



S.PELLEGRINO FOOD TALKS con MARCO MONTEMAGNO

Al via lunedì 17 maggio il **primo format digitale** dedicato al mondo della **ristorazione** e dell'**ospitalità**. Conversazioni, riflessioni e idee sul **futuro** e sulla **rinascita** di un settore strategico con la partecipazione di grandi ospiti intervistati da **Marco Montemagno**.

Milano, 17 maggio 2021 | Per la prima volta nella storia recente, **ristorazione e ospitalità**, due settori connessi e trainanti, sono stati i primi a fermarsi e saranno fra gli ultimi a ritrovare il giusto slancio mancando ancora la spinta propulsiva pre-lockdown che aveva fatto dell'Italia la meta preferita dai foodtraveller italiani ed internazionali.

A preoccupare negli ultimi mesi è stata in particolare la tenuta del canale Ho.Re.Ca e la sua capacità di affrontare la crisi e assorbire il colpo all'interno di un mercato che sta tornando a crescere imponendo **nuovi modelli di impresa e sviluppo**.

Per affrontare il cambiamento e scoprire come si sta orientando il mercato, **S.Pellegrino** presenta **"FOOD TALKS | Ristorazione e ospitalità: ingredienti per la rinascita"** inedito format digitale organizzato in collaborazione con **Marco Montemagno**, in programma tutti i giorni live **dal 17 maggio**, dedicato alla business community e a tutti coloro che seguono con interesse il mondo dell'**innovazione in tutte le sue espressioni**.

Il progetto è parte integrante del movimento **#SupportRestaurants** ideato da **S.Pellegrino** per favorire **la ripresa del mondo della ristorazione** e nasce da una riflessione: a oltre un anno dal primo lockdown, è necessario guardare al futuro ragionando ad ampio spettro sui profondi cambiamenti che ci aspettano. Obiettivo di **FOOD TALKS** è ampliare quanto più possibile la portata del dibattito intorno al mondo della **ristorazione** e dell'**ospitalità** grazie all'esperienza e alla visione dei protagonisti della rivoluzione in atto invitati a condividere e mettere in relazione temi come **l'innovazione digitale**, l'evoluzione dei **servizi** e dei modelli di consumo, **l'internazionalizzazione**, la **formazione**, la **responsabilità sociale**.

Del resto, ogni crisi non fa altro che accelerare tendenze già in atto che sono evidenti a tutti: l'alta cucina ha già in parte modificato il suo **modello di business** introducendo **dark kitchen** e **delivery**, **valorizzando gli ingredienti** e **ottimizzando le strutture**. La necessità di puntare a un **turismo di prossimità** ha orientato in prospettiva il mondo dell'hotellerie a individuare **nuove tipologie di servizio e di accoglienza** e **differenti modalità di promozione e marketing**. Per il mondo del vino italiano, la chiusura imprevedibile del *fuori casa* ha immediatamente evidenziato **la necessità di trovare vie alternative** al canale professionale per raggiungere il cliente finale. Il contemporaneo **boom dell'e-commerce** ha posto **il digital al centro della scena**, dando impulso a quella **rivoluzione multichannel** che la maggior parte dei produttori - e degli imprenditori del food - aveva considerato come possibile e necessaria, ma non a così breve termine.

FOOD TALKS intende essere di ispirazione per la community attraverso l'offerta di un **palinsesto quotidiano di conversazioni digitali** che coinvolgerà i più influenti protagonisti del cambiamento in atto in un'esperienza che si preannuncia **ricca di stimoli**. Citiamo i primi grandi ospiti che hanno accettato l'invito di S.Pellegrino a raccontarsi ai microfoni di Marco Montemagno:

- **Stefano Marini**, CEO Gruppo Sanpellegrino
- **Valeria Raimondi**, Editor in chief di Fine Dining Lovers Italia, Francia e versione spagnola
- **Carlo Cracco** e **Alessandro Bergamo**, maestro e allievo, rispettivamente chef patron di Cracco in Galleria a Milano e sous chef di Cracco in Galleria oltre che finalista S.Pellegrino Young Chef
- **Lara Gilmore**, fondatrice con Massimo Bottura del progetto Food for Soul
- **Joe Bastianich**, ristoratore, imprenditore e wine expert, Bastianich Hospitality Group, USA
- **Cristina Bowerman**, chef e Presidente di Ambasciatori del Gusto
- **Agostino Perrone**, Director of Mixology e **Giorgio Bargiani**, Head Mixologist del Connaught Bar, Londra, primo classificato ai World's 50 Best Bar 2020
- **Paolo Marchi**, Vicepresidente di Ambasciatori del Gusto, ideatore e curatore di Identità Golose congresso internazionale di cucina d'autore
- **Matias Perdomo**, chef del ristorante Contraste, Milano
- **Isabella Potì** e **Floriano Pellegrino**, chef di Bros', Lecce e di Roots Trattoria, Scorrano (LE)
- **Davide Rampello**, direttore artistico e curatore di eventi e progetti culturali, direttore artistico del Padiglione Italia all'Expo di Dubai
- **Almir Ambeskovic**, CEO The Fork
- **Vincenzo Ferrieri**, Founder e CEO di Cioccolatitaliani
- **Vittoria Zanetti**, Co-Founder & Executive Director di Poke House
- **Martino De Rosa**, Food and Beverage Strategical Advisor dell'Albereta Relais & Châteaux, Erbusco (BS)
- **Ivan Aimò**, CEO e cofondatore Deliveristo

*"Mai come in questo momento è necessario guardare al futuro arricchendosi di **competenze e strumenti nuovi** - ha commentato **Stefano Marini** AD del Gruppo Sanpellegrino - per **questo il confronto con i protagonisti del cambiamento assume un ruolo cruciale nel dare impulso alla ripartenza**. L'autorevolezza di Marco Montemagno, la freschezza del format, la rappresentatività dei personaggi intervistati sono gli elementi vincenti di **un nuovo modo di fare informazione e parlare di evoluzione del mondo Ho.Re.Ca**. Insieme a Marco Montemagno abbiamo voluto creare **un'occasione di confronto sul cambiamento** che da un anno a questa parte sta modificando le nostre scelte e la nostra idea di futuro."*

*"Ogni crisi apre la porte a **nuovi modelli di impresa** - ha sottolineato **Marco Montemagno** - lo abbiamo visto in diversi settori nell'ultimo anno e la ristorazione non farà eccezione. Lo smart working ha ridefinito il tempo libero, le limitazioni ai viaggi hanno fatto riscoprire le eccellenze locali, nuovi stili di vita hanno spostato l'attenzione sulla sostenibilità di ciò che mangiamo, il delivery è diventato un'abitudine. **Siamo davanti a grandi opportunità per ripartire** e ne discuteremo insieme ai protagonisti di questo mondo".*

Sperimentate e messe a punto o perfezionate in tempo di pandemia, sono molte e interessanti le esperienze innovative che S.Pellegrino intende portare al centro della discussione per **contribuire allo sviluppo e dare impulso alla trasformazione** delle imprese del mondo della ristorazione e dell'ospitalità.

Appuntamento lunedì 17 maggio a partire dalle ore 10.30 su tutti i canali e i profili social di **Marco Montemagno** ([LinkedIn](#), [Facebook](#) e [YouTube](#)) con il primo talk live e tutti i giorni su *FineDiningLovers*, il digital magazine internazionale dedicato alla cultura del gusto e al piacere della convivialità by S.Pellegrino e Acqua Panna che documenterà l'iniziativa pubblicando **highlights** e **approfondimenti quotidiani**.

S.PELLEGRINO E ACQUA PANNA

S.Pellegrino, Acqua Panna e Bibite Sanpellegrino sono marchi internazionali di parte del Gruppo Sanpellegrino, che ha sede a Milano, in Italia. Distribuiti in oltre 150 paesi, questi prodotti rappresentano l'eccellenza qualitativa in virtù delle loro origini e interpretano perfettamente lo stile italiano nel mondo come una sintesi di piacere, salute e benessere. Fondata nel 1899, Sanpellegrino S.p.A. è un'azienda di riferimento nel settore delle bevande in Italia con la sua gamma di acque minerali, aperitivi non alcolici e bevande. Come produttore di acque minerali, è da sempre impegnata nella valorizzazione di questo bene primario, per le persone e per il pianeta, lavorando con passione e responsabilità così da garantirne un futuro di qualità.

MARCO MONTEMAGNO

Marco Montemagno è un imprenditore digitale seriale e un comunicatore di successo. Fondatore di startup come Blogosfere, 4books e [Competenze.it](#), ha una community di 2,5 milioni di follower (in continua crescita) dedicata ai temi del marketing, del business, del digitale e della comunicazione. Ex giocatore professionista di ping pong (segretamente vorrebbe tornare a giocare...), da anni vive in Inghilterra. Per maggiori informazioni visita [marcomontemagno.it](#) e [competenze.it](#)"

UFFICIO STAMPA S.PELLEGRINO

Sanpellegrino S.p.A.
Magentabureau

Prisca Peroni
Elisa Zanotti

Ph. 02.31971
Ph. 347.2441081

prisca.peroni@waters.nestle.com
elisa.zanotti@magentabureau.it