

**DAL 25 AL 27 SETTEMBRE A IDENTITÀ GOLOSE
UN VIAGGIO SENSORIALE UNICO ATTRAVERSO I GUSTI E LE MATERIE
PRIME DELLE BIBITE SANPELLEGRINO**

Il brand, icona dello stile italiano, sarà protagonista a Identità di Cocktail con masterclass, food pairing, percorsi di mixology tra tradizione e innovazione e gli oggetti di design dell'economia circolare della Sicily's (R)evolution

Milano, 22 settembre 2021 - Uno stand unico dai toni e dai colori iconici delle Bibite Sanpellegrino, bartender ed esperti di fama internazionale, incontri inediti tra cocktail e cucina gourmet e l'eco-design delle bucce di arancia riciclate della Sicily's (R)evolution: saranno questi i principali ingredienti che dal 25 al 27 settembre animeranno il palinsesto di **Bibite Sanpellegrino a Identità di Cocktail**.

Le Bibite Sanpellegrino porteranno gli spettatori in un percorso di sapore e di stile, alla ricerca del gusto italiano, dando una espressione nuova alle note del territorio e agli agrumi da cui nascono parte delle inimitabili Bibite.

A fare immergere gli ospiti nei sapori, nei gusti e nello stile unico delle Bibite saranno **due speciali masterclass previste per sabato 25 e domenica 26**.

- La prima sarà tenuta dal bartender di "Velluto" **Enrico Scarzella**, il quale, insieme allo chef di "Oltre Bologna" **Daniele Bendanti**, affronterà il tema **"Tradizione e innovazione"**: creazioni e abbinamenti di gusto per valorizzare in maniera creativa le nostre radici. Durante la masterclass i due professionisti approfondiranno, infatti, come la tradizione possa essere reinventata con creatività e come un gusto classico e tradizionale possa risultare sempre attuale. Altro focus fondamentale sarà l'innovazione che verrà presentata e portata sia nei piatti sia nella miscelazione.
- Il secondo appuntamento, domenica 26, vedrà come protagonisti **Alex Frezza** de "l'Antiquario" di Napoli, e il maestro della pizza **Salvatore Salvo** della "Pizzeria Salvo". I due talenti italiani uniranno le proprie competenze ed esperienze per raccontare l'incontro perfetto tra la pizza e il cocktail, un food pairing tra materie prime italiane di altissimo livello e un'esperienza sensoriale completa e piena di gusto. Durante questa masterclass verrà approfondito il legame con il territorio, presente in entrambi gli ingredienti di questa top fine-dining experience.

Ogni giorno presso lo stand di **Bibite Sanpellegrino** sarà possibile immergersi in **diversi percorsi sensoriali e di gusto**:

- La giornata di sabato 25 sarà interamente dedicata al tema della **Sicily's (R)evolution**, il progetto che ha l'obiettivo di valorizzare il territorio e gli agrumi da cui nascono parte delle inimitabili Bibite Sanpellegrino in una logica di economia circolare. Un'iniziativa che ha dato una seconda vita alle bucce di arancia, esaltandone la loro bellezza in una **collezione di eco-design** realizzata da Krill Design e firmata dal genio creativo di Seletti. A presentare il progetto e le Bibite Sanpellegrino sarà **Mattia Cilia**, famoso bartender siciliano con una propria attività di consulenza, che reinterpreterà i gusti della sua terra di origine.

- Domenica 26 la bar manager di Talea, **Ilaria Bello**, terrà una masterclass all'insegna dell'eleganza, facendo riferimento al legame con il territorio e all'estro creativo italiano. La ricercatezza sarà la parola chiave per una vera e propria lezione di stile italiano.
- Ultimo appuntamento allo stand sarà lunedì 27 e vedrà come protagonista il bar manager del **Four Seasons, Luca Angeli**, che tratterà sia dell'origine della miscelazione tramite alcuni prodotti locali e a km zero sia della reinterpretazione di un cocktail internazionale in chiave italiana. Ancora una volta la tradizione si legherà all'innovazione e si potranno assaporare i gusti classici e ricercati delle Bibite Sanpellegrino.

Bibite Sanpellegrino

Prisca Peroni - *Responsabile Relazione Esterne Gruppo Sanpellegrino*: prisca.peroni@waters.nestle.com

Zeno Group - Ufficio Stampa Bibite Sanpellegrino

Ornella De Giorgi - ornella.degiorgi@zenogroup.com

Rossella Digiacomo - rossella.digiacomo@zenogroup.com

Giorgia Galperti - giorgia.galperti@zenogroup.com

Per maggiori informazioni e per le iscrizioni:

<https://www.identitagolose.it/sito/it/147/identita-milano.html>