

AUTO&MOTORI
CONTROMANO
L'auto "obesa" che ingolosisce i nostri sindaci

"Autobesità" è un neologismo che descrive una sfida emergente per le città moderne: l'aumento delle dimensioni delle automobili. Secondo una ricerca di Transport & Environment, stanno crescendo in larghezza a un ritmo di 1 cm ogni due anni. Inoltre, la popolarità dei Suv sta creando una discrepanza con le infrastrutture esistenti. I parcheggi, sia quelli in struttura sia quelli su strada, non sono stati progettati per veicoli di proporzioni sempre più imponenti.

Questo particolare sta ingolosendo gli amministratori cittadini sull'esempio di Parigi che, dopo un referendum quasi totalmente ignorato dalla popolazione (ha votato solo il 5,6%) ha triplicato il prezzo dei parcheggi per le vetture più pesanti di 1,6 tonnellate. Milano, da sempre avida nel succhiare denari a chi osa usare l'auto, ci sta pensando. Dimostrando una volta di più una grande attenzione per i temi meno fondamentali per la vita dei suoi cittadini.

Tra stelle e curiosità, il compleanno dell'edizione italiana della pubblicazione che resta un prestigioso punto di riferimento per chi si muove, è l'occasione per ripercorrerne la storia. Che è anche quella del nostro Paese e delle sue eccellenze gastronomiche e alberghiere

ALBERTO CAPROTTI

Le stelle sono tante, ma quelle della Guida Rossa (le maiuscole sono d'obbligo), sono da sempre le più preziose. Per chi le assaggia, e ancora di più per chi le conquista nel suo ristorante. Da quando esistono indicano con chiarezza che: una merita la sosta in quel locale, due consigliano una deviazione. E tre pretendono un viaggio dedicato.

Così, è stata un'esperienza forse irripetibile quella fatta provare da Michelin Italia in occasione dei festeggiamenti alla Nuvola Lavazza di Torino per l'arrivo dell'edizione numero 70 della sua Guida, che verrà presentata il prossimo 5 novembre a Modena. Tutti e 13 gli chef "tristellati" nazionali hanno infatti cucinato insieme e con le loro brigate nella stessa serata ribadendo la grandezza della ristorazione italiana d'altissimo livello.

Nata in Francia nel 1900 con lo scopo di spingere i pochi automobilisti francesi del tempo a viaggiare di più, fornendo gli indirizzi dei locali migliori per mangiare e dormire, la Guida Michelin si è evoluta nel tempo restando il massimo punto di riferimento di chi ama guidare e viaggiare ma non vuole rinunciare al piacere della sosta. A distanza di oltre 120 anni, è presente in 45 Paesi in tutto il mondo, anche se la versione italiana è più giovane: arriva infatti solo nel 1956, con il titolo "Dalle Alpi a Siena". Ogni edizione nasconde, tra i simboli e le pagine, storie antiche, di famiglie che offrono piatti

45 Paesi

La Guida Michelin, nata in Francia nel 1900, è pubblicata in 45 Paesi. In Italia arrivò solo nel 1956. Oggi sono 13 i ristoranti tristellati, 40 quelli con due stelle, 342 con una



Il 13 chef italiani che possono vantare tre stelle Michelin riuniti per la cena di compleanno della Guida

Guida Michelin, da 70 anni il viaggio e il piacere della sosta

dalle ricette tradizionali e di un'Italia che risorge dopo la guerra. Tra queste, c'è la storia di Arnaldo Degoli, che nasce a Rubiera il 28 ottobre del 1907 da genitori custodi di un podere di contadini. Insieme a Lina, Arnaldo apre il ristorante dandogli il proprio nome. Sarà una delle 81 stelle del 1959 e la più longeva. L'attuale Arnaldo Clinica Gastronomica brilla ancora oggi di una stella, dopo oltre 60 anni.

Storie d'Italia, e di come si viaggiava settant'anni fa, la Guida del '56 è fonte di sorprendenti curiosità: nella pagina delle Formalità per gli italiani che si recano all'estero, si scopre che

per andare in Austria, Belgio, Francia, Svizzera e Germania non è necessaria la patente "per vettura propria". Anche i primi simboli sono piccoli, ma espressivi testimoni dell'epoca: un termosifone indica la non scontata presenza di riscaldamento nel locale, una minuscola vasca il "bidet con acqua corrente", un rubinetto, una brocca con la bacinella e una candela "solo acqua corrente fredda", "senza acqua corrente" e "senza elettricità".

Dal 1957 la Guida copre tutto il territorio nazionale e nel 1959 compaiono le prime stelle. Sono stelle "uniche": non esistono ancora la seconda e la terza.



