



Mauro Colagreco, chef del *Mirazur* di Mentone, è fra i nuovi protagonisti di S.PELLEGRINO FOOD TALKS con Marco Montemagno

Nuovi format, sostenibilità e futuro della ristorazione al centro della conversazione con il celebre chef italo-argentino, patron del ristorante n°1 al mondo secondo la classifica 50 Best.

Luglio 2021 - **Mauro Colagreco** chef del ristorante *Mirazur* di Mentone (Francia), tre stelle Michelin e n°1 al mondo secondo la classifica *The World's 50 Best Restaurants*, è fra i nuovi protagonisti di "FOOD TALKS | Ristorazione e ospitalità: ingredienti per la rinascita", ciclo di conversazioni digitali con **Marco Montemagno** ideato e promosso da S.Pellegrino. Il suo talk è on line su tutti i canali e i profili social di **Marco Montemagno** - [LinkedIn](#), [Facebook](#) e [YouTube](#) - dove è possibile rivedere *on demand* tutti i precedenti contributi raccolti nella [playlist dedicata](#).

Il format digitale FOOD TALKS intende offrire **spunti di riflessione sul mondo della gastronomia** grazie al contributo di una serie di autorevoli professionisti, **protagonisti del del cambiamento**, in un momento di transizione e ripresa globale di un settore strategico messo duramente a prova da restrizioni e lockdown. 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 promuovere lo sviluppo e dare impulso alla trasformazione delle imprese del mondo della ristorazione e dell'ospitalità.

In tal senso sono esemplari le scelte e il pensiero di **Mauro Colagreco**: lo chef ha ricordato il percorso che ha portato il *Mirazur* a ottenere – primo ristorante mondo – la certificazione **plastic free** grazie alla collaborazione con una start up italiana che ha guidato l'intero team di sala e cucina a contenere la *carbon footprint* e adottare politiche green fino a coinvolgere i fornitori attraverso l'ideazione di packaging e l'uso di imballaggi in grado di rispondere alle nuove esigenze.

Se il prodotto è sempre al primo posto in un progetto gastronomico come quello del *Mirazur*, lo stesso principio ha guidato Colagreco nello sviluppo di **nuovi format**, più popolari, in cui non viene mai meno il valore di una cucina che segue le stagioni e rispetta la terra.

E' così per *Pecora Negra* la pizzeria aperta nell'estate del 2019 a Mentone che propone topping di grande qualità fra cui una selezione di verdure provenienti dall'orto di oltre 5 ettari, lo stesso da cui lo chef ricava le verdure che hanno reso celebre la cucina del *Mirazur*.

Qualità e sostenibilità della materia prima sono anche gli elementi alla base del concept *Carne*, braceria dedicata alla valorizzazione della carne argentina, avviato a La Plata, città natale dello chef, poi replicato a Buenos Aires e più recentemente a Singapore.

«Ogni volta che mangi, decidi il mondo in cui vuoi vivere». È a questa riflessione che Colagreco si ispira per sviluppare il concetto di *Carne*, proponendosi di dimostrare che anche una catena di hamburger può operare eticamente, rispettando i pilastri della gastronomia sostenibile, con l'obiettivo di **ridefinire il concetto di lusso**, applicando i principi dell'alta cucina a un alimento accessibile e di largo

consumo. Un cammino appena iniziato, quello di *Carne*, ma che è già valso al progetto la certificazione *B*, ossia di azienda dal **triplice impatto positivo: economico, sociale, ambientale**.

Questi e altri temi al centro delle conversazioni con i protagonisti di **“FOOD TALKS | Ristorazione e ospitalità: ingredienti per la rinascita”**. Seguirà, nei prossimi giorni, una nuova conversazione live in compagnia di **Marco Bizzarri** Presidente e Chief Executive Officer di **Gucci** con un approfondimento dedicato a **Gucci Osteria** il progetto di ristorazione che la maison fiorentina ha sviluppato in collaborazione con **Massimo Bottura** prima a Firenze nel 2018, poi a Los Angeles nel 2020. Un progetto raffinato e al tempo stesso inclusivo, caratterizzato da proposte *cross over* e dalla commistione tra le culture gastronomiche del mondo che incontrano i classici dell’Osteria Francese. Bizzarri intervorrà insieme al figlio Stefano anche in merito al recente opening del ristorante **Dalla Gioconda** a Gabicce Monte, struttura acquisita due anni fa dalla famiglia Bizzarri che si avvale del contributo gastronomico di Davide di Fabio, per 16 anni sous chef di Massimo Bottura.

Highlights e approfondimenti come sempre su **FineDiningLovers**, il digital magazine internazionale dedicato alla cultura del gusto e al piacere della convivialità by S.Pellegrino e Acqua Panna.

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](https://www.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. [marcomontemagno.it](https://www.marcomontemagno.it) e [competenze.it](https://www.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

