



## S.PELLEGRINO CELEBRA I 120 ANNI A IDENTITÀ GOLOSE 2019

**In occasione della quindicesima edizione del Congresso Internazionale di Cucina d'autore, il brand ambasciatore del Made in Italy nel mondo propone ai visitatori *The Story Table*, un viaggio alla scoperta della storia della celebre acqua**

Milano, 23 marzo 2019 – In occasione della quindicesima edizione di Identità Golose, **S.Pellegrino** celebra i suoi **120 anni** offrendo agli ospiti del congresso la possibilità di vivere una **memorabile esperienza attorno a una tavola**.

***The Story Table*** sarà una storia da raccontare ma soprattutto da **vivere**, grazie anche a un prezioso assaggio a cura dei Fratelli Cerea. Presso lo spazio espositivo S.Pellegrino, i visitatori potranno **immersi** nella **storia** che celebra il percorso, lungo 120 anni, che ha portato S.Pellegrino a diventare oggi il brand che rappresenta il Made in Italy in tutto il mondo.

Un appuntamento pensato per celebrare, all'insegna della condivisione a tavola, un traguardo importante per S.Pellegrino, icona di stile, eleganza ed eccellenza, diventata negli anni, insieme ad Acqua Panna, partner ufficiale del fine dining internazionale.

Una partnership che S.Pellegrino avrà il piacere di ribadire durante Identità Golose 2019: oltre ***The Story Table***, infatti, lo spazio espositivo del brand, ospiterà uno chef diverso in ognuno dei tre giorni che preparerà un **piatto** ispirato al 120° anniversario, offerto in degustazione agli ospiti del Congresso.

Sabato 23 marzo sarà protagonista **Elizabeth Puquio Landeo**, Finalista per l'America Latina al S.Pellegrino Young Chef 2018 e vincitrice del Fine Dining Lovers People's Choice Award 2018; giovane chef peruviana dallo spirito internazionale, propone una cucina moderna, ricca di diversità e contaminazioni e crede in una gastronomia dove le donne siano in prima fila. Domenica 24 marzo sarà la volta di **Gino Sorbillo**, simbolo di una tradizione che resta attuale e si evolve, emblema della memoria che diventa contemporanea. Infine, lunedì 25 marzo, toccherà ad **Alessandro Rapisarda**, chef di Casa Rapisarda a Numana (Ancona), Finalista italiano S.Pellegrino Young Chef 2016 e vincitore dell'Acqua Panna Contemporary Italian Award 2016, giovane chef di talento con la passione per la ricerca, che cucina con una mano nel passato e una nel futuro.

Si riconferma, anche per l'edizione 2019, la solida partnership tra S.Pellegrino e Identità Golose, realtà attivamente impegnate nel **supportare i giovani talenti della gastronomia internazionale**. Fermamente convinta che la cucina possa rappresentare un importante strumento di cambiamento sociale, S.Pellegrino da anni porta avanti questo impegno attraverso **S.Pellegrino Young Chef**, il progetto internazionale, giunto quest'anno alla **quarta edizione**, nato per promuovere l'ingresso dei giovani chef nella comunità gastronomica globale.

Le iscrizioni alla nuova edizione di S.Pellegrino Young Chef, aperte lo scorso febbraio, proseguiranno fino al 30 aprile. In occasione di Identità Golose 2019, S.Pellegrino invita i giovani chef italiani a



mettersi in gioco per avere l'opportunità di dimostrare il proprio talento di fronte ad una giuria internazionale e diventare il nuovo S. Pellegrino Young Chef.

**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](mailto:prisca.peroni@waters.nestle.com)

**Magentabureau | Milano per Sanpellegrino**

Elisa Zanotti – Ph. 347.2441081 – [elisa.zanotti@magentabureau.it](mailto:elisa.zanotti@magentabureau.it)