

Caro Chef, cosa bolle in pentola per la Settimana Mondiale della Sicurezza Stradale?

È bastata questa domanda perché molti si incuriosissero e partisero, lancia in resta e *toque blanche* in testa, per condividere un'iniziativa di Michelin, da sempre in prima linea per sensibilizzazione tutti, a partire dai due anni di età, alla sicurezza stradale.

Quest'anno, in occasione della Settimana Mondiale della Sicurezza Stradale indetta dall'ONU, dal 4 al 10 maggio, Michelin ha chiesto agli chef due e tre stelle di entrare in gioco, in un campo che solo apparentemente sembra distante dal loro, per dimostrare, in modo personale e originale, che viaggiare in sicurezza e buona cucina si conciliano.

"La scelta dei ristoranti due e tre stelle Michelin non è casuale", dice Sergio Lovrinovich, Caporedattore Guida Michelin Italia. "Sono proprio questi i ristoranti che si segnalano per l'idea del viaggio che le stelle portano con sé. Due stelle significa: la cucina merita una deviazione, tre stelle: la cucina vale il viaggio. Proprio perché il tema è il viaggio, abbiamo proposto a questi chef di ideare il menu degustazione dedicato alla Settimana Mondiale della Sicurezza Stradale per un pasto adatto a chi si mette al volante, tenendo in considerazione che il potenziale cliente è un automobilista che al termine del pasto dovrà proseguire il viaggio".

La sfida che gli chef hanno colto è l'ideazione di un menu degustazione ad hoc, disponibile nei loro ristoranti in quella settimana, particolarmente indicato per chi si rimette al volante dopo il pasto.

"Hanno partecipato all'iniziativa 7 chef tre stelle e 32 chef due stelle di tutta Italia, proponendo menu la cui leggerezza non ha minimamente limitato la creatività, anzi!", continua Lovrinovich. "Il pesce è, naturalmente, il... 'menu del giorno', ma gli abbinamenti, che rispecchiano le tradizioni regionali o ammiccano con gusto estremo a orizzonti esotici, sono fantasiosi e stuzzicanti. Gli chef dei nostri ristoranti stellati si sono veramente sbizzarriti, dal menu calibrato sulla lunghezza del viaggio che seguirà alla degustazione a basso indice glicemico. Il vino è presente con moderazione, e anche il suggerimento è frutto di una scelta molto accurata. In alcuni casi vengono proposti succhi naturali e nettari e acqua di qualità. Questa iniziativa ci ha permesso di conoscere altre sfaccettature della ricca personalità di questi chef, oltre che la loro grande sensibilità e generosità. Un ringraziamento personale a tutti!"

La sicurezza è la priorità per Michelin. A questo fine, Michelin collabora con organizzazioni internazionali impegnate nel campo dell'incidentologia e della sicurezza stradale. Con FIA, Federazione Internazionale dell'Automobile, Michelin ha lanciato una campagna mondiale di

comunicazione per diffondere la conoscenza delle 10 Regole d'Oro per la sicurezza stradale (www.goldenrules-fia-michelin.com). La campagna fa parte del progetto FIA Action for Road Safety, nell'ambito del Decennio di Azione per la Sicurezza Stradale voluto dall'ONU (2011-2020), che si prefigge di salvare cinque milioni di vite in dieci anni.

Protagonisti principali della Terza Settimana Mondiale della Sicurezza Stradale ONU sono i bambini. #SaveKidsLives è l'hashtag e il motto di quest'anno voluto dall'ONU e condiviso da Michelin. Ogni giorno, più di 500 bambini muoiono e migliaia sono feriti in incidenti stradali.

I bambini sono anche i protagonisti del Villaggio Michelin per la Sicurezza Stradale, che, il 10 maggio 2015, concluderà a Livorno la Settimana Mondiale della Sicurezza Stradale.

In quell'occasione, l'Omino Michelin inviterà a farsi un #Selfie con #SaveKidsLives, postarlo sul proprio profilo Facebook taggando Michelin Italia (www.facebook.com/MichelinItalia). Dopo il Villaggio Michelin per la Sicurezza Stradale del 10 Maggio a Livorno, il "#Safie" farà parte di una gallery.

 Scarica l'elenco dei [**Ristoranti e i menù degli chef stellati, regione per regione**](#)

© riproduzione riservata
pubblicato il 29 / 04 / 2015