

[보도자료]

산펠레그리노, 푸드 포 소울과 지속가능한 미래 위한 파트너십 체결



▲ 사진 설명: 푸드 포 소울의 설립자인 마시모 보투라(Massimo Bottura) 셰프

[2021년 6월 24일, 밀라노] 산펠레그리노(S.Pellegrino)가 이탈리아 셰프 마시모 보투라(Massimo Bottura)와 라라 길모어(Lara Gilmore)가 설립한 비영리 단체인 '푸드 포 소울(Food for Soul)'과 글로벌 파트너십을 체결했다.

멀티미디어 배포 자료 보기:

<https://www.multivu.com/players/uk/8916351-s-pellegrino-and-food-for-soul-together-for-a-more-sustainable-future/>

이번 파트너십의 목표는 긍정적인 사회와 환경 변화를 촉진하고, 지속가능한 음식 문화에 힘을 실어주는 것이다. 산펠레그리노는 음식물 쓰레기 발생에 주의를 기울이고, 책임감 있는 음식 문화를 장려하는 등 미래를 보호하기 위한 교육 활동에 힘쓰고 있다.

산펠레그리노는 이러한 맥락에서 푸드 포 소울과의 협업을 통해 전 세계의 레페토리오(Refettorio) 프로젝트를 지원하고, 식품 시스템 개선, 음식물 낭비와 음식물 쓰레기 감소 등 사회적으로 책임 있는 행동을 강조할 것이다. 새로운 파트너십의 핵심은 나눔의 가치에 대한 공동의 믿음과 사람들의 삶을 더 나은 방향으로 변화시키는 음식의 잠재력을 알리는 것이다.

산펠레그리노와 푸드 포 소울은 협력, 창의성, 혁신, 아름다움의 힘, 인재 육성의 가치를 이끌기 위해 전 세계적으로 함께할 예정이다. 본 파트너십을 통해 공동체에 음식물 쓰레기 감소와 건강한 소비 방식 채택을 교육하고, 사회의 포용력과 개인의 웰빙을 조성하기 위해, 그들의 기술과 전문지식을 토대로 지속가능한 미래를 만드는 데 각자가 어떠한 역할을 하는지 보여줌으로써 협력에 기여할 예정이다.

스테파노 마리니(Stefano Marini) 산펠레그리노 그룹 CEO 는 “푸드 포 소울과의 파트너십은 사회 변화를 가능하게 하고, 더욱 나은 삶을 만들어 가기 위한 우리의 노력을 강화할 기회”라며, “우리는 환경에 대한 책임만큼, 우리가 속한 더 넓은 사회에 대한 책임을 통감한다. 우리는 식품 시스템 개선, 인간관계 육성, 지식 공유 등을 통해 현시대의 가장 시급한 글로벌 과제에 대응하고, 사람과 지구를 위한 지속가능한 미래를 구축하는 것을 목표로 한다”라고 전했다.

이번 발표를 시작으로 산펠레그리노와 푸드 포 소울은 국제적인 프로젝트를 함께한다. 해당 프로젝트는 공동체의 삶을 풍요롭게 할 이니셔티브에 따른 다양한 영역을 포함한다. 마시모 보투라는 인터넷 매거진 ‘파인



다이닝 러버스(Fine Dining Lovers)'와 '산펠레그리노 영 셰프 아카데미(S.Pellegrino Young Chef Academy)'와 같은 산펠레그리노의 온라인 및 소셜미디어 채널에 합류해, 음식물 낭비 감소를 유도할 아이디어, 토론, 기술 등을 글로벌 미식 공동체에 공유하고, 가정 요리사, 식도락가, 젊은 셰프들에게 영감을 줄 수 있는 콘텐츠의 생산과 확산에도 힘쓸 계획이다. 또한, 마시모 보투라는 산펠레그리노 영 셰프 아카데미에 지속가능성 교육 과정을 개설하고, 웨비나를 통해 아카데미의 젊은 셰프들에게 낭비 없는(no-waste) 프로젝트에 대한 라이브 강의를 진행할 예정이다. 마시모 보투라와 그의 팀은 식당에서의 음식물 낭비를 줄이고, 음식 대접을 위한 노력에 기여하기 위해 젊은 전문가들에게 귀중한 효과적인 방안을 제공할 것을 약속하기도 했다.

아카데미의 젊은 인재들은 푸드 포 소울의 셰프 네트워크가 되어 레페토리오 프로젝트 내의 교육 프로그램, 인턴십 및 자원봉사, 신임 대사 멘토링 등을 통해 사회 각 분야와 관련된 식량안전보장, 지속가능한 식품 서비스에 대해 배우게 된다.

