

**LE BIBITE SANPELLEGRINO SARANNO PARTNER D'ECCELLENZA ALL'EVENTO, CHE SI TERRA' A ROMA, DEDICATO ALLA PRESENTAZIONE DELLA GUIDA 2022 DEL GAMBERO ROSSO SUI RISTORANTI D'ITALIA**

*Il brand, icona del gusto italiano, sarà protagonista all'evento del 22 novembre presso il Rome Marriott Park Hotel*

Milano, 15 novembre 2021 – Torna il grande evento che vede riuniti tutti i migliori protagonisti dell'enogastronomia italiana: dai bistrot alle birrerie, dai locali etnici alle trattorie fino ai grandi ristoranti. E i migliori esponenti della cucina italiana **“hanno puntato dritto al cuore”**, ognuno mantenendo le proprie caratteristiche, con piatti semplici, con piatti comfort e con le più svariate specialità, in grado di appagare ogni palato in un'esperienza a 360°.

Tutti questi saranno gli ingredienti principali di **Guida Ristoranti d'Italia 2022**, un evento unico nel cuore di Roma che si tradurrà in un'esperienza sensoriale inimitabile presso il **Rome Marriott Park Hotel**, in via Colonnello Tommaso Masala, 54. La giornata contemplerà due distinti momenti: l'evento di presentazione e la cena. A partire dalle 15:00, infatti, dopo un breve momento di accoglienza, si entrerà nel pieno dell'evento con la conferenza stampa di premiazione. Seguirà poi un caloroso brindisi che sarà ancora più speciale grazie all'inimitabile gusto delle **Bibite Sanpellegrino**, che daranno vita a quattro speciali cocktail.

**Sanpellegrino Americano**, un cocktail dal gusto intenso e piacevolmente amaro dove Vermouth e bitter arricchiscono le note dell'inconfondibile Chinò Sanpellegrino; **Sanpellegrino Cup**, in versione analcolica, dove lo sciroppo esalta le naturali caratteristiche fresche di Cocktail Sanpellegrino; **Sanpellegrino Mule Profumato**, caratterizzato da note speziate accese dal Ginger Beer Sanpellegrino e infine **Sanpellegrino Wood Tonic**, arricchito dal gusto deciso di Tonica Rovere Sanpellegrino, in cui le note balsamiche e legnose del cocktail avvolgono il palato regalando una sfumatura di acidità. Quattro diverse proposte delle Bibite Sanpellegrino per fare entrare gli ospiti nei gusti e nei territori delle Bibite italiane.

Successivamente, alle 19:00, gli ospiti si immergeranno nella vera e propria esperienza dell'evento: **la cena**. A partire da un aperitivo di benvenuto si inizierà a conoscere e gustare le preparazioni dei migliori chef. Come nelle precedenti edizioni, la cena prevederà un ricco e gustoso menu preparato da circa **10 chef, premiati con le Tre Forchette del Gambero Rosso**, che proporranno un loro piatto unico agli ospiti. I presenti potranno degustare tutte le ricette proposte in base anche alle loro preferenze, recandosi in prima persona presso le postazioni dei singoli chef. Ad arricchire e rendere più frizzante la serata, una postazione dalla quale esperti sommelier serviranno alcune delle migliori etichette d'Italia.

**Bibite Sanpellegrino**

Prisca Peroni - *Responsabile Relazione Esterne Gruppo Sanpellegrino*: [prisca.peroni@waters.nestle.com](mailto:prisca.peroni@waters.nestle.com)

**Zeno Group - Ufficio Stampa Bibite Sanpellegrino**

Ornella De Giorgi - [ornella.degiorgi@zenogroup.com](mailto:ornella.degiorgi@zenogroup.com)

Rossella Digiaco - [rossella.digiaco@zenogroup.com](mailto:rossella.digiaco@zenogroup.com)

Giorgia Galperti - [giorgia.galperti@zenogroup.com](mailto:giorgia.galperti@zenogroup.com)

Per maggiori informazioni: <https://www.gamberorosso.it/notizie/anteprima-guida-ristoranti-ditalia-2022-la-grande-ripartenza/>