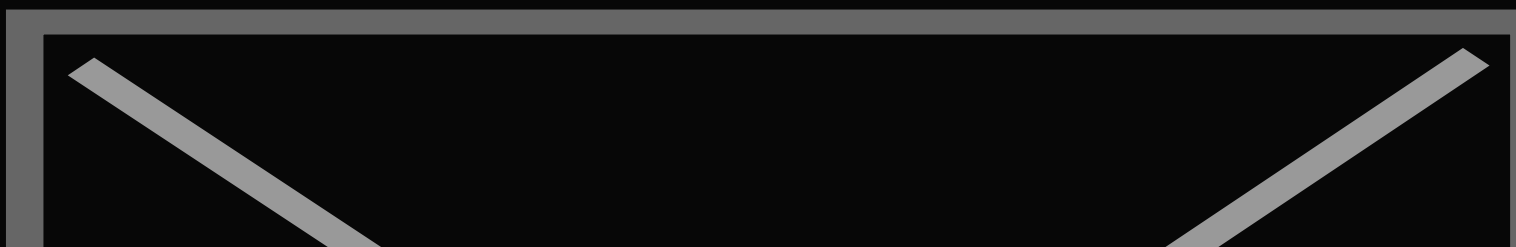
S.Pellegrino e Food For Soul: insieme per un futuro sostenibile

refettorio-gastromotiva2-47d9d024

Per nutrire il futuro agendo con responsabilità, S.Pellegrino concentra i propri sforzi e le proprie risorse sulle attività formative, promuovendo una cultura alimentare responsabile, attenta a contenere gli sprechi alimentari. In linea con questo approccio, S.Pellegrino annuncia la sua collaborazione con Food for Soul per sostenere la sua mission e i suoi Refettori in tutto il mondo, rendendo possibili azioni socialmente responsabili, che migliorano la salute del nostro sistema alimentare e riducono gli sprechi e le perdite alimentari, permettendo al contempo l'inclusione e la resilienza. Il fondamento della nuova partnership è la comune fede nel valore dell'ospitalità e nel potenziale del cibo di trasformare in meglio la vita delle persone, creando equilibrio di valori condivisi e cambiamento culturale.

Cooperazione, creatività, innovazione, potere della bellezza e sviluppo dei talenti. Questi sono i valori che guideranno S.Pellegrino e Food for Soul durante la loro collaborazione a livello globale. Ognuno apporta le proprie competenze ed esperienze alla collaborazione al fine di educare e incoraggiare le comunità a ridurre gli sprechi alimentari, ad adottare comportamenti di consumo sani che promuovano anche l'inclusione sociale e il benessere individuale, dimostrando come tutti possano avere un ruolo nella creazione di un futuro più sostenibile insieme.

Stefano Marini, CEO del gruppo Sanpellegrino, ha dichiarato: *"Unirci alla variegata rete di partner di Food for Soul è per noi un'opportunità entusiasmante per rafforzare il nostro impegno per consentire il cambiamento sociale e plasmare le vite in meglio. Ci sentiamo parimenti responsabili nei confronti della società in cui viviamo nel suo complesso e dell'ambiente: i nostri sforzi congiunti sono volti a costruire un futuro più sostenibile per le persone e il pianeta, rispondendo ad alcune delle sfide globali più pressanti del nostro tempo, migliorando i sistemi alimentari, promuovendo i legami umani e condividendo le conoscenze".*



L'annuncio rappresenta l'avvio di un progetto internazionale che S.Pellegrino si impegna a sviluppare, affiancando Food for Soul, e che coinvolgerà settori diversi in iniziative che arricchiranno la vita delle comunità con cui il marchio collabora. L'ecosistema digitale S.Pellegrino, che comprende la e-magazine Fine Dining Lovers e la S.Pellegrino Young Chef Academy, coinvolgerà lo chef Massimo Bottura nella produzione e nell'amplificazione di contenuti volti a ispirare appassionati di cucina, amanti del cibo e giovani chef con idee, stimoli e tecniche, che incoraggeranno la comunità gastronomica globale a ridurre i propri sprechi. Massimo Bottura inaugurerà anche l'area didattica della S.Pellegrino Young Chef Academy dedicata alla sostenibilità con un discorso in diretta sul suo progetto no-waste, un webinar aperto ai giovani cuochi membri dell'Accademia. Un altro appuntamento vedrà ancora una volta Bottura e il suo team dare preziose indicazioni operative ai giovani professionisti per contribuire a ridurre gli sprechi nei loro ristoranti e nelle aziende alberghiere. I giovani talenti dell'Academy entreranno a far parte della rete degli chef di Food for Soul, approfondendo i temi della sicurezza alimentare e della ristorazione sostenibile nel campo del sociale attraverso programmi di formazione, tirocini e opportunità di volontariato nell'ambito dei Refettori e opportunità di mentoring di nuovi ambasciatori.

"Cogliamo opportunità di incontro per condividere e imparare", ha reso noto Food for Soul, *"e spingiamo per dare risalto a coloro che hanno un impatto positivo immediato sulla salute umana e del pianeta, ponendo al contempo le basi affinché le generazioni future possano vivere bene. Questo entusiasmante sviluppo con S.Pellegrino contribuirà ad aumentare l'impatto sociale e ambientale di Food for Soul, educando i giovani professionisti della ristorazione alla cucina sostenibile attraverso la cultura e la comunità".*

"Un futuro più sostenibile non si costruisce da soli, ma attraverso l'azione collettiva di molti", ha dichiarato il fondatore **Massimo Bottura**. *"Con S.Pellegrino e gli chef di tutto il mondo, possiamo ispirare l'Accademia dei giovani chef ad agire e a guidarci verso un futuro migliore a rifiuti zero".*