

S.Pellegrino, il Gran Premio dâ??Italia si corre anche a tavola

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â?? Nel weekend del Gran Premio dâ??Italia, Milano e Monza diventano il punto dâ??incontro tra due passioni capaci di unire le persone: quella per la performance e lâ??emozione della Formula 1 e quella per il gusto e la convivialitÃ che da sempre anima lâ??acqua minerale naturale S.Pellegrino. Il 5 settembre S.Pellegrino, icona internazionale del gusto e dello stile italiano e Official Partner di Scuderia Ferrari HP, coinvolgerÃ una selezione di ristoranti tra le due cittÃ in una serata diffusa che porterÃ lo spirito del Gran Premio a tavola, tra cucina, incontri e conversazioni da condividere.

Nei giorni in cui tutto corre, S.Pellegrino sceglie la tavola per rimettere al centro il tempo dedicato agli altri. La sua speciale bottiglia in edizione limitata diventa cosÃ¬ un invito al dialogo grazie a cinque etichette sovrapposte, ciascuna con una domanda da scoprire nel corso della serata. Cinque spunti pensati per superare i convenevoli e accendere conversazioni capaci di avvicinare le persone. Un piccolo innesco che lascia alle persone la parte piÃ¹ importante: tutto ciÃ² che puÃ² nascere da una risposta e il valore delle connessioni costruite attorno alla tavola.

Lâ??iniziativa prenderÃ vita in una selezione di ristoranti tra Milano e Monza, scelti per rappresentare la vivacitÃ gastronomica delle due cittÃ . Cucine dâ??autore, insegne storiche e indirizzi contemporanei offriranno scenari diversi per vivere il weekend del Gran Premio anche attraverso il piacere di una cena condivisa. PerchÃ© tra una portata e lâ??altra si puÃ² parlare della gara, certo, oppure scoprire qualcosa che ancora non si sapeva di chi siede di fronte. Lâ??elenco completo dei ristoranti aderenti e tutte le informazioni sullâ??iniziativa sono disponibili su Fine Dining Lovers: https://www.finediningLovers.it/esplora/articoli/lista-ristoranti-bottiglia-spaciale-spellegrino-5-settembre.

La stessa visione della tavola arriverÃ nel cuore dellâ??Autodromo. Durante i tre giorni del Gran Premio, S.Pellegrino sarÃ presente nel Ferrari GP Club con uno spazio pensato per creare unâ??occasione speciale di incontro e condivisione. Ad animarlo sarÃ un palinsesto gastronomico che metterÃ in dialogo grandi protagonisti dellâ??alta cucina e talenti della S.Pellegrino Young Chef Academy. Ad aprire le danze venerdÃ¬ saranno Antonia Klugmann, chef e patron de Lâ??Argine a VencÃ², e Josefina Zojza, vincitrice italiana del S.Pellegrino Social Responsibility Award 2024-2025; sabato sarÃ la volta di Fabio Pisani, chef de Il Luogo Aimo e Nadia, insieme ad Antonio Romano,

executive chef del ristorante Nove di Villa della Pergola e vincitore italiano del Fine Dining Lovers Food for Thought Award 2019; domenica Edoardo Tizzanini, vincitore della finale italiana della S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2024-2025, ritroverÃ il suo mentor Giancarlo Perbellini, chef patron del ristorante tre stelle Michelin Casa Perbellini 12 Apostoli.

Il racconto di S.Pellegrino accompagnerÃ Milano durante lâ??intero weekend anche con una campagna outdoor sui Navigli e nelle aree di San Babila, Garibaldi, La Foppa e Cadorna.

Da sempre S.Pellegrino connette le persone attorno alla tavola, trasformando il piacere di stare insieme in momenti significativi. Lâ??iniziativa nasce nellâ??ambito della partnership globale con Scuderia Ferrari HP, che unisce due brand italiani accomunati da tradizione, cura del dettaglio, innovazione e costante ricerca dellâ??eccellenza. Due brand capaci di unire le persone attraverso la passione: da un lato quella per il gusto, la convivialitÃ e dallâ??altro quella per la performance e la velocitÃ .

â??

sport

default watermark

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione
Agosto 28, 2026
Autore
redazione