

EXPERIENCIAS MICHELIN 2019: CON HARLEY-DAVIDSON AL GRAN PREMIO MICHELIN DE ARAGÓN

LOS PARTICIPANTES EN LA SEGUNDA ETAPA DE LA INICIATIVA #YOURMICHELINROADTRIPS HAN DISFRUTADO DE LA EXPERIENCIA GLOBAL DE MOVILIDAD QUE MICHELIN OFRECE A LOS USUARIOS EN SUS DESPLAZAMIENTOS, EN UN EMOTIVO VIAJE PARA ACUDIR AL GRAN PREMIO MICHELIN DE ARAGÓN DE MOTO GP, DE LA MANO DE HARLEY DAVIDSON

La iniciativa #YourMichelinRoadTrips sigue celebrando en este año 2019 tres aniversarios muy significativos: los 130 años desde la creación de Michelin, el 110 aniversario de la Guía MICHELIN España & Portugal y los 100 años de la cartografía MICHELIN en España. Acontecimientos clave para entender la historia de Michelin y su evolución hasta su condición de líder mundial. Una posición en la que juegan un papel fundamental los productos relacionados con la movilidad que Michelin ofrece a sus clientes.

Con este motivo se ha celebrado la segunda de las tres Experiencias Michelin programadas para 2019, siempre vinculadas en torno al neumático, a los mapas de carretera y a las guías de viaje, para ofrecer a los viajeros una experiencia única y global en sus desplazamientos.

La primera de las rutas tuvo lugar el pasado 18 de junio, y llevó a los participantes hasta Toledo compartiendo el hashtag #YourMichelinRoadTrips, creado para que los automovilistas compartan sus experiencias en las redes sociales cuando se desplazan con sus vehículos.

En esta ocasión, la nueva etapa de #YourMichelinRoadTrips suma otro elemento más que figura en el ADN de Michelin desde sus orígenes: la competición. La ruta ha tenido como punto de destino el Circuito Motorland, en la ciudad aragonesa de Alcañiz, donde se celebró el fin de semana del 21 y el 22 de septiembre una nueva prueba del Campeonato del Mundo de Motociclismo. Además de patrocinador principal del Gran Premio de Aragón, Michelin es proveedor oficial de neumáticos de MotoGP desde 2016.

Antes de adentrarse en el mundo de la competición y conocer de primera mano cómo Michelin trasvasa la tecnología y la experiencia adquirida en los circuitos a sus neumáticos de producción, los asistentes a esta ruta disfrutaron de un viaje inolvidable de la mano de Harley-Davidson, que se ha unido a Michelin en esta etapa. Entre los participantes en la ruta se dieron cita reconocidos chefs con Estrellas MICHELIN, como Diego Guerrero, Paco Roncero o José Carlos García, además de una representación de medios especializados en prensa del motor, gastronomía o viajes, así como influencers.

Además de viajar a bordo de algunos de los últimos modelos de la mítica marca de Milwaukee, los asistentes pudieron comprobar de primera mano las excelentes prestaciones que ofrecen los

neumáticos MICHELIN Commander II y los MICHELIN Scorcher, que se fabrican en la factoría de Michelin en Lasarte, y están desarrollados especialmente para maximizar las prestaciones de motocicletas tan legendarias como las Harley-Davidson. Entre las indicaciones GPS de la aplicación ViaMichelin, en una ruta previamente programada que incluía reviradas carreteras en el incomparable marco de la sierra de Albarracín, los viajeros hicieron parada en la Hospedería El Batán, en Tramacastilla. Un establecimiento con 1 Estrella MICHELIN situado en pleno campo y emplazado en una antigua fábrica de lana, en el que, como refleja la Guía Michelin, ¡compensa pararse! Los viajeros dieron aquí descanso a sus motocicletas para degustar los platos de la chef María José Meda, cuya cocina de raíces tradicionales basada en productos del entorno se renueva constantemente con toques y técnicas actuales.

Un viaje inolvidable que se pudo seguir una vez más en las redes sociales de Michelin y de los asistentes al evento a través del hashtag #YourMichelinRoadTrips. La tercera etapa tendrá lugar el próximo mes de noviembre, y llegará hasta Sevilla, donde tendrá lugar un evento muy especial: la presentación de la Guía MICHELIN España & Portugal 2020.

Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 30 países en los que está presente. Escapárate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, así como las nuevas tendencias y los futuros talentos. Creador de valor para los restaurantes gracias a las distinciones que atribuye cada año, la Guía MICHELIN contribuye al prestigio de la gastronomía local y al atractivo turístico de los territorios. Gracias a su riguroso sistema de selección y a su amplio conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la Guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única y un servicio de calidad.

Las diferentes selecciones están disponibles tanto en versión impresa como digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proporcionen una navegación adaptada al uso individual, además de contar con un servicio de reserva online.

Con la Guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos, lo que les permite vivir una experiencia única de movilidad.

Sobre MICHELIN

Michelin tiene la ambición de mejorar de manera sostenible la movilidad de sus clientes. Líder del sector del neumático, Michelin diseña, fabrica y distribuye los neumáticos más adaptados a las necesidades y a los diferentes usos de sus clientes, así como servicios y soluciones para mejorar su movilidad. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para la industria en torno a la movilidad. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 170 países, emplea a más de 125.000 personas y dispone de 67 centros de producción que en 2018 han fabricado 190 millones de neumáticos. (www.michelin.es).