



Comunicato Stampa n.18

GUIDA MICHELIN

18 Novembre 2021

## Guida MICHELIN Italia 2022 I Bib Gourmand

*In anteprima sul lancio della 67ª edizione della Guida MICHELIN Italia, che si terrà in Franciacorta il 23 novembre, Michelin svela i nomi dei nuovi 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 35€.

Nella Guida MICHELIN 2022 sono **20 i nuovi Bib Gourmand**, per un totale di **255 ristoranti**.

Ecco la lista completa dei 20 nuovi ristoranti Bib Gourmand

Bistrot Donatella	Oviglio	AL	Piemonte
Antiche Sere	Torino	TO	
Da Sapi	Esine	BS	Lombardia
Dalie e Fagioli	Manerba del Garda	BS	
Osteria della Villetta	Palazzolo sull'Oglio	BS	
La Piazzetta	Montevecchia	LC	
Le Nove Scodelle	Milano	MI	
Trippi	Sondrio / Montagna in Valtellina	SO	
Trattoria da Zamboni	Arcugnano / Lapio	VI	Veneto
Palmerino - Il Bacalà a Sandrigo	Sandrigo	VI	
L'Ortone	Firenze	FI	Toscana
Carnal	Roma	RM	Lazio
Hosteria Grappolo d'Oro	Roma	RM	
Moi	Roma	RM	
Prati Rione Gastronomico	Roma	RM	
Gerani	Sant'Antonio Abate	NA	Campania
Barz8	Bisceglie	BT	Puglia
Josto	Cagliari	CA	Sardegna
Hub	Macomer	NU	
Coxinendi	Sanluri	SU	

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.

Il rapporto qualità-prezzo è certamente un elemento essenziale nella selezione, ma prioritaria è la passione per la tavola che crea l'atmosfera dei ristoranti Bib Gourmand, in cui si gustano ricette spesso ispirate alla tradizione. Ma non solo.





## GUIDA MICHELIN

*“Roma è la città che vanta il primato di Bib Gourmand: 10 in totale, di cui 4 novità. Tra queste, la nuova avventura di Roy Caceres presso il “Carnal”, proposta vivace e moderna, e il MOI, un bistrot dalla cucina “fresca” e dall’ampia personalizzazione, che rispetta la stagionalità dei prodotti e la loro reperibilità sul territorio. E, ancora, l’Hosteria Grappolo d’Oro ed il Prati Rione Gastronomico, due proposte di ristorazione semplici e molto differenti tra loro, nelle quali il primo esalta la tradizione ed il secondo esprime gastronomia e cucina in due ambienti distinti, in una formula moderna e di qualità.”*

*Sergio Lovrinovich, Direttore della Guida MICHELIN Italia*

### **Le regioni con più Bib Gourmand sono:**

Emilia-Romagna **35** 🍷

Piemonte **32** 🍷

Lombardia **31** 🍷

Toscana **23** 🍷

Veneto **22** 🍷

La nuova selezione sarà disponibile sul sito della Guida MICHELIN e sulle app iOS e Android a partire dal 23 novembre dalle ore 19.00. Scarica l'app gratuita per esplorare e prenotare tutti i ristoranti Michelin e gli hotel più unici ed emozionanti del mondo. Gli utenti dell'app possono anche creare e condividere le proprie liste dei ristoranti e hotel preferiti.



### **Contatto stampa**

Fabio Merone, PR Specialist: [fabio.merone@michelin.com](mailto:fabio.merone@michelin.com)

Josephine Di Chiara, Responsabile PR: [josephine.di-chiara@michelin.com](mailto:josephine.di-chiara@michelin.com)

Michelin, ha l’ambizione di migliorare la mobilità dei propri clienti, in modo sostenibile. Azienda leader nel settore della mobilità, Michelin concepisce, produce e distribuisce pneumatici che rispondono alle esigenze dei propri clienti, così come propone servizi e soluzioni per migliorare l’efficienza del trasporto; Michelin fornisce anche servizi digitali, mappe e guide per rendere unici i viaggi e gli spostamenti dei propri clienti. Michelin sviluppa materiali ad alta tecnologia che sono impiegati in numerosi campi. Con sede a Clermont-Ferrand, Francia, Michelin è presente in 170 paesi con 123.600 dipendenti e gestisce 71 stabilimenti di produzione di pneumatici, che insieme hanno prodotto circa 170 milioni di pneumatici nel 2020. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com))