

S.Pellegrino e Food For Soul: juntas por um futuro mais sustentável

Uma nova parceria global foi anunciada entre a marca líder de água mineral natural com gás S.Pellegrino e a organização sem fins lucrativos Food for Soul, fundada pelo chef Massimo Bottura e Lara Gilmore. A colaboração visa impulsionar mudanças sociais e ambientais positivas e promover uma cultura alimentar sustentável.

MILÃO, 24 de junho de 2021 /PRNewswire/ -- Para nutrir o futuro agindo de forma responsável, a S.Pellegrino concentra seus esforços e recursos em **atividades educacionais para a promoção de uma cultura alimentar responsável que preste atenção ao desperdício de alimentos**. Alinhada com essa filosofia, a **S.Pellegrino anuncia sua colaboração com a Food for Soul** para apoiar sua missão e nos projetos Refettorio em todo o mundo, promovendo ações de responsabilidade social que melhoram a saúde de nosso sistema alimentar e reduzem a perda e o desperdício de alimentos, além de possibilitarem a inclusão e a resiliência. No centro da nova parceria está a **crença comum no valor da hospitalidade e no potencial dos alimentos de transformar as vidas das pessoas para melhor**, gerando equidade de valor e mudanças culturais compartilhadas.

Para visualizar o comunicado multimídia à imprensa, clique

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

Cooperação, criatividade, inovação, poder da beleza e estímulo a talentos. Esses são os valores que regerão a S.Pellegrino e a Food for Soul enquanto trabalharem juntas no mundo todo. Cada uma delas contribuindo com suas próprias habilidades e experiência para a colaboração a fim de **educar e incentivar as comunidades a reduzir o desperdício de alimentos, adotando comportamentos de consumo saudáveis** que também promovam a inclusão social e o bem-estar individual, **mostrando como todos podem desempenhar seu papel na criação de um futuro mais sustentável juntos**.

Stefano Marini, CEO do Sanpellegrino Group, diz: "Juntar-se à rede de parceiros diversificados da Food for Soul é uma oportunidade empolgante para reforçarmos nosso compromisso de possibilitar mudanças sociais e moldar vidas para melhor. Sentimos tanta responsabilidade pela sociedade mais ampla na qual vivemos, como pelo meio ambiente: nossos esforços conjuntos visam à construção de um futuro mais sustentável para as pessoas e para o planeta, enfrentando alguns dos desafios mundiais mais urgentes de nosso tempo, melhorando os sistemas alimentares, promovendo conexões humanas e compartilhando conhecimentos."

O anúncio de hoje representa o início de um projeto internacional com o qual a S.Pellegrino está comprometida em desenvolver, lado a lado com a Food for Soul, e que envolverá diferentes áreas de acordo com iniciativas que enriquecerão a vida das comunidades com as quais a marca trabalha. O ecossistema digital da S.Pellegrino, incluindo a revista eletrônica [Fine Dining Lovers](#) e a [S.Pellegrino Young Chef Academy](#), envolverá o **Chef Massimo Bottura** na produção e amplificação de conteúdos voltados a inspirar cozinheiros domésticos, apreciadores da culinária e jovens chefs com ideias, discussões e técnicas que incentivarão a comunidade gastronômica global a reduzir seus resíduos. Massimo Bottura também abrirá a área de educação sobre sustentabilidade da S.Pellegrino Young Chef Academy com um discurso ao vivo sobre seu projeto zero resíduos, um webinar aberto aos jovens chefs da Academy. Um novo encontro contará novamente com Bottura e sua equipe dando recomendações operacionais preciosas aos jovens profissionais, a fim de contribuir para a redução de resíduos em seus próprios restaurantes e empreendimentos de hospitalidade.

Os jovens talentos da Academy passarão a fazer parte da rede de chefs da Food for Soul, aprendendo sobre segurança alimentar e serviços alimentícios sustentáveis no setor social, por meio de programas de formação, estágios e oportunidades de voluntariado dentro dos projetos Refettorio e oportunidades de orientar novos embaixadores.

"Abraçamos oportunidades que unem pessoas para compartilhar e aprender", declarou a **Food for Soul**, "e nos esforçamos para ampliar aqueles que têm um impacto positivo imediato sobre a saúde planetária e humana, ao mesmo tempo que estabelecemos as bases para as gerações futuras viverem bem. Esse desenvolvimento empolgante com a S.Pellegrino ajudará a ampliar o impacto social e ambiental da Food for

Soul, educando jovens profissionais da gastronomia sobre culinária sustentável por meio da cultura e da comunidade."

"Um futuro mais sustentável não é construído por uma única pessoa, mas por meio da ação coletiva de muitos", disse o fundador **Massimo Bottura**. "Com a S.Pellegrino e chefs do mundo todo, podemos inspirar a Academy of Young Chefs a agir e nos guiar a um futuro melhor com desperdício zero."

Mais detalhes sobre a parceria estarão disponíveis nas próximas semanas nos canais digitais e sociais da [S.Pellegrino](#), e também na [Fine Dining Lovers](#) e na **S.Pellegrino Young Chef Academy**.

Sobre a S.Pellegrino e Acqua Panna

A S.Pellegrino, Acqua Panna e Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks são marcas registradas internacionais da Sanpellegrino S.p.A., que está sediada em Milão, na Itália. Distribuídos em mais de 150 países por meio de filiais e distribuidores em todos os cinco continentes, esses produtos representam a excelência em qualidade em virtude de suas origens e interpretam perfeitamente o estilo italiano em todo o mundo como uma síntese de prazer, saúde e bem-estar. Fundada em 1899, a Sanpellegrino S.p.A. é a empresa líder do setor de bebidas na Itália com sua linha de águas minerais, aperitivos não alcoólicos, drinks e chás gelados. Como uma importante produtora italiana de água mineral, sempre se comprometeu a aprimorar esse bem primário para o planeta e trabalhar de forma responsável e apaixonada para garantir que esse recurso tenha um futuro seguro.

Food for Soul

A Food for Soul é uma organização cultural sem fins lucrativos que defende ações socialmente responsáveis que melhoram a saúde do nosso planeta e o bem-estar das pessoas. Desde a abertura do Refettorio Ambrosiano, em Milão, em 2015, seus fundadores, Massimo Bottura e Lara Gilmore, vêm capacitando e mobilizando comunidades locais para reduzir a perda e o desperdício de alimentos e promover a inclusão social. Lançada em 2016, a missão da Food for Soul consiste em mudar nosso comportamento na forma como valorizamos, respeitamos e alimentamos nosso sistema alimentar, promovendo a saúde, a sustentabilidade e os resultados em termos de igualdade por meio do compartilhamento de conhecimentos e do desenvolvimento de projetos Refettorio no mundo todo. A Food for Soul está sediada em Modena, Itália, com uma afiliada em Nova York, EUA. Por meio de colaborações sem fins lucrativos, a organização abriu dez projetos Refettorio em todo o mundo, em Milão, Modena, Nápoles, Bolonha, Londres, Paris, Rio de Janeiro, Mérida e São Francisco. No ano de 2021, outros projetos serão abertos em Harlem, Genebra e Sidney, e mais desenvolvimento será realizado na América do Norte e do Sul, no Canadá e na Ásia.

Para saber mais, acesse www.foodforsoul.it

Instagram: @foodforsoul_it

Facebook: foodforsoul.it