

S.Pellegrino et Food For Soul : Ensemble pour un avenir plus durable

Un nouveau partenariat mondial a été annoncé entre la première marque d'eau gazeuse minérale, S.Pellegrino, et l'organisation à but non lucratif Food for Soul, fondée par le chef Massimo Bottura et Lara Gilmore. Cette collaboration vise à susciter des changements sociaux et environnementaux positifs et à favoriser une culture alimentaire durable.

MILAN, 24 juin 2021 /PRNewswire/ -- Pour nourrir l'avenir en agissant de manière responsable, S.Pellegrino concentre ses efforts et ses ressources sur des **activités pédagogiques favorisant une culture alimentaire responsable qui prête attention au gaspillage alimentaire**. Dans la lignée de ces engagements, **S.Pellegrino annonce sa collaboration avec Food for Soul**, pour soutenir leur mission et les projets Refettorio dans le monde entier, renforçant ainsi des actions socialement responsables qui améliorent la santé de notre système alimentaire et réduisent les pertes et le gaspillage alimentaires, tout en favorisant l'inclusion et la résilience. Ce nouveau partenariat repose sur des convictions communes : **la valeur de l'hospitalité et le pouvoir de la nourriture pour améliorer la vie des gens**, créant alors une équité fondée sur les valeurs partagées et générant un mouvement porteur de changements culturels.

Pour consulter le communiqué de presse multimédia, veuillez cliquer sur les valeurs ci-après : <https://www.multivu.com/players/uk/8916351-s-pellegrino-and-food-for-soul-together-for-a-more-sustainable-future/>

Coopération, créativité, innovation, pouvoir de la beauté et développement des talents sont les valeurs que S.Pellegrino et Food for Soul suivront dans le cadre de leur collaboration à l'échelle mondiale. . Chacun se donne pour mission, avec ses compétences et son expertise, **d'éduquer et d'encourager les communautés à réduire le gaspillage alimentaire et à adopter des comportements de consommation sains** qui favorisent également l'inclusion sociale et le bien-être individuel **de montrer comment chacun peut jouer un rôle dans la création d'un avenir plus durable ensemble**.

Stefano Marini, PDG du groupe Sanpellegrino, déclare : *« Rejoindre le réseau diversifié de partenaires de Food for Soul est une excellente opportunité pour renforcer notre engagement afin de permettre le changement social et de transformer la vie des uns et des autres. Nous nous sentons autant responsables de la société dans laquelle nous vivons que de l'environnement. C'est pourquoi nos efforts conjoints visent à construire un avenir plus durable pour les êtres humains et la planète, et à répondre à certains des défis mondiaux les plus urgents de notre époque en améliorant les systèmes alimentaires, en favorisant les liens humains et en partageant les connaissances. »*

L'annonce d'aujourd'hui porte sur le lancement d'un projet international que S.Pellegrino s'est engagé à développer aux côtés de Food for Soul, et qui impliquera différents domaines en fonction des initiatives qui enrichiront la vie des communautés avec lesquelles la marque travaille. L'écosystème numérique de S.Pellegrino, notamment l'e-magazine [Fine Dining Lovers](#) et la [S.Pellegrino Young Chef Academy](#), bénéficie de la participation du **chef Massimo Bottura** dans la production et l'amplification de contenus destinés à inspirer les amateurs de cuisine, les gourmets et les jeunes chefs avec des idées, des discussions et des techniques qui encourageront la communauté gastronomique mondiale à réduire ses déchets. Massimo Bottura ouvrira également l'espace éducatif sur le développement durable de la S.Pellegrino Young Chef Academy avec un discours en direct sur son projet "no waste", un webinar ouvert aux jeunes chefs et membres de l'Académie. Lors d'un autre rendez-vous, Massimo Bottura et son équipe donneront de précieuses indications opérationnelles aux jeunes professionnels afin de les encourager à réduire les déchets dans leurs propres établissements.

