

# **Infiniti e Guida Michelin per tanti weekend stellati**

Il legame tra automobili e pneumatici è intrinseco. Quello tra auto e turismo è altrettanto ovvio. Anche il rapporto combinato fra automobile, pneumatici e alta cucina ha una storia lunghissima. Dobbiamo infatti risalire al 1900 quando il geniale André Michelin, fondatore quattro anni prima insieme al fratello Edouard di quello che sarebbe diventato uno dei colossi mondiali nell'industria delle gomme per i trasporti, fece avviare le pubblicazioni di una guida per il turista carrozzato a motore, per l'epoca ancora una rarità. Nacque quindi la celebre **Guida Michelin**. Saltiamo avanti di più di un secolo. **Infiniti** è un produttore automobilistico giovane indirizzato ad una clientela di fascia alta, persone di buoni mezzi che amano godersi la vita con un certo stile. L'incontro tra le due realtà è perciò una conseguenza logica. Tanti weekend premium su auto di prestigio e una guida per trovare i migliori ristoranti, stellati e non, oltre ad alberghi e anche osterie.

**INFINITI E GUIDA MICHELIN, CERIMONIA AL TEATRO REGIO DI PARMA**



Un modello in scala della Infiniti Q50 durante la cerimonia al Teatro Regio di Parma

Proprio in questi giorni Infiniti ha annunciato la partnership con la **Guida Michelin**. La 63esima edizione della guida ristoranti più famosa e internazionale, la “guida rossa”, è stata presentata al **Teatro Regio di Parma**, un palcoscenico elegante e prestigioso per un evento tanto atteso da chef, critici, media e appassionati.

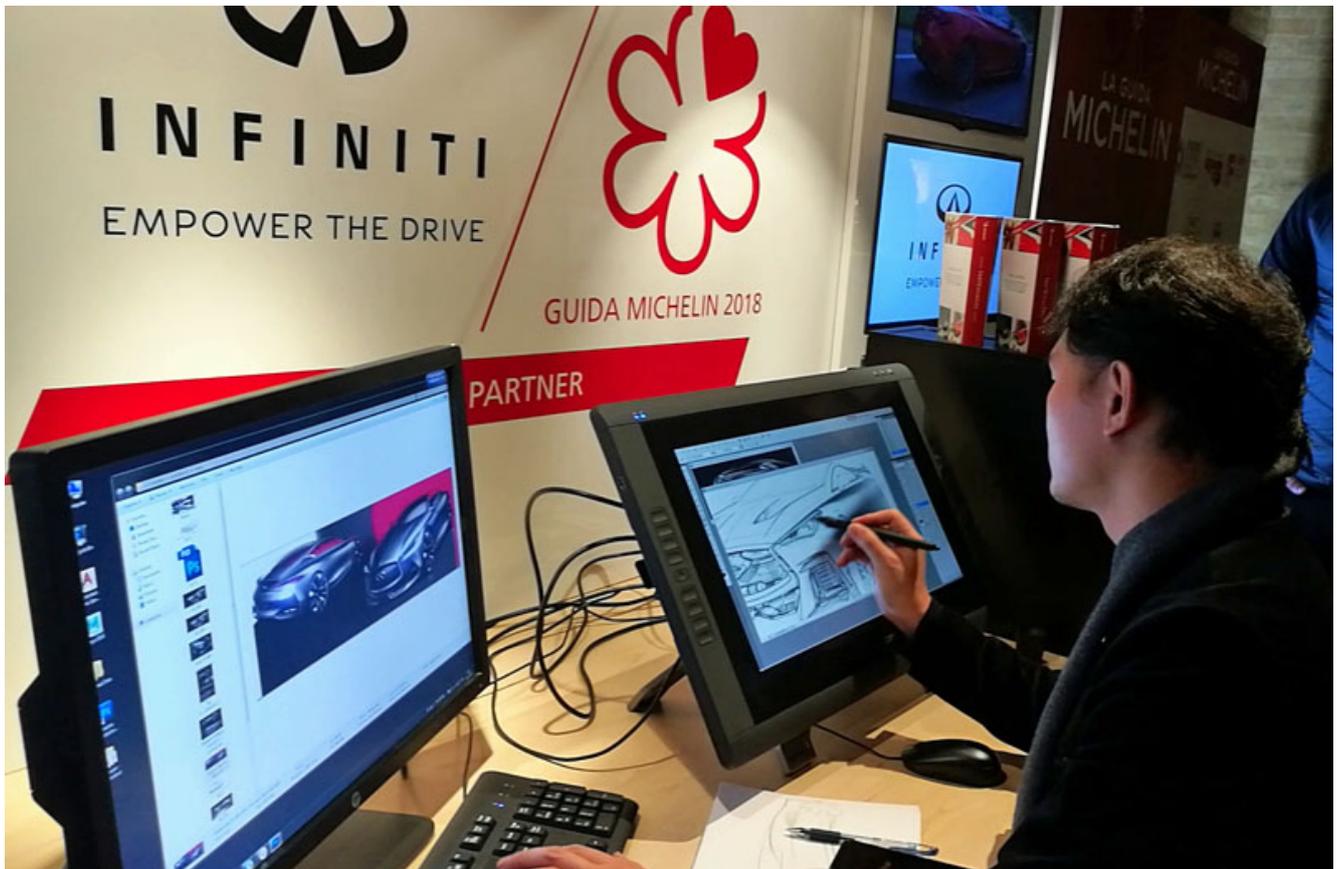


Due chef a tre stelle: da sinistra, Massimiliano Alajmo e Norbert Niederkofler

La cerimonia ha avuto luogo in occasione di un vero e proprio evento di lancio. Infiniti ha approfittato dell'evento Michelin a Parma per presentare la nuova **Infiniti Q50** 2018, la berlina sportiva rinnovata nel design dalle proporzioni eleganti e la stazza atletica con un'offerta di innovativi motori: il pluripremiato VR da 3.0 litri V6 turbocompresso che eroga 405 CV; un'unità turbocompressa a quattro cilindri da 2.0 litri e 211 CV; un avanzato propulsore ibrido ed elettrico a benzina dotato di sistema di Direct Response Hybrid® di Infiniti con controllo intelligente a doppia frizione e potenza netta di 364 CV; un diesel a 4 cilindri da 2.2 litri e 170 CV.



Infiniti ha anche sostenuto la cerimonia di premiazione trasportando i migliori chef e celebrità con le sue auto da e per la suggestiva cornice del Teatro Regio. *“Questi premi sono considerati uno degli appuntamenti più importanti dell’anno culinario”*, ha commentato Gabor Wolf, Infiniti South Europe Director.



Una fase del procedimento di design di una Infiniti

*“Infiniti è orgogliosa di onorare gli chef riconosciuti da questi prestigiosi riconoscimenti Michelin. La loro passione per l’innovazione, la creatività e la tenacia sono le caratteristiche distintive che noi identifichiamo nel cuore del grande design automobilistico”, ha concluso.*