

S.PELLEGRINO LANCIA LE HOME CHEF BOXES

La celebre acqua dalla stella rossa, in collaborazione con Fratelli Desideri, propone una speciale esperienza di gusto replicabile a casa che vede protagonisti i finalisti italiani della quarta edizione di S.Pellegrino Young Chef

Milano, 27 ottobre 2021 - S.Pellegrino, da oltre 120 anni compagna dei migliori momenti trascorsi a tavola e al ristorante, è da sempre impegnata per valorizzare ed esaltare i giovani talenti del mondo della ristorazione. All'insegna di questa filosofia, la celebre acqua dalla stella rossa lancia un'iniziativa alla scoperta dei quattro giovani finalisti italiani dell'ultima edizione di S.Pellegrino Young Chef, progetto di scouting che promuove l'ingresso dei nuovi talenti nella comunità gastronomica globale, in attesa della Finale internazionale in programma venerdì 29 e sabato 30 ottobre 2021.

Alessandro Bergamo, finalista italiano di S.Pellegrino Young Chef, Davide Marzullo, vincitore del premio *S.Pellegrino Award for Social Responsibility*, Tommaso Tonioni, vincitore dell'*Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy* e Antonio Romano, vincitore del *Fine Dining Lovers Food for Thought Award*, hanno ideato quattro ricette che potranno essere facilmente replicate a casa da chiunque lo desideri attraverso le Home Chef Boxes, speciali meal kit sviluppati dall'azienda Fratelli Desideri.

Ogni box conterrà le istruzioni per seguire la videoricetta e gli ingredienti selezionati dagli chef, già dosati e conservati tramite crio essiccazione, procedimento che consente di mantenere inalterate le qualità organolettiche dei prodotti e di ridurre gli sprechi alimentari. L'eliminazione dell'acqua garantisce infatti una buona tenuta nel tempo degli alimenti, consentendo anche il trasporto senza la necessità della catena del freddo. Una tecnologia innovativa, inizialmente sviluppata dalle agenzie spaziali internazionali per portare il cibo in orbita, oggi adottata da Fratelli Desideri per essere applicata al mondo dell'alta ristorazione.

“Siamo estremamente orgogliosi che il Gruppo Sanpellegrino abbia scelto Fratelli Desideri come partner di questo progetto - commenta Tommaso Desideri - non solo perché è un'icona italiana nel mondo dell'alta ristorazione a livello internazionale, ma anche per l'impegno che riserva da anni alla valorizzazione dei giovani chef, futuri protagonisti della comunità gastronomica globale. Con il nostro supporto desideriamo contribuire, in modo concreto e innovativo, a diffondere l'arte di questi giovani talenti, offrendo a tutti la possibilità di cucinare e apprezzare i loro piatti, veri e propri capolavori di alta cucina”.

In ogni box sarà presente anche una bottiglia di Acqua Panna e/o S.Pellegrino, per esaltare la ricetta in base alle diverse caratteristiche di gusto. Le bottiglie avranno la nuova veste della *Immersive Collection*, un'esclusiva edizione limitata dal vetro impreziosito, ideata per coinvolgere il pubblico in un'esperienza immersiva, un viaggio virtuale nel mondo delle due acque reso possibile dalla realtà aumentata: un'occasione unica per rendere ancora più ricca l'esperienza di gusto.

Sarà possibile scegliere anche le box con un vino in abbinamento, selezionato dai sommelier ASPI, Associazione Sommelierie Professionale Italiana, per accompagnare il piatto.

Grazie ai semplici passaggi proposti, sarà possibile realizzare facilmente e in poco tempo le ricette degli Young Chef, che celebrano ingredienti e materie prime del territorio italiano, replicando a casa un'esperienza di alta cucina:

- Alessandro Bergamo, sous chef di *Ristorante Cracco* a Milano, 1 stella Michelin, propone “It’s Coming Rome”, un saporito Spaghetto con bottarga di tonno, arricchito da un mix di sapori mediterranei; in abbinamento: Acqua S.Pellegrino e Chianti Classico DOCG Frescobaldi – Tenuta Perano Riserva 2016;
- Davide Marzullo, a lungo nella brigata di *Villa Crespi* a Orta San Giulio, 2 stelle Michelin, e che si appresta a incominciare a breve una nuova avventura, propone “Camouflage Mediterraneo”, risotto fresco ed elegante con pesto, burro acido e peperoni cruschi; in abbinamento: Acqua Panna e Brognoligo Soave Classico Cecilia Beretta – 2020 Vino biologico;
- Tommaso Tonioni, chef del pop-up restaurant *ARSO* all’interno dell’agriturismo Pulicaro a Torre Alfina (Viterbo), propone “Black Fried Rice”, un risotto che abbina il sapore deciso del nero di seppia alla succulenza delle cozze marinate; in abbinamento: Acqua S.Pellegrino e Barolo Buon Padre DOCG Viberti – 2017;
- Antonio Romano, executive chef del *Castello di Fighine* in provincia di Siena, 1 stella Michelin, propone *Falso d’Autore*, originale risotto al burro che mixa la dolcezza dei frutti rossi (lampone e ribes) con il sapore intenso del cacao; in abbinamento: Acqua Panna e Pandemonio Spumante Brut Rosé – 2020.

L’iniziativa, ideata per far conoscere meglio alcuni fra i più interessanti giovani chef del momento, trova spazio nell’ambito di S.Pellegrino Young Chef Academy, la **piattaforma**, lanciata alla fine del 2020, **che punta a coinvolgere i giovani chef** e i membri più influenti e rappresentativi del mondo della gastronomia per creare un **network a lungo termine** e promuovere un cambiamento positivo nel settore enogastronomico.

Un progetto innovativo che si inserisce nel solco delle attività che da oltre un anno S.Pellegrino ha intrapreso e rafforzato in risposta alle conseguenze della pandemia in uno dei settori più colpiti e che trova massima espressione nella campagna #SupportRestaurants. Il grande “mosaico” di iniziative e aiuti concreti su scala globale a supporto della ripresa del comparto, avviato a giugno 2020, ha ricevuto nel corso del 2021 nuovo impulso attraverso la nuova campagna “SOCIAL MENU per #SupportRestaurants” dedicata al **talento**, alle **competenze**, al **capitale umano**, autentico **patrimonio** di ogni ristorante.

Un impegno che la celebre acqua dalla stella rossa vuole condividere in maniera particolare con la nuova generazione di protagonisti del mondo della ristorazione, coinvolti attivamente in un movimento di rinnovamento del settore: a loro S.Pellegrino rivolge percorsi e iniziative ideate per valorizzarne il talento ed esaltarne le capacità sviluppando una community inclusiva, dove scambiare idee, riflessioni ed esperienze.