La prima Guida Michelin in versione italiana, datata 1956

Negli anni Sessanta, la cartina d'Italia nelle prime pagine rivela che l'autostrada Torino-Venezia è completata. Fa la sua apparizione il simbolo dell'aria condizionata e spariscono il rubinetto, la brocca con la bacinella e la candela. Dal 1969 brillano anche le due stelle, cioè "Tavola eccellente: merita una deviazione".

Nel 1986 appare per la prima volta il simbolo delle tre stelle, "Una delle migliori tavole: vale il viaggio", che incorona Gualtiero Marchesi. Già lontani i tempi dell'acqua fredda e del buio, l'Italia gode di buona salute e il cibo viene considerato non solo una necessità, ma

un'esperienza di gusto: nelle prime pagine della guida si dà "Qualche consiglio sull'accostamento vini-vivande".

Negli anni '90 compaiono per la prima volta i pittogrammi di "sauna" e "palestra", mentre un Omino rosso ammiccante, il Bib Gourmand, segnala "Pasti accurati a prezzi contenuti". Gli anni 2000 infine testimoniano, anche su carta, la tendenza irrefrenabile all'uso di Internet, con il simbolo del wifi che porta l'azienda a lanciare il sito della Guida e, dieci anni fa, la versione digitale gratuita per tutti. Il mito, anche sotto forme più moderne, continua.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

da sapere
I ristoranti "stellati" generano un indotto di 438 milioni l'anno

Secondo l'analisi realizzata da JFC, i ristoranti stellati italiani nel 2023 hanno accolto 2,4 milioni di clienti (di cui il 40,7% dall'estero, provenienti da 43 paesi) per un indotto complessivo di 438 milioni di euro. Per il 2024, le previsioni indicano un risultato relativo all'indotto indiretto in aumento, pari a quasi 500 milioni di euro totali.

Infatti, il 74,6% della clientela estera ed il 39,5% di quella italiana trascorre almeno una notte nella destinazione o nelle immediate vicinanze, generando quindi benefici indiretti sui settori dell'ospitalità (circa 355 milioni), del commercio (48) e dei servizi locali (35 milioni). Lo studio rileva che ogni ristorante con 1 stella Michelin genera benefici diretti sul territorio pari a 805 mila euro, che diventano 2,4 milioni di euro quando si tratta di un ristorante 2 Stelle, per poi esplodere con quelli insigniti delle 3 Stelle, con un risultato che supera i 6,5 milioni di euro ciascuno. La regione italiana a beneficiare maggiormente della presenza dei ristoranti stellati è la Lombardia, seguita a ruota dalla Campania. In terza posizione il Piemonte. A livello provinciale, è Napoli a giovare dei maggiori benefici, seguita da Roma e Milano. La Guida Michelin che recensisce i locali è la seconda "anima" del marchio di pneumatici francese che ha 3.800 dipendenti in Italia.

LA NOVITÀ

Con l'ibrido risparmia il 15% di benzina Peugeot 3008 punta sulla versione furba



Sostenere che l'ibrido sia il nuovo diesel è a dir poco azzardato. Che invece possa essere un'alternativa conveniente alla propulsione che comunque era (e resta) in assoluto quella più efficiente, è un'opinione che regge. Preferiamo credere che sia questa la premessa con cui Peugeot spinge la sua 3008, modello fortunato e molto acquistato, che a listino un motore a gasolio non ce l'ha più. Anzi, a dirla tutta, l'ultima 3008 completamente termica è uscita dalla fabbrica di Sochaux più di tre mesi fa e ora l'ibrido a 48 volt è diventato il cuore della sua proposta sul Suv medio-grande, contribuendo a rendere Peugeot il marchio con più modelli elettrificati in gamma (9 in tutto, più 3 veicoli commerciali) tra i generalisti. Eccola dunque la 3008 Hybrid da 136 Cv con il 1,2 litri benzina accoppiato, appunto, ad un motorino elettrico 48 volt alimentato da una piccola batteria posizionata sotto il sedile del guidatore che recupera energia in frenata e supporta - per quel che può - il propulsore termico. Peugeot quantifica questo "aiutino" con un risparmio di benzina e di emissioni del 15% (circa 18 km/litro il consumo dichiarato). Del tutto inefficace nelle percorrenze autostradali, l'elettrico però può spingere anche da solo la 3008 nell'uso cittadino, fino al 50% del tempo in cui si utilizza l'auto. Nel complesso questa Peugeot 3008 non è un fulmine di guerra ma l'ibrido basta e avanza per viaggiare comodi e sereni. Per il resto, l'ultima versione - disponibile anche con motore Plug-in da 195 Cv, o 100% elettrica - si conferma come una delle vetture più riuscite del marchio francese di Stellantis con le sue linee sportive, la coda che degrada facendole acquistare dinamicità e gli interni eleganti e tecnologici. In particolare piace il grande display con schermo curvo sospeso sulla plancia che comprende infotainment e strumentazione. Il listino parte da 38.700 euro.

