



PRESS RELEASE

MTP

Estreia a série MICHELIN do CAMPO à MESA

Primeiro artigo da série, que narrará toda a cadeia alimentícia, abordará o início da jornada, nos campos agrícolas

A alimentação e a mobilidade são dois segmentos em revolução: com o crescimento acelerado da população, o mundo precisa produzir quantidades recordes de alimentos e fazê-las chegarem às mesas. Para contar todo o percurso que o alimento atravessa para chegar aos pratos, a Michelin lança a série “MICHELIN do CAMPO à MESA” nos canais do Guia MICHELIN no Brasil.

Os capítulos apresentarão a jornada da cadeia alimentícia, onde a empresa está presente em cada uma das etapas, dos campos agrícolas às mesas das casas e restaurantes, seja com seus pneus agrícolas, de caminhões, carros, motos e bikes ou com o Guia MICHELIN.

O primeiro artigo da série contará com a participação de chefs como Jefferson Rueda, d'A Casa do Porco, e Helena Rizzo, do Maní, falando sobre a sua relação com os campos. O capítulo ainda abordará a importância da tecnologia dos pneus agrícolas, que são o único ponto de contato das máquinas agrícolas com o solo.

Para acompanhar a série, acesse: <https://guide.michelin.com/br>.

A Michelin, líder do segmento de pneus, se dedica ao desenvolvimento da mobilidade de seus clientes, de forma sustentável, criando e distribuindo os pneus, serviços e soluções mais adequados às suas necessidades; fornecendo serviços digitais, mapas e guias, para ajudá-los a tornar suas viagens experiências únicas; e desenvolvendo materiais de alta tecnologia, que atendem à indústria da mobilidade. Sediada em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 170 países, emprega mais de 127.000 pessoas em todo o mundo e dispõe de 69 centros de produção implantados que fabricaram cerca de 200 milhões de pneus em 2019. (www.michelin.com.br).