

# 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.