Les jeunes talents de l'Académie feront partie du réseau de Food for Soul. Ils se formeront à la sécurité alimentaire et aux services alimentaires durables dans le secteur social grâce à des programmes d'éducation, des stages et des actions bénévoles proposés dans le cadre des projets Refettorio. Ils pourront également faire du mentorat auprès de nouveaux ambassadeurs.

« Nous saisissons les occasions qui permettent de rassembler les gens pour partager et apprendre », a indiqué l'un des représentants de **Food for Soul**, « et nous tentons de mettre en lumière celles qui ont un impact positif immédiat sur la santé de la planète et des êtres humains tout en jetant les bases pour que les générations futures puissent bien vivre. Ce développement passionnant avec S.Pellegrino aidera à accroître l'impact social et environnemental de Food for Soul et à former les jeunes cuisiniers professionnels à la cuisine durable par le biais de la culture et de la communauté. »

« *Un avenir plus durable ne se construit pas par un seul individu, mais par l'action collective de plusieurs personnes* », a déclaré **Massimo Bottura**. « Avec S.Pellegrino et les chefs du monde entier, nous pouvons inspirer et encourager les jeunes chefs à agir et créer un meilleur avenir sans déchets. »

Pour plus d'informations sur le partenariat, nous vous invitons à consulter les sites suivants au cours des prochaines semaines : les canaux numériques et les réseaux sociaux de [S.Pellegrino](#), le site de [Fine Dining Lovers](#) et le site de la [S.Pellegrino Young Chef Academy](#).

À propos de S.Pellegrino et d'Acqua Panna

S.Pellegrino, Acqua Panna et Sanpellegrino Italian Sparkling drinks sont des marques internationales déposées de Sanpellegrino S.p.A, basé à Milan en Italie. Distribués dans plus de 150 pays au travers des succursales et des distributeurs répartis dans les cinq continents, ces produits représentent l'excellence et la qualité par leurs origines et interprètent parfaitement le style italien dans le monde entier, comme une association de plaisir, de santé et de bien-être. Fondée en 1899, Sanpellegrino S.p.A est leader dans le secteur des boissons en Italie avec sa gamme d'eaux minérales, de boissons apéritives sans alcool, de boissons et de thés glacés. En tant que producteur d'eau minérale majeur, la société s'est toujours engagée à améliorer ce bien vital pour la planète et travaille de manière responsable et passionnée à la fois, pour garantir à cette ressource primaire un avenir sûr.

Food for Soul

Food for Soul est une organisation culturelle à but non lucratif qui préconise la mise en œuvre d'actions socialement responsables qui améliorent la santé de notre planète et le bien-être des personnes. Depuis l'ouverture de Refettorio Ambrosiano à Milan, en 2015, les fondateurs, le chef Massimo Bottura et Lara Gilmore, ont encouragé et mobilisé les communautés locales afin de réduire les pertes et le gaspillage alimentaires et de soutenir l'inclusion sociale. Lancée en 2016, la mission de Food for Soul vise à changer notre comportement dans la façon dont nous valorisons, respectons et soutenons notre système alimentaire, en favorisant la santé, la durabilité et l'équité grâce au partage des connaissances et au développement de projets Refettorio dans le monde entier. Food for Soul est basée à Modène, en Italie, et a une filiale à New York, aux États-Unis. Grâce à des collaborations sans but lucratif, l'organisation a ouvert dix projets Refettorio dans le monde entier à Milan, Modène, Naples, Bologne, Londres, Paris, Rio de Janeiro, Mérida et San Francisco. En 2021, des projets seront mis en œuvre à Harlem, Genève et Sydney ; en outre, d'autres projets continueront d'être développés en l'Amérique du Nord et du Sud, au Canada et en Asie.

Pour obtenir plus de renseignements, consultez le site www.foodforsoul.it.

Instagram : @foodforsoul_it

Facebook : [foodforsoul.it](https://www.facebook.com/foodforsoul.it)