Guida Michelin, sono 29 i nuovi Bib Gourmand

20231106162214michelin-b192c77f

Il **Bib Gourmand**, ovvero la faccia sorridente dell'Omino Michelin che si lecca i baffi, è il pittogramma che **indica un ristorante che propone una piacevole esperienza gastronomica**, con un menu completo a un ottimo rapporto qualità-prezzo. Lo scopo del team degli ispettori è scoprire nuovi Bib Gourmand in tutti gli angoli d'Italia, dalle grandi città ai piccoli centri raggiungibili per strade sterrate.

"In questi locali va in scena il territorio, non sempre proposto in modo tradizionale, ma sempre attenti al gusto, al prodotto e alla filiera – afferma **Sergio Lovrinovich**, Direttore della Guida Michelin Italia – ***Tra le novità** della selezione 2024, **La Locanda Pincelli** – all'interno di un ex circolo operaio a Bologna – che propone una cucina di qualità, fantasiosa e creativa, dove l'unica concessione alla tradizione sono i tortellini. Nel centro storico di Genova, **Il Rosmarino**, rimarchevole espressione della cucina ligure con sapori intensi e gustosi. Da un estremo all'altro del mar Tirreno, al **Vecchio Porto di Villa San Giovanni:** ristorante colorato, moderno, in cui il buon pesce fresco locale viene cucinato e servito con un misto di fantasia e classicità, con una variegata proposta di crudi. Infine, una piacevole scoperta è stata l'**Aciniello di Campobasso**, una divertente e inaspettata cucina molisana per una trattoria imperdibile per la fragranza dei suoi piatti".*

La rivelazione dei nuovi Bib Gourmand è, come ormai consuetudine, un'anteprima della **Michelin Guide Ceremony Italy** che si terrà il 14 novembre al Teatro Grande di Brescia. Durante quest'evento verrà svelata la selezione 2024 per l'Italia. Si scopriranno così i nuovi ristoranti Stellati, le nuove Stelle Verdi, ma anche i Premi Speciali Michelin, nati per celebrare la diversità dei mestieri dell'industria della ristorazione.

Inoltre questa edizione includerà anche una novità, con l'introduzione del premio **"Passion Dessert"**. Per la prima volta in Italia, i ristoranti potranno essere premiati per l'alta qualità delle esperienze proposte attraverso i dolci ai propri clienti. Con questo riconoscimento, la Guida Michelin continua a mettere in risalto le diverse dimensioni dell'esperienza gastronomica e a riconoscere ristoranti e professionisti che condividono attraverso i loro dolci creatività, audacia ed emozioni.