



S.PELLEGRINO, PARTNER UFFICIALE DEL BOCUSE D' OR, ANNUNCIA IL SUPPORTO ALLA ACCADEMIA BOCUSE D'OR ITALIA

Roma, 12 luglio 2017 - **S.Pellegrino**, ambasciatore globale del buon gusto e della grande cucina internazionale, è orgogliosa di aggiungere un nuovo capitolo alla partnership ventennale con **Bocuse d'Or**, unanimemente riconosciuto come una delle competizioni culinarie più prestigiose su scala mondiale. In occasione della selezione italiana di Bocuse d'Or in programma ad Alba il prossimo **1 ottobre**, **S.Pellegrino** accompagnerà concorrenti e ospiti con il suo gusto e il suo stile inconfondibile.

L'evento vedrà riuniti alcuni dei più acclamati Maestri del *fine dining* che comporranno la giuria costituita da **30 chef in arrivo da tutta Italia** e incaricata di selezionare il finalista che avrà accesso a Bocuse d'Or Europe, le selezioni continentali in programma a Torino nel mese di Giugno del 2018. Chi non avrà occasione di essere ad Alba, potrà seguire l'evento e restare aggiornato attraverso i canali social di **S.Pellegrino** e navigando su www.finedinglovers.it il magazine dedicato agli amanti della *haute cuisine*, digital partner della manifestazione.

S.Pellegrino, da oltre un secolo presente sulle migliori tavole di tutto il mondo, è da vent'anni al fianco di Bocuse d'Or in occasione dei più importanti eventi locali e continentali, nonché del Gran Finale mondiale, in programma a Lione nel 2019.

La partnership si articola quest'anno anche nel supporto alla **Accademia Bocuse d'Or Italia** realtà costituita nel 2016 presieduta da **Enrico Crippa**, tre stelle Michelin per il Ristorante Piazza Duomo e miglior cuoco del mondo per l'Academie Internationale de la Gastronomie che recentemente gli ha assegnato all'unanimità il Gran Prix de l'Art de la Cuisine. L'accademia è diretta da **Luciano Tona** ex direttore della *Scuola internazionale di Cucina Italiana* di Gualtiero Marchesi – ALMA.

Obiettivo dell'Accademia è **sostenere e supportare il vincitore** delle selezioni italiane nelle successive fasi della competizione. Una volta selezionato il candidato, l'Accademia mette a sua disposizione mezzi, risorse e attrezzature adeguate a garantire una perfetta preparazione in vista delle sfide internazionali. L'intento è rendere il finalista italiano e la partecipazione del nostro Paese sempre più competitivi all'interno dei circuiti di eccellenza a livello mondiale perché se *"la tradizione gastronomica in Italia non ha eguali* – come ha dichiarato il Presidente dell'Accademia **Enrico Crippa** – *il nostro obiettivo è di renderle merito e portarla sul podio internazionale facendo vincere all'Italia il suo primo Bocuse d'Or"*.

Ai fornelli il 1 ottobre ad Alba sono attesi i 4 finalisti che si sfideranno in una **serrata prova della durata di 5 ore e 45 minuti** su due tipologie di piatti: il primo, a base vegetale e il secondo a base di carne. I finalisti in gara sono **Paolo Griffa**, classe 1991, originario di Carmagnola, *chef de partie* del Restaurant Serge Vieirà, due stelle Michelin già finalista alla prima edizione della competizione internazionale **S.Pellegrino Young Chef** nel 2015; **Giuseppe Raciti**, classe 1985, chef del Ristorante Zash-Country Boutique Hotel a Riposto, provincia di Catania; **Martino Ruggieri**, classe 1986, chef de cuisine del tre stelle Michelin Pavillon Ledoyen di Parigi e **Roberta Zulian**, classe 1981, sous-chef dell'Alpen Suite Hotel di Madonna di Campiglio.

In un contesto che coinvolge e valorizza alcuni fra i più promettenti chef del panorama nazionale assume particolare significato la rinnovata partnership di **S.Pellegrino** con **Bocuse d'Or** poiché rappresenta un'importante testimonianza dell'impegno del brand a sostegno dei giovani talenti della cucina mondiale, che aspirano ad affermarsi in uno dei campi più affascinanti e al tempo stesso più competitivi e sfidanti del panorama globale.

About S.Pellegrino and Acqua Panna

S.Pellegrino, Acqua Panna e Sanpellegrino Sparkling Fruit Beverages sono i marchi internazionali di **Sanpellegrino S.p.A.** Distribuiti in oltre **150 Paesi** attraverso filiali e distributori presenti nei cinque continenti, questi prodotti - grazie alle loro origini - rappresentano l'eccellenza della qualità e sono diventati perfetti interpreti dello stile italiano nel mondo come sintesi di piacere, salute e benessere. Sanpellegrino S.p.A., fondata nel 1899, fa parte del gruppo **Nestlé Waters** ed è oggi la più grande realtà nel campo del beverage in Italia, con acque minerali, aperitivi analcolici, bibite e tè freddi. In qualità di principale produttore italiano di acqua minerale, è da sempre impegnata per la valorizzazione di questo bene primario per il Pianeta e lavora con responsabilità e passione per garantire a questa risorsa un futuro di qualità.

RESPONSABILE RELAZIONI ESTERNE SANPELLEGRINO

Prisca Peroni
02/31971
Prisca.peroni@waters.nestle.com

UFFICIO STAMPA ACQUA PANNA E S.PELLEGRINO

MAGENTAbureau | Milano
Elisa Zanotti | 02 - 48011841 | 347 2441081
elisa.zanotti@magentabureau.it