Alberto Caprotti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Canale motori

www.avvenire.it/economia/motori

Si può accedere anche con il QR Code


UN MARCHIO AL DEBUTTO

Omoda 5, la cinese a cui non manca nulla. Piace il prezzo, ma c'è davvero molto di più



Debutta sul mercato italiano un marchio giovane che punta molto sulla tecnologia delle sue vetture. Il nome è ancora poco conosciuto alle nostre latitudini, ma l'impressione è che ne sentiremo parlare parecchio. Si chiama Omoda, è cinese, rappresenta una costola del potente Gruppo Chery ma è soprattutto un marchio "intelligente" perché sui mercati mondiali sta arrivando senza imporre l'elettrico a tutti i costi ma con le propulsioni adatte ai gusti dei territori nei quali sbarca. Ecco allora l'esordio in Italia con la Omoda 5, crossover spigoloso e dal design davvero originale, lungo 4,40 metri e caratterizzato dalla linea sportiva, ottimi materiali interni e tanti dettagli che la impreziosiscono. Dai sedili ventilati e riscaldati al cambio doppia frizione, dal doppio schermo touch da 12"3 ai ben 19 Adas (i sistemi di sicurezza) a disposizione, dalla ricarica wireless dello smartphone ai fari full led, fino ai 7 airbag e le 5 stelle EuroNcap, cioè il massimo del punteggio nei test di sicurezza. Insomma, non manca davvero nulla. E soprattutto è molto difficile trovare qualcosa di

simile sul mercato al prezzo con cui è proposta: 27.900 euro (che diventano 29.900 per la versione premium).

Il listino basso in effetti è il primo pregio di questa vettura gradevole, spinta da un 1.6 benzina da 147 Cv che la rende anche discretamente potente e piacevole da guidare. L'elettrico, a dire il vero, c'è. Tanto che arriverà entro fine anno anche una Omoda 5 con la spina, ma Chery ha capito che dalle nostre parti al momento non c'è la coda per acquistare auto 100% a batteria, quindi si posiziona con un approccio realistico. Può farlo perché ha le spalle grosse, e può destinare a ogni mercato i prodotti più richiesti, ammortizzando i costi in una produzione che sfiora gli 1,9 milioni di veicoli l'anno. Commercializzata a braccetto con un altro brand, la Jaecoo, la Omoda 5 è acquistabile in una rete commerciale che si sta costruendo rapidamente: sono già 63 i punti vendita in Italia (ognuno con un angolo dedicato dall'identità molto forte), altri sono in arrivo entro fine anno e per il 2025 saranno più di 100. (A.C.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA PROVA DELLA FAMILIARE FRANCESE

Lo spazio rivisitato della Symbioz, la nuova "vettura da vivere" di Renault



La nuova Renault Symbioz

Agile, per districarsi nella giungla del traffico urbano. E spaziosa, perché abbraccia un aspetto caro ai francesi: la famiglia e il viaggio in compagnia. La Renault Symbioz si presenta come la nuova *voiture à vivre*, l'elogio dello spazio interno in dimensioni contenute (m. 4,41), degna erede di una storia nata quasi 60 anni fa con la Renault 16 e proseguita con la Espace. Rivisitata in chiave moderna anche con la motorizzazione E-Tech Full Hybrid 145 CV per raggiungere fino a 1.000 km di autonomia. Il consumo ufficiale è di 4,7 l/100 km ma nel nostro test stradale siamo scesi a 4 litri senza sacrificare velocità e con buoni recuperi di energia riservando una percentuale di carica a percorsi più nervosi col pulsante e-Save. Nella gamma Renault, Symbioz (lunga m. 4,41 e larga m. 1,79) si colloca tra Captur e Austral. E' l'eleganza esibita con discrezione: volumi addolciti, linee dinamiche, giuste proporzioni, frontale con la nuova identità del marchio, calandra inedita come le firme luminose. È una carica di tecnologia per abbinare forza e tecnica al piacere del viaggio, con soluzioni come il tetto in vetro opacizzante a cristalli liquidi Solarbay senza tendina perché diventa oscurante o trasparente per aggiungere spazio alla vivibilità complessiva. Inserita nel piano di "rinnovamento e riconquista" firmato da De Meo, la Symbioz può essere lussuosa nell'allestimento top Iconic, ma ha una proposta esauriente fin dal livello di entrata, con tutti i nuovi sistemi di sicurezza, dall'Active Driver Assist alla Guida Ibrida Predittiva. Tecnologia evoluta che abbiamo apprezzato nel test, insieme alle sospensioni eccellenti. Si guida sereni e informati grazie al sistema multimediale OpenR Link con Google integrato e touchscreen verticale da 10,4". La panchetta posteriore scorrevole (16 cm) permette di allargare il carico da 492 a 624 litri. Il listino parte da 32.000 euro.

Adriano Torre

© RIPRODUZIONE RISERVATA