenza del made in Italy, come il maialino da latte di Zavoli, i capperi di **Salina**, la burrata e il caciocavallo Dop, il caviale Calvisius, i fruttini di gelato della gelateria La Favola di Baronissi, in provincia di Salerno.

Foto: La Sicilia

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/lo-chef-siciliano-massimo-tringali-ottiene-una-stella-michelin-in-francia/>

Generato il 21/05/2025