푸드 포 소울은 "우리는 사람들이 함께 공유하고 배울 기회를 만들고, 지구와 인간의 건강에 즉각적이고 긍정적인 영향을 미치는 기회를 확대하는 동시에, 미래 세대가 잘 살 수 있는 기반을 마련하기 위해 노력할 것"이라며, "산펠레그리노와의 파트너십을 통해 우리의 사회적, 환경적 영향력을 확대하고, 젊은 요리 전문가에게 문화와 공동체를 통한 지속가능한 요리 교육을 제공할 계획"이라고 말했다.

푸드 포 소울의 설립자 마시모 보투라는 "더욱 지속가능한 미래는 한 사람이 만드는 것이 아니라 많은 사람의 행동이 모여 만들어지는 것"이라며, "우리는 젊은 셰프로 구성된 아카데미가 행동하고, 제로 웨이스트를 위한 더 나은 미래를 주도할 수 있도록 영감을 주고 싶다"라고 소감을 밝혔다.

파트너십에 대한 보다 자세한 내용은 산펠레그리노의 공식 소셜미디어 채널을 비롯해 파인 다이닝 러버스 웹사이트, 산펠레그리노 영 셰프 아카데미 등을 통해 확인할 수 있다.

###

산펠레그리노(S.Pellegrino)와 아쿠아파나 (Acqua Panna) 소개

산펠레그리노, 아쿠아 파나 및 산펠레그리노 이탈리아 스파클링 음료는 이탈리아 밀라노에 기반을 둔 산펠레그리노의 국제 상표다. 1899 년에 설립된 산펠레그리노(Sanpellegrino S.p.A)는 미네랄워터, 무알콜 음료를 기반으로 하는 음료 분야에서 이탈리아의 선도 기업으로 꼽힌다. 헐리웃 스타들과 미쉐린 레스토랑 셰프들이 선호하는 미네랄 워터로, 세계적으로 높은 인지도를 갖추고 있다. 산펠레그리노는 전 세계 150 여 개 국에 유통되고 있으며, 유쾌함과 건강, 웰빙 등 이탈리아 스타일을 완벽하게 대표하고 있다.

이외 자세한 정보는 산펠레그리노 및 아쿠아파나 공식 소셜미디어 채널에서 확인할 수 있다.

산펠레그리노(SanPellegrino) 공식 소셜미디어 채널 및 관련 해시태그

페이스북: @SanPellegrino (www.facebook.com/SanPellegrino)

인스타그램: @sanpellegrino_official (www.instagram.com/sanpellegrino_official)

해시태그: #sanpellegrino #TastefullyItalian #산펠레그리노

유튜브: SanPellegrinoTV (www.youtube.com/user/SanPellegrinoTV)

푸드 포 소울(Food for Soul) 소개

푸드 포 소울은 지구의 건강과 사람들의 웰빙을 개선하기 위해 사회적으로 책임 있는 행동을 지지하는 문화 비영리 단체다. 무료 급식소인 레페토리오 암브로시아나(Refettorio Ambrosiano)가 2015 년 밀라노에 문을 연



이래로, 설립자인 마시모 보투라(Massimo Bottura)와 라라 길모어(Lara Gilmore)는 지역사회의 역할을 강화 및 동원해 식량 손실과 낭비를 줄이고, 사회적인 통합을 지원해 왔다. 푸드 포 소울은 2016 년부터 전 세계적으로 레페토리오(Refettorio) 프로젝트의 지식을 공유 및 개발해 건강, 지속가능성, 형평성을 촉진하고, 식품 시스템을 존중 및 육성하기 위한 행동 변화를 이끌어 내는 것으로 목표로 하고 있다. 푸드 포 소울의 본사는 이탈리아 모데나에 위치해 있으며, 미국 뉴욕에 지사를 두고 있다. 푸드 포 소울은 밀라노, 모데나, 나폴리, 볼로냐, 런던, 파리, 리우데자네이루, 메리다, 샌프란시스코 등에서 10 개의 레페토리오 프로젝트를 진행했으며, 2021년에는 할렘, 제네바, 시드니에서 프로젝트를 진행했다. 이에 더해, 북미, 남미, 캐나다 및 아시아 전역에서 추가적으로 프로젝트를 추진할 예정이다. 자세한 내용은 푸드 포 소울의 웹사이트(<http://www.foodforsoul.it>) 및 소셜미디어 채널을 통해 확인할 수 있다.