



A IDENTITÀ GOLOSE 2019 S.PELLEGRINO PREMIA FRANCESCO VINCENZI

Il giovane chef a capo della brigata de La Franceschetta di Modena ha ricevuto da Elisabetta Bracci, Marketing Manager Sanpellegrino, il premio Vent'Anni, da sempre attribuito dalla redazione di Identità Golose al più promettente chef under 30

Milano, 25 marzo 2019 – S.Pellegrino ribadisce il suo impegno nella **promozione** dei **giovani talenti** della gastronomia internazionale **in occasione del congresso Identità Golose**, che fin dalla sua nascita rappresenta luogo e momento di incontro e scambio tra i principali protagonisti del settore.

Durante la quindicesima edizione del Congresso, **S.Pellegrino** ha attribuito a **Francesco Vincenzi**, a capo della brigata de **La Franceschetta** di Modena, il **premio Vent'Anni**, il riconoscimento riservato da sempre dalla redazione di Identità Golose allo **chef italiano più promettente** tra coloro che **non** hanno ancora compiuto **30 anni**.

Emiliano, classe 1992, Francesco è lo chef della Franceschetta. La sua formazione nelle cucine dell'Osteria Francescana gli ha permesso di fare sua la cura per gli ingredienti, assieme alla passione che lo spinge a una costante ricerca. Con la supervisione di Massimo Bottura, segue lo sviluppo di un menù ricco di suggestioni che racconta la cucina emiliana tanto quanto le sue esperienze di viaggio, immediatamente riconoscibili e senza preconcetti, che pongono sempre al centro l'esperienza degli ospiti.

Il premio Vent'anni rappresenta l'**impegno** di S.Pellegrino verso le **future generazioni di chef**, impegno che di anno in anno si rinnova nella cornice del congresso Identità Golose e che trova la sua principale manifestazione in **S.Pellegrino Young Chef**, il progetto internazionale che promuove l'ingresso e l'affermazione dei giovani chef all'interno del panorama gastronomico globale.

Il progetto, che quest'anno giunge alla **quarta edizione**, ha avuto il merito di costruire, nelle precedenti edizioni, un solido **network** che ha coinvolto e coinvolge tuttora numerosi chef provenienti da tutto il mondo, rappresentando un'importante occasione di crescita e visibilità professionale per i ragazzi che partecipano alla competizione.

A testimonianza dell'impegno di S.Pellegrino in questo progetto, sono saliti **sul palco** dell'Auditorium di Identità Golose 2019 **Paolo Griffa, Alessandro Rapisarda e Edoardo Fumagalli**, i finalisti italiani delle prime tre edizioni, che hanno portato la loro **testimonianza**: Paolo Griffa è oggi Executive Chef del ristorante Petit Royal del Grand Hotel Royal di Courmayeur; Alessandro Rapisarda ha aperto, la scorsa primavera, il suo ristorante Casa Rapisarda a Numana; infine Edoardo Fumagalli è alla guida della cucina della Locanda del Notaio di Pello Intelvi, una stella Michelin.



About S. Pellegrino and Acqua Panna

S. Pellegrino e Acqua Panna

S. Pellegrino, Acqua Panna e Sanpellegrino Sparkling Fruit Beverages sono marchi internazionali di Sanpellegrino S.p.A. che ha sede a Milano, in Italia. Distribuiti in oltre 150 paesi attraverso rami e distributori in tutti i cinque continenti, questi prodotti rappresentano l'eccellenza 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 leader nel settore delle bevande in Italia con la sua gamma di acque minerali, aperitivi non alcolici, bevande e tè freddi. Come grande produttore di acque minerali in Italia, si è da sempre impegnata a valorizzare questo bene primario per il pianeta e lavora in modo responsabile e con passione per assicurare che questa risorsa abbia un futuro sicuro.

Per maggiori informazioni:

Sanpellegrino S.p.A.

Prisca Peroni - Ph. 02.31971 prisca.peroni@waters.nestle.com

Magentabureau | Milano per Sanpellegrino

Elisa Zanotti – Ph. 347.2441081 – elisa.zanotti@magentabureau.it