

## S.Pellegrino y Food For Soul se unen por un futuro más sustentable

*Se ha anunciado una nueva alianza global entre la marca líder de agua mineral con gas S.Pellegrino y la organización sin fines de lucro Food for Soul, fundada por el chef Massimo Bottura y Lara Gilmore. La colaboración tiene como objetivo impulsar cambios sociales y ambientales positivos, así como empoderar una cultura alimentaria sostenible.*

MILÁN, 24 de junio de 2021 /PRNewswire/ -- Para nutrir el futuro actuando de manera responsable, S.Pellegrino centra sus esfuerzos y recursos en **actividades educativas que promuevan una cultura alimentaria responsable que preste atención al desperdicio de alimentos**. En línea con esto, **S.Pellegrino anuncia su colaboración con Food for Soul** para apoyar su misión y sus proyectos Refettorio en todo el mundo, empoderando acciones socialmente responsables que mejoren la salud de nuestro sistema alimentario y reduzcan la pérdida y el desperdicio de alimentos, al mismo tiempo que se facilita la inclusión y la resiliencia. En el centro de la nueva alianza está la **creencia común en el valor de la hospitalidad y en el potencial de los alimentos para transformar la vida de las personas para mejor**, propiciando la igualdad de valores compartidos y el cambio cultural.

Para ver la versión multimedia del comunicado de prensa, haga clic en:

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

Cooperación, creatividad, innovación, el poder de la belleza y formación de talento: estos son los valores que guiarán a S.Pellegrino y a Food for Soul mientras trabajan juntos a nivel mundial. Cada uno contribuye con sus propias habilidades y experiencia a la colaboración **para educar e incentivar a las comunidades a reducir el desperdicio de alimentos, adoptar comportamientos saludables de consumo** que también fomenten la inclusión social y el bienestar individual, **demostrando cómo todos pueden desempeñar un papel en la creación conjunta de un futuro más sustentable**.

**Stefano Marini, director ejecutivo del grupo Sanpellegrino**, expresó: "Unirnos a la red de socios diversa de Food for Soul es una oportunidad emocionante para que podamos reforzar nuestro compromiso de hacer posible el cambio social y dar forma a las vidas para mejor. En general, sentimos la misma responsabilidad tanto por la sociedad de la que somos parte, como por el medio ambiente: nuestros esfuerzos conjuntos están dirigidos a construir un futuro más sostenible para las personas y el planeta, respondiendo a algunos de los desafíos globales más apremiantes de nuestro tiempo mediante la mejora de los sistemas alimentarios, el impulso de las conexiones humanas y el intercambio de conocimientos".

El anuncio de hoy representa el inicio de un proyecto internacional que S.Pellegrino se compromete a desarrollar, junto con Food for Soul, y que involucrará diferentes áreas de acuerdo con iniciativas que enriquecerán la vida de las comunidades con las que trabaja la marca. El ecosistema digital de S.Pellegrino, incluyendo la revista electrónica [Fine Dining Lovers](#) y la [S.Pellegrino Young Chef Academy](#), involucrará al **Chef Massimo Bottura** en la producción y ampliación de los contenidos destinados a inspirar a las cocinas de los hogares, los fanáticos de la cocina y los chefs jóvenes con ideas, conversaciones y técnicas que incentivarán a la comunidad gastronómica global a reducir sus residuos. Massimo Bottura también inaugurará el área educativa de sostenibilidad de la S.Pellegrino Young Chef Academy con un discurso en vivo sobre su proyecto de cero residuos, un seminario web abierto para los jóvenes miembros chef de la Academia. En otra cita se volverá a ver a Bottura y a su equipo dando indicaciones operativas valiosas a los jóvenes profesionales con el fin de contribuir a reducir el desperdicio en sus propios restaurantes y actividades hoteleras.

Los jóvenes talentos de la Academia se convertirán en parte de la red de Chefs de Food for Soul, aprendiendo sobre la seguridad alimentaria y el servicio alimentario sostenible en el sector social a través de programas educativos, pasantías y oportunidades de voluntariado dentro de los proyectos de Refettorio al igual que oportunidades para ser mentores de nuevos embajadores.

"Aprovechamos oportunidades que reúnen a las personas para compartir y aprender", expresó **Food for Soul**, "y presionamos para amplificar a aquellos que tienen un impacto positivo inmediato en la salud de nuestro planeta y humana, mientras que sentamos las bases para que las generaciones futuras vivan mejor. Este emocionante desarrollo con S.Pellegrino ayudará a escalar el impacto social y ambiental de Food for

Soul, al educar a los jóvenes profesionales culinarios sobre la cocina sostenible a través de la cultura y la comunidad".

"Un futuro más sostenible no puede ser construido por un solo individuo, sino a través de la acción colectiva de muchos", afirmó el fundador **Massimo Bottura**. "Con S.Pellegrino y los chefs en todo el mundo, podemos inspirar a la Academia de jóvenes chefs a actuar para un mejor futuro de cero residuos".

Estarán disponibles más detalles sobre la alianza durante las próximas semanas en los canales digitales y sociales de [S.Pellegrino](#), así como en [Fine Dining Lovers](#) y la **S.Pellegrino Young Chef Academy**.

### **Acerca de S.Pellegrino y Acqua Panna**

S.Pellegrino, Acqua Panna y Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks son marcas comerciales internacionales de Sanpellegrino S.p.A., con sede en Milán (Italia). Estas marcas se distribuyen en más de 150 países a través de sucursales y distribuidores en los cinco continentes, con productos que representan la excelencia en la calidad gracias a sus orígenes e interpretan perfectamente el estilo italiano en todo el mundo como una síntesis del placer, la salud y el bienestar. Fundada en 1899, Sanpellegrino S.p.A. es la empresa líder en el sector de las bebidas en Italia con su gama de aguas minerales, aperitivos no alcohólicos, bebidas y téns envasados. Como importante productor italiano de agua mineral, siempre se ha comprometido a mejorar este bien primario para el planeta y trabaja de manera responsable y apasionada para garantizar que este recurso tenga un futuro seguro.

### **Food for Soul**

Food for Soul es una organización cultural sin fines de lucro que aboga por acciones socialmente responsables que mejoren la salud de nuestro planeta y el bienestar de las personas. Desde la apertura de Refettorio Ambrosiano, Milán, en 2015, los fundadores, el chef Massimo Bottura y Lara Gilmore han empoderado y movilizado a las comunidades locales para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos y apoyar la inclusión social. Lanzada en 2016, la misión de Food for Soul tiene como objetivo cambiar nuestro comportamiento en la forma en que valoramos, respetamos y facilitamos nuestro sistema alimentario, propiciando resultados en salud, sostenibilidad e igualdad a través del intercambio de conocimientos y el desarrollo de los proyectos Refettorio en todo el mundo. Food for Soul tiene su sede en Modena, Italia, con una filial en Nueva York, Estados Unidos. A través de colaboraciones sin fines de lucro, la organización ha abierto diez proyectos Refettorio en todo el mundo en Milán, Modena, Nápoles, Bolonia, Londres, París, Río de Janeiro, Mérida y San Francisco. En 2021, se llevaron a cabo proyectos en Harlem, Ginebra, Sídney y se realizarán nuevos desarrollos en América del Norte, América del Sur, Canadá y Asia.

Para obtener más información, visite [www.foodforsoul.it](http://www.foodforsoul.it)

Instagram: [@foodforsoul\\_it](#)

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