



S.Pellegrino e Food For Soul: insieme per un futuro più sostenibile

È stata annunciata una nuova partnership globale tra il principale marchio di acqua minerale frizzante S.Pellegrino e Food for Soul, l'organizzazione no-profit fondata dallo chef Massimo Bottura e da Lara Gilmore. La collaborazione mira a promuovere un cambiamento sociale e ambientale positivo e a dar voce a una cultura alimentare sostenibile.

MILANO, 24 giugno 2021 /PRNewswire/ -- Per nutrire il futuro agendo con responsabilità, S.Pellegrino concentra i propri sforzi e le proprie risorse sulle **attività formative, promuovendo una cultura alimentare responsabile, attenta a contenere gli sprechi alimentari**. In linea con questo approccio, **S.Pellegrino annuncia la sua collaborazione con Food for Soul** per sostenere la sua mission e i suoi Refettori in tutto il mondo, rendendo possibili azioni socialmente responsabili, che migliorano la salute del nostro sistema alimentare e riducono gli sprechi e le perdite alimentari, permettendo al contempo l'inclusione e la resilienza. Il fondamento della nuova partnership è **la comune fede nel valore dell'ospitalità e nel potenziale del cibo di trasformare in meglio la vita delle persone**, creando equilibrio di valori condivisi e cambiamento culturale.

Cooperazione, creatività, innovazione, potere della bellezza e sviluppo dei talenti. Questi sono i valori che guideranno S.Pellegrino e Food for Soul durante la loro collaborazione a livello globale. Ognuno apporta le proprie competenze ed esperienze alla collaborazione al fine **di educare e incoraggiare le comunità a ridurre gli sprechi alimentari, ad adottare comportamenti di consumo sani** che promuovano anche l'inclusione sociale e il benessere individuale, **dimostrando come tutti possano avere un ruolo nella creazione di un futuro più sostenibile insieme**.

Stefano Marini, CEO del gruppo Sanpellegrino, ha dichiarato: "Unirci alla variegata rete di partner di Food for Soul è per noi un'opportunità entusiasmante per rafforzare il nostro impegno per consentire il cambiamento sociale e plasmare le vite in meglio. Ci sentiamo parimenti responsabili nei confronti della società in cui viviamo nel suo complesso e dell'ambiente: i nostri sforzi congiunti sono volti a costruire un futuro più sostenibile per le persone e il pianeta, rispondendo ad alcune delle sfide globali più pressanti del nostro tempo, migliorando i sistemi alimentari, promuovendo i legami umani e condividendo le conoscenze".

L'annuncio di oggi rappresenta l'avvio di un progetto internazionale che S.Pellegrino si impegna a sviluppare, affiancando Food for Soul, e che coinvolgerà settori diversi in iniziative che arricchiranno la vita delle comunità con cui il marchio collabora. L'ecosistema digitale S.Pellegrino, che comprende la **e-magazine Fine Dining Lovers** e la **S.Pellegrino Young Chef Academy**, coinvolgerà **lo chef Massimo Bottura** nella produzione e nell'amplificazione di contenuti volti a ispirare appassionati di cucina, amanti del cibo e giovani chef con idee, stimoli e tecniche, che incoraggeranno la comunità gastronomica globale a ridurre i propri sprechi. Massimo Bottura inaugurerà anche l'area didattica della S.Pellegrino Young Chef Academy dedicata alla sostenibilità con un discorso in diretta sul suo progetto no-waste, un webinar aperto ai giovani cuochi membri dell'Accademia. Un altro appuntamento vedrà ancora una volta Bottura e il suo team dare preziose indicazioni operative ai giovani professionisti per contribuire a ridurre gli sprechi nei loro ristoranti e nelle aziende alberghiere.



I giovani talenti dell'Academy entreranno a far parte della rete degli chef di Food for Soul, approfondendo i temi della sicurezza alimentare e della ristorazione sostenibile nel campo del sociale attraverso programmi di formazione, tirocini e opportunità di volontariato nell'ambito dei Refettori e opportunità di mentoring di nuovi ambasciatori.

"Cogliamo opportunità di incontro per condividere e imparare", ha reso noto **Food for Soul**, "e spingiamo per dare risalto a coloro che hanno un impatto positivo immediato sulla salute umana e del pianeta, ponendo al contempo le basi affinché le generazioni future possano vivere bene. Questo entusiasmante sviluppo con S.Pellegrino contribuirà ad aumentare l'impatto sociale e ambientale di Food for Soul, educando i giovani professionisti della ristorazione alla cucina sostenibile attraverso la cultura e la comunità".

"Un futuro più sostenibile non si costruisce da soli, ma attraverso l'azione collettiva di molti", ha dichiarato il fondatore **Massimo Bottura**. "Con S.Pellegrino e gli chef di tutto il mondo, possiamo ispirare l'Accademia dei giovani chef ad agire e a guidarci verso un futuro migliore a rifiuti zero".

Ulteriori dettagli sulla partnership saranno disponibili nelle prossime settimane sui canali digitali e social di **S.Pellegrino**, nonché su **Fine Dining Lovers** e su **S.Pellegrino Young Chef Academy**.

Informazioni su S.Pellegrino e Acqua Panna

S.Pellegrino, Acqua Panna e le Bibite Sanpellegrino sono marchi internazionali di Sanpellegrino S.p.A., con sede a Milano, in Italia. Distribuiti in oltre 150 Paesi attraverso filiali e distributori in tutti e cinque i continenti, questi prodotti rappresentano un'eccellenza di qualità in virtù delle loro origini e interpretano perfettamente lo stile italiano in tutto il mondo come una sintesi di piacere, salute e benessere. Fondata nel 1899, Sanpellegrino S.p.A. è la società leader nel settore del beverage in Italia, con la sua gamma di acque minerali, aperitivi analcolici e bibite. In qualità di principale produttore italiano di acqua minerale, si è sempre impegnata a migliorare questo bene fondamentale per il pianeta e lavora in modo responsabile e appassionato per garantire che questa risorsa abbia un futuro sicuro.

Food for Soul

Food for Soul è un'organizzazione culturale no-profit, che sostiene azioni socialmente responsabili che migliorano la salute del nostro pianeta e il benessere delle persone. Dall'apertura del Refettorio Ambrosiano, a Milano, nel 2015, lo chef fondatore Massimo Bottura e Lara Gilmore hanno dato voce e mobilitato le comunità locali per ridurre le perdite alimentari e gli sprechi di cibo e sostenere l'inclusione sociale. Lanciata nel 2016, la missione di Food for Soul mira a cambiare il nostro comportamento nel modo in cui valutiamo, rispettiamo e nutriamo il nostro sistema alimentare, promuovendo la salute, la sostenibilità e risultati equi attraverso la condivisione di conoscenze e lo sviluppo dei Refettori in tutto il mondo. Food for Soul ha sede a Modena, in Italia, con una filiale a New York, negli Stati Uniti. Attraverso collaborazioni senza scopo di lucro, l'organizzazione ha aperto dieci Refettori in tutto il mondo, a Milano, Modena, Napoli, Bologna, Londra, Parigi, Rio de Janeiro, Merida e San Francisco; il 2021 vedrà dei progetti a Harlem, Ginevra, Sydney e ulteriori sviluppi in Nord e Sud America, Canada e Asia.

Per ulteriori informazioni, visitare il sito web www.foodforsoul.it

Instagram: [@foodforsoul_it](https://www.instagram.com/foodforsoul_it)

Facebook: [foodforsoul.it](https://www.facebook.com/foodforsoul.it)

Foto - https://mma.prnewswire.com/media/1537875/Sanpellegrino_Food_for_Soul.jpg

UFFICIO STAMPA

Sanpellegrino S.p.A.
Magentabureau

Prisca Peroni
Elisa Zanotti

Ph. 02.31971
Ph. 347.2441081

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