

S.Pellegrino y Food For Soul juntos por un futuro más sostenible

Se ha anunciado una nueva asociación mundial entre la marca líder de agua mineral con gas S.Pellegrino y la organización sin ánimo de lucro Food for Soul, fundada por el chef Massimo Bottura y Lara Gilmore. La colaboración pretende impulsar un cambio social y medioambiental positivo y potenciar una cultura alimentaria sostenible.

MILÁN, 24 de junio de 2021 /PRNewswire/ -- Para alimentar el futuro actuando con responsabilidad, S.Pellegrino centra sus esfuerzos y recursos en **actividades educativas que promueven una cultura alimentaria responsable que presta atención al desperdicio de alimentos**. En línea con esto, **S.Pellegrino anuncia su colaboración con Food for Soul** para apoyar su misión y los proyectos de Refettorio en todo el mundo, potenciando acciones socialmente responsables que mejoren la salud de nuestro sistema alimentario y reduzcan la pérdida y el desperdicio de alimentos al tiempo que permiten la inclusión y la resiliencia. En el centro de la nueva asociación 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**, creando un valor compartido de equidad y cambio cultural.

Para ver el comunicado de prensa multimedia, 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, poder de la belleza y fomento del talento. Estos son los valores que guiarán a S.Pellegrino y Food for Soul en su trabajo conjunto a nivel mundial. Cada uno contribuirá con sus propias habilidades y experiencia a la colaboración con el fin de **educar y animar a las comunidades a reducir el desperdicio de alimentos, adoptar comportamientos de consumo saludables** que también fomenten la inclusión social y el bienestar individual, **mostrando cómo todos pueden desempeñar un papel en la creación de un futuro más sostenible juntos**.

Stefano Marini, consejero delegado del Grupo Sanpellegrino, afirmó: "Unirnos a la variada red de socios de Food for Soul es una oportunidad apasionante para reforzar nuestro compromiso de facilitar el cambio social y mejorar la vida de las personas. Nos sentimos tan responsables de la sociedad en la que vivimos como del medio ambiente: nuestros esfuerzos conjuntos se dirigen a construir un futuro más sostenible para las personas y el planeta, respondiendo a algunos de los retos globales más apremiantes de nuestro tiempo mediante la mejora de los sistemas alimentarios, fomentando las conexiones humanas y el intercambio de conocimientos".

El anuncio de hoy representa el lanzamiento de un proyecto internacional que S.Pellegrino se compromete a desarrollar, codo con codo con Food for Soul, y que implicará a diferentes áreas según iniciativas que enriquecerán la vida de las comunidades con las que trabaja la marca. El ecosistema digital de S.Pellegrino, que incluye la revista electrónica [Fine Dining Lovers](#) y la [S.Pellegrino Young Chef Academy](#), implicará al **chef Massimo Bottura** en la producción y ampliación de contenidos destinados a inspirar a los cocineros caseros, a los amantes de la comida y a los jóvenes chefs con ideas, debates y técnicas que animarán a la comunidad gastronómica mundial a reducir sus residuos. Massimo Bottura también inaugurará el área educativa de Sostenibilidad de la Academia de Jóvenes Chefs de S.Pellegrino con un discurso en directo sobre su proyecto de no desperdicio, un webinar abierto a los miembros de la Academia de Jóvenes Chefs. En una nueva cita, Bottura y su equipo volverán a dar valiosas indicaciones operativas a los jóvenes profesionales para que contribuyan a reducir los residuos en sus propios restaurantes y empresas de hostelería.

Los jóvenes talentos de la Academia pasarán a formar parte de la red de Chefs de Food for Soul, aprendiendo sobre seguridad alimentaria y restauración sostenible en el sector social a través de programas educativos, prácticas y oportunidades de voluntariado dentro de los proyectos de Refettorio y oportunidades de ser mentores de nuevos embajadores.

"Abrazamos las oportunidades que reúnen a la gente para compartir y aprender", expresó **Food for Soul**, "y nos esforzamos por amplificar aquellas que tienen un impacto positivo inmediato en la salud del planeta y humana, a la vez que sientan las bases para que las futuras generaciones vivan bien. Este emocionante desarrollo con S.Pellegrino ayudará a ampliar el impacto social y medioambiental de Food for Soul, educando a jóvenes profesionales culinarios en la cocina sostenible a través de la cultura y la comunidad".

"Un futuro más sostenible no lo construye uno, sino la acción colectiva de muchos", dijo el fundador **Massimo Bottura**. "Con S.Pellegrino y los chefs de todo el mundo, podemos inspirar a la Academia de jóvenes chefs para que pasen a la acción y nos lleven a un futuro mejor de cero residuos".

En las próximas semanas se ofrecerán más detalles sobre la asociación en los canales digitales y sociales de [S.Pellegrino](#), así como en [Fine Dining Lovers](#) y [S.Pellegrino Young Chef Academy](#).

Acerca de S.Pellegrino y Acqua Panna

S.Pellegrino, Acqua Panna y Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks son marcas internacionales de Sanpellegrino S.p.A., con sede en Milán, Italia. Distribuidos en más de 150 países a través de sucursales y distribuidores en los cinco continentes, estos productos representan la excelencia de la calidad en virtud de sus orígenes e interpretan perfectamente el estilo italiano en todo el mundo como una síntesis de placer, salud y bienestar. Fundada en 1899, Sanpellegrino S.p.A. es la empresa líder del sector de las bebidas en Italia con su gama de aguas minerales, aperitivos sin alcohol, bebidas y tés helados. Como gran productor italiano de agua mineral, siempre se ha comprometido a potenciar este bien primario para el planeta y trabaja con responsabilidad y pasión para garantizar que este recurso tenga un futuro seguro.

Food for Soul

Food for Soul es una organización cultural sin ánimo de lucro que aboga por acciones socialmente responsables que mejoren la salud de nuestro planeta y el bienestar de las personas. Desde la apertura del Refettorio Ambrosiano de 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 nutrimos nuestro sistema alimentario, fomentando resultados de salud, sostenibilidad y equidad a través del intercambio de conocimientos y el desarrollo de proyectos de Refettorio en todo el mundo. Food for Soul tiene su sede en Módena (Italia) y una filial en Nueva York (Estados Unidos). A través de colaboraciones sin ánimo de lucro, la organización ha abierto diez proyectos de Refettorio en todo el mundo en Milán, Módena, Nápoles, Bolonia, Londres, París, Río de Janeiro, Mérida y San Francisco; en 2021 habrá proyectos en Harlem, Ginebra y Sídney, y se seguirán desarrollando en Norteamérica y Sudamérica, Canadá y Asia.

Para saber más, visite www.foodforsoul.it

Instagram: [@foodforsoul_it](#)

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