# Il plauso di Fipe per la stella Michelin a Simone Tondo

tondo-7bbdc9ac

"Se, come disse Emile Deschamps, niente può essere paragonato a Parigi, noi possiamo aggiungere che nulla può essere paragonato alla buona cucina italiana, un'eccellenza che grazie al talento del giovane e bravissimo Simone Tondo ha conquistato persino il cuore della Ville Lumière.

La stella Michelin è un riconoscimento prestigioso, ancora di più se riguarda un giovane che fin dai primi anni a Macomer ha messo a frutto creatività, impegno e passione puntando sui valori della cucina familiare e sulla ricerca giornaliera delle materie prime. Come Vicepresidente della Federazione Italiana Pubblici Esercizi voglio portare a Simone le lodi e il plauso di tutta la ristorazione italiana, unendoci il personale orgoglio, come “oste sardo”, di condividerne le radici e lo spirito. Perché, proprio come ha detto Simone, la buona cucina deve essere prima di tutto a contatto con le persone. Una missione che ha permesso di dare vita al miglior bistrot francese con un'anima tutta italiana, l'esempio di una ristorazione sana, pulita, un progetto di vita in grado di ispirare e motivare il nostro mondo a raggiungere sempre nuovi traguardi".

Questo il commento di **Giancarlo Deidda**, Vicepresidente Fipe - Federazione Italiana Pubblici Eserciziin merito all'assegnazione della prima stella Michelin al locale parigino del giovane chef italiano Simone Tondo.