

Guida MICHELIN Italia 2019 I Bib Gourmand

In anteprima sul lancio della 64^a edizione della Guida Michelin Italia, che si terrà a Parma il 16 novembre, Michelin svela i nomi dei ristoranti Bib Gourmand.

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 meno di 32 € (35 € nelle città capoluogo e nelle località turistiche importanti).

Nella guida MICHELIN 2019 sono **21 i nuovi Bib Gourmand**, per un totale di **257 ristoranti**.

In occasione della conferenza stampa del 16 novembre, a uno tra questi verrà riconosciuto un premio speciale.

Lo scopo del team degli ispettori è di scoprire nuovi Bib Gourmand in tutti gli angoli d'Italia, dalle grandi città ai piccoli centri raggiungibili per strade sterrate.

Il pittogramma raffigura in versione gourmet l'**Omino Michelin**, Bibendum, che quest'anno festeggia i 120 anni con un riconoscimento speciale: lo scorso 1° ottobre, a Times Square, New York, è stato eletto **Icona del Millennio** da Advertising Week, leader globale USA nel campo degli eventi per i professionisti di marketing, brand, advertising e technology.



"Il rapporto qualità-prezzo è certamente un elemento importantissimo di selezione, ma lo è ancora di più la passione per la tavola che si respira nei ristoranti Bib Gourmand, in cui si gustano ricette spesso tradizionali, proposte fedelmente, completamente rivisitate o con leggere personalizzazioni. Sono ristoranti in cui anche la selezione di vini denota grande attenzione verso i produttori che maggiormente valorizzano la cucina dello chef, creando un momento di piacere davvero unico e... a buon prezzo!"

Sergio Lovrinovich, Direttore della Guida MICHELIN Italia

Le novità Bib Gourmand sono disseminate su tutto lo Stivale.

Immaginiamo un breve giro d'Italia da nord a sud facendo qualche tappa in alcuni dei nuovi ristoranti Bib Gourmand.

In Piemonte, **L'Accademia Ristorante**, a Casale Monferrato, è caratterizzata da una cucina moderna in un palazzo di grande respiro storico, e a **La Pineta**, a Roccabruna, regna il famoso fritto misto piemontese.

Nel nord-est, il **Foresta**, a Moena, all'interno di un albergo immerso in una abetaia, propone una cucina dedicata al Trentino con una buona selezione di vini, mentre all'**Aurora** di Feltre lo chef ha portato una cucina rinnovata e leggera nelle sale classiche dell'albergo.

In Emilia Romagna, regione che vanta il maggior numero di Bib Gourmand, 32, c'è una novità Parmense: la **Trattoria Ceriati**, a Salsomaggiore Terme, dove la giovane titolare propone gustosi piatti locali, quali il guancialino di vitello brasato, e piacevoli incursioni nella cucina piacentina o mantovana, con i pisarei e la sbrisolona.

In centro Italia, **Burro & Alici**, a Marotta, tappa comoda per chi è in viaggio, offre una carta dedicata ai grandi e gustosi classici della cucina dell'Adriatico. In Toscana, a Montalcino, l'ambiente piacevolmente conviviale della **Taverna del Grappolo Blu** sposa perfettamente i sapori della tradizione toscana.

Due novità a Napoli, il **Di Martino Sea Front Pasta Bar**, una proposta moderna con un menu-degustazione di pasta e... vista mare. Il **Gobbetto** è una verace trattoria familiare, dove assaporare i grandi classici della cucina napoletana accolti dai simpatici titolari in costumi tradizionali.

In Sicilia si segnala la **Terrazza Costantino** a Sclafani Bagni, creata da un giovane chef che rileva il locale di famiglia e ne fa un elegante ristorante, proponendo due menu degustazione, di carne e pesce. In centro città, a Palermo, il **Buatta Cucina Popolana** delizia l'ospite con polpo, sarde e ottimi dolci in un ambiente in stile liberty, un tempo bottega storica.

Le regioni con più Bib Gourmand sono:

Emilia Romagna **33** 🍷

Piemonte **29** 🍷

Lombardia **28** 🍷

Toscana **27** 🍷

Veneto **24** 🍷

Michelin

Fin dalla sua fondazione, nel 1889, la missione di Michelin è quella di contribuire al progresso della mobilità di beni e persone attraverso la produzione e la commercializzazione di pneumatici per tutti i tipi di veicoli, dalle due ruote alle macchine movimento terra. Inoltre, Michelin accompagna il viaggiatore con un'ampia gamma di carte e atlanti stradali, guide turistiche, guide alberghi-ristoranti, il sito Internet viamichelin.it e app e sviluppa materiali ad alta tecnologia per l'industria della mobilità. Il Gruppo, la cui sede si trova a Clermont-Ferrand (Francia), è presente in 171 Paesi e ha 70 siti produttivi in 17 paesi diversi, che hanno prodotto 190 milioni di pneumatici (2017). Vi lavorano oltre 114.000 persone. Il suo Centro di Tecnologia, cuore del settore di Ricerca e Sviluppo, ha sedi in Europa, America del Nord e Asia. Michelin investe circa 700 milioni di euro l'anno in Ricerca e Sviluppo, strategia alla base di tutte le sue innovazioni.

Contatto stampa: tel. 02 3395 3609

