

Ieri sera, a margine di un evento dedicato principalmente alla Guida Michelin, l'azienda francese ha annunciato che il 2024 sarà un anno pieno di novità anche dal punto di vista pneumatici. L'anno in corso, infatti, vedrà l'arrivo di 10 nuovi pneumatici che verranno presentati da marzo in poi: un nuovo modello per auto, tre dedicati al mondo moto - con una anticipazione dei nuovi Power 6, Power GP2 e Anakee Road avvenuta ad [EICMA](#) - e ben 6 nuove gamme per le biciclette.

Novità anche per la celebre Guida: in primavera verrà infatti svelata la selezione italiana di Hotel a cui verrà assegnata per la prima volta la **Chiave Michelin**. Un nuovo riconoscimento presentato a ottobre 2023 e che farà il suo debutto quest'anno in 8 paesi, tra cui l'Italia, che nasce con l'obiettivo di segnalare agli utenti strutture dallo stile straordinario e ricche di personalità, oltre che dal grande comfort e livello del servizio.

L'attuale selezione - già disponibile sull'applicazione gratuita della Guida Michelin - sarà quindi arricchita da un nuovo pittogramma che aiuterà gli utenti a pianificare ancor meglio i propri viaggi. Infine, a novembre scopriremo la 70^a selezione italiana della Guida Michelin, momento topico nel mondo della gastronomia, in cui verranno svelate le nuove Stelle della ristorazione italiana. Un anno denso di novità, per celebrare al meglio un anniversario importante.

La settantesima edizione dell'edizione italiana della Guida è un importante traguardo. Come i pneumatici - core business di Michelin - anche la Guida Michelin negli anni si è evoluta, diventando sempre più tecnologica e digitale, in linea con la missione di Michelin: migliorare la mobilità delle persone in modo sostenibile.

Negli anni '50, il miracolo economico mise le ruote all'Italia attraverso una rapida rivoluzione del trasporto individuale, facilitata sia dall'arrivo sul mercato di accessibili utilitarie che dalla contestuale espansione del network autostradale. A sette decenni dall'irripetibile boom che modificò il tessuto sociale, finanziario e demografico del Bel Paese, la mobilità della penisola (ed in buona parte dell'Occidente) è alle prese con un cambiamento altrettanto epocale, legato però alla transizione energetica. In questo lungo lasso di tempo, la Guida Michelin Italia, presentata per la prima volta nel 1956 - e la cui prima edizione in assoluto risale al 1900, sotto forma di opuscolo che elencava gommisti, distributori, officine a poi, appunto, alberghi e ristoranti - è da sempre un'affidabile compagna di viaggio e anche un punto di contatto ancora in essere tra passato, presente e divenire.



L'evoluzione è un tema che accomuna entrambe le anime di Michelin. Pneumatici e Guida Michelin si sono trasformati diventando, anche, sempre più sostenibili. Un termine che oggi sentiamo quotidianamente, che Michelin ha iniziato a trattare oltre 30 anni fa, realizzando il primo pneumatico verde nel 1992. Oggi, questo aspetto è preso in conto in ogni fase dello sviluppo dei pneumatici Michelin - dalla concezione alla produzione, fino alla distribuzione e allo smaltimento - ma anche in tutta una serie di attività che hanno l'obiettivo di promuovere la sostenibilità, sottolineando le attività virtuose realizzate dalle persone con cui Michelin collabora.

È il caso dell'Attestato per la Gestione Sostenibile dei pneumatici che Michelin Italia assegna alle flotte di mezzi pesanti. Un'iniziativa che ha l'obiettivo di coinvolgere e ispirare partner strategici nel campo della mobilità, dando visibilità alle aziende che attraverso una attenta gestione dei pneumatici contribuiscono ad una mobilità più sostenibile con impatti positivi sull'ambiente, sulla sicurezza e sulla propria redditività.

Così, spostandosi sul mondo della Guida Michelin, nel 2020 è nata la Stella Verde Michelin. Un riconoscimento nato per segnalare ai lettori sensibili al tema i ristoranti più virtuosi e attivi in materia di sostenibilità, ma anche con l'obiettivo di aumentare l'attenzione attorno a questo elemento nel settore della ristorazione. Dall'autoproduzione delle materie prime al supporto dei produttori locali, passando per la formazione dei giovani, l'adozione di soluzioni per ridurre l'impatto energetico e lo spreco alimentare, fino ad iniziative a supporto del territorio e della società. I criteri sono molteplici e tengono in considerazione non solo sostenibilità ambientale, ma anche quella sociale.

© riproduzione riservata pubblicato il 29 / 02 / 2024