



Baccini: “Questi successi rendono Fiumicino una destinazione enogastronomica di rilievo”

Fiumicino continua a brillare e a far parlare di sÃ©, confermando ancora una volta la qualitÃ e la passione che caratterizzano i suoi protagonisti nel settore enogastronomico.

La guida “**Ristoranti d’Italia 2025**” ha infatti assegnato due importanti riconoscimenti che pongono l’accento sulle eccellenze locali. Il primo Ã andato a **Vanessa Melis del ristorante “Al Porticciolo” di Gianfranco Pascucci, premiata per il Miglior Servizio di Sala**, un risultato che valorizza la sua straordinaria dedizione e la capacitÃ di rendere ogni esperienza culinaria un momento unico per gli ospiti. Il secondo premio celebra **il ristorante “Il Tino” di Emanuele Usai, che conferma la Stella Michelin per il decimo anno consecutivo**, una testimonianza di continuitÃ , innovazione e qualitÃ ai massimi livelli.

“Questi successi, a cui si affiancano tanti altri talenti e ristoranti d’eccellenza, **rendono Fiumicino una destinazione enogastronomica di rilievo**” **afferma il Sindaco di Fiumicino, Mario Baccini** – La nostra città può vantare una varietà di locali rinomati, dove tradizione e innovazione si intrecciano per offrire momenti di alta cucina **in grado di attrarre sia il turismo locale che internazionale**”.

“**Esprimo le più sentite congratulazioni a Vanessa Melis ed Emanuele Usai per questi importanti riconoscimenti.** Un orgoglio per Fiumicino, fiera di poter vantare professionisti e locali di tale spessore, che contribuiscono alla valorizzazione di una tradizione culinaria che si evolve e si rinnova costantemente. Una città, la nostra, che continuerà a distinguersi in Italia e nel mondo per le sue eccellenze culinarie e per un patrimonio storico e culturale unico. Con le sue radici imperiali, i numerosi siti archeologici e i suggestivi paesaggi costieri, proponendo un’offerta turistica completa e affascinante” **conclude il Primo Cittadino**