



S.Pellegrino, Acqua Panna e Bibite Sanpellegrino celebrano la XX edizione del Congresso di Identità Milano con un palinsesto d'eccellenza

Dal 22 al 24 febbraio i brand, icone dello stile inconfondibilmente italiano, rinnovano la loro presenza per l'imperdibile appuntamento dedicato all'alta gastronomia, con uno spazio esclusivo volto a celebrare l'incontro tra fine dining e pizza d'autore.

Milano, 22 febbraio 2025 - **S.Pellegrino, Acqua Panna e Bibite Sanpellegrino** rinnovano l'impegno a sostegno della ristorazione d'eccellenza, confermando la partecipazione a **Identità Milano 2025**, il Congresso internazionale dedicato all'alta cucina, pasticceria, mixology e servizio di sala, in programma **dal 22 al 24 febbraio** presso l'**Allianz MiCo - North Wing** di Milano.

In questa ventesima edizione, **Sanpellegrino** porta con sé un'interpretazione ancora più coinvolgente del proprio ruolo nel congresso. Con **"The Sanpellegrino Table - Noi portiamo l'eccellenza del gusto, tu porta la voglia di scoprirlo"**, il Gruppo celebra l'alta cucina d'autore, l'arte della pizza e il piacere dello stare insieme a tavola. Un concetto che trova la sua massima espressione nella campagna **"Porta il meglio di te"** con cui S.Pellegrino invita i consumatori a farsi interpreti dei migliori momenti trascorsi insieme, ribadendo il valore rappresentato dalle persone che contribuiscono a rendere straordinarie le esperienze condivise attorno alla tavola.

Questo approccio prende vita nel ricco palinsesto che si svilupperà attorno a **The Sanpellegrino Table**, dove **grandi chef e pizzaioli pluripremiati** collaboreranno per creare a quattro mani piatti unici e originali. Attraverso esperienze esclusive, degustazioni e momenti di dialogo con il pubblico, gli incontri valorizzeranno la sinergia tra due mondi gastronomici, mettendo in luce la capacità di innovare attraverso il confronto e la sperimentazione. Un percorso alla scoperta di nuovi sapori, in cui il gusto unico delle **Bibite Sanpellegrino** accompagnerà gli ospiti: durante le guest experience, infatti, ogni piatto sarà abbinato a una referenza selezionata, esaltandone l'equilibrio e le sfumature aromatiche, mentre una drink list dedicata sarà disponibile in tutti i momenti della giornata. Il risultato è un'esperienza immersiva, in cui ogni dettaglio celebra il valore della tavola e il suo ruolo centrale nella cultura gastronomica contemporanea.

Un apertura nel segno del dialogo, quella di sabato 22, che vedrà l'alternarsi di alcuni dei nomi più rilevanti della cucina e della pizza d'autore, tra cui **Giacomo Devoto** (Locanda de' Banchieri - 1 stella Michelin) e **Corrado Scaglione** (Enosteria Lipen - 3 spicchi Gambero Rosso,



53° nei 50 Top Pizza Italia), **Andrea Casali** (Ristorante Kitchen - 1 stella Michelin) e **Denis Lovatel** (Pizzeria Denis - 3 spicchi Gambero Rosso, 23° nei 50 Top Pizza Italia), e **Giuseppe Aversa** (Il Buco - 1 stella Michelin) con **Giuseppe Pignalosa** (Le Parùle - (3 spicchi Gambero Rosso, 27° nei 50 Top Pizza Italia), che si affiancheranno per esplorare tecniche innovative e nuove interpretazioni della tradizione.

Proseguendo nel percorso di valorizzazione dell'eccellenza gastronomica, la giornata di domenica 23 sarà invece interamente dedicata alla Community di **S. Pellegrino Young Chef Academy**, il progetto internazionale che dal 2015 sostiene i giovani chef promuovendone la crescita attraverso percorsi di formazione, mentorship e confronto con figure di riferimento del settore. A inaugurare la giornata sarà lo chef **Andrea Aprea** (Ristorante Andrea Aprea - 2 stelle Michelin), già mentore di **Michele Antonelli** nel suo percorso verso la finale globale della competizione 2022/23, che affiancherà il maestro pizzaiolo **Mario Cipriano** (Cipriano Pizzeria - 3 spicchi Gambero Rosso) in una collaborazione esclusiva. Seguiranno **Edoardo Tizzanini**, finalista italiano della VI edizione di Spellegrino Young Chef Academy, e **Antonio Pappalardo** (La Cascina dei Sapori), mentre a chiudere il programma saranno **Michele Antonelli** e **Giovanni Mandara** (Piccola Piedigrotta - 3 spicchi Gambero Rosso, 58° nei 50 Top Pizza Italia).

Il congresso si chiuderà con un grande parterre di protagonisti, dove la cucina e pizza contemporanea si incontreranno un'ultima volta in un gioco di rimandi tra tecniche, ingredienti e visioni. A portare il loro contributo saranno **Samuele Di Murro** (San Giorgio - 1 stella Michelin) e **Giovanni Santarpia** (Pizzeria Santarpia - 3 spicchi Gambero Rosso, 36° nei 50 Top Pizza Italia), seguiti da **Francesco Sposito** (Taverna Estia - 2 stelle Michelin) e **Salvatore Salvo** (Pizzeria Salvo - 3 spicchi Gambero Rosso, 9° nei 50 Top Pizza Italia), per concludere con **Nicola Annunziata** (I Portici - 1 stella Michelin) e **Manuel Maiorano** (La Fenice - 3 spicchi Gambero Rosso, 30° nei 50 Top Pizza Italia).

Ad affiancare le attività all'interno dello stand, il panel di **"Identità di Lievitati"** porterà sul palco della **Sala Emerald 2** i grandi protagonisti del mondo pizza, con lezioni dedicate alla ricerca sugli impasti e alle nuove prospettive per il settore. Tra gli ospiti, importanti maestri come **Francesco Capece** (Confine), **Roberta Esposito** (La Contrada/Caserta e Marita) e **Gabriele Dani** (Bottega Dani), per un confronto che esplora il futuro della pizza tra tecnica, innovazione e identità.

Un'opportunità per mettere in dialogo esperienze e visioni diverse, valorizzando l'armonia tra gusto e cultura della tavola e interpretando pienamente il tema del congresso **'Identità**



Future', che pone l'accento sul contributo delle nuove generazioni alla gastronomia contemporanea attraverso creatività e sperimentazione.

Il programma completo di **S. Pellegrino, Acqua Panna e Bibite Sanpellegrino** prevede:

Sabato 22 febbraio

11:00 - 12:30: Giacomo Devoto - Locanda de' Banchieri (1 stella Michelin); Corrado Scaglione - Enosteria Lipen (3 spicchi Gambero Rosso, 53° nei 50 Top Pizza Italia)

14:30 - 16:00: Andrea Casali - Ristorante Kitchen (1 stella Michelin); Denis Lovatel - Pizzeria Denis (3 spicchi Gambero Rosso, 23° nei 50 Top Pizza Italia)

16:30 - 18:00: Giuseppe Aversa - Il Buco (1 stella Michelin); Giuseppe Pignalosa - Le Parùle (3 spicchi Gambero Rