

In occasione del 50° anniversario della costituzione del Consorzio del Brunello di Montalcino, Michelin presenta I migliori ristoranti d'Italia - Le stelle della Guida Michelin, che comprende tutti i 342 ristoranti stellati della Guida Michelin Italia, immediatamente localizzabili nella mappa d'Italia delle tavole stellate (pagine 18-21).

È una guida creata apposta per l'occasione, che sancisce una partnership ormai consolidata tra il Consorzio e la Guida Michelin Italia. In questo ideale connubio di ottima cucina e buon bere, Michelin trova nel Consorzio un partner di altissima qualità.

Nelle prime pagine della guida si trovano descrizioni dettagliate del Consorzio del Brunello di Montalcino, delle denominazioni e delle norme disciplinari, della valutazione qualitativa delle annate e di Montalcino stessa, con il suo patrimonio inestimabile nato dal territorio, dal suolo e dal clima.

✘ “Sia il Consorzio del Brunello di Montalcino sia Michelin condividono la stessa passione e lo stesso savoir-faire, presupposti che garantiscono il miglior vino per l'una e la migliore selezione culinaria per l'altra. I nostri ispettori applicano rigorosamente un unico metodo di giudizio in ogni paese, il Consorzio garantisce la tracciabilità di tutti i vini a denominazione di origine di Montalcino. Da questo connubio ideale di ottima cucina e buon bere nasce la Guida «I migliori ristoranti d'Italia - Le stelle della Guida Michelin», che illustra tutti i ristoranti stellati italiani, con i nomi degli chef, la descrizione delle specialità, le foto degli chef dei ristoranti tre stelle e dei piatti”, ha dichiarato Marco Do, Direttore Comunicazione Michelin Italia.

“La collaborazione tra il Consorzio del Vino Brunello di Montalcino e Michelin nasce da una visione comune che è fondata sulla continua ricerca dell'eccellenza e della qualità e ci offre l'opportunità di consolidare la visibilità e l'importanza del Brunello nel mondo”, ha aggiunto Patrizio Cencioni, Presidente Consorzio del Vino Brunello di Montalcino.

© riproduzione riservata
pubblicato il 2 / 05 / 2017