# Michelin: sparisce la Stella Verde

La Guida Michelin cambia approccio alla sostenibilità. Come racconta Luxury Food, la Stella Verde lascia spazio a un nuovo progetto chiamato “Mindful Voices Green Star”. Il passaggio è interessante perché sembra riflettere un problema più ampio del fine dining contemporaneo: come raccontare la sostenibilità senza trasformarla in etichetta decorativa. Quando Michelin introdusse la Stella Verde, il segnale fu forte. Ma col tempo il rischio era diventato evidente: separare il “green” dal resto dell’esperienza gastronomica poteva finire per creare una categoria parallela, quasi un premio speciale più che un criterio strutturale della cucina contemporanea. La nuova direzione sembra voler lavorare più sulla narrazione culturale e sull’impatto complessivo dei progetti gastronomici. Meno bollino, più visione. Resta però una domanda aperta. Il fine dining è davvero riuscito a rendere la sostenibilità economicamente sostenibile anche per i ristoranti? Oppure continua spesso a essere un valore comunicativo più semplice da raccontare che da mantenere nel lungo periodo? Perché oggi il vero tema non è dichiararsi sostenibili. È riuscire a esserlo senza compromettere equilibrio economico, qualità dell’esperienza e accessibilità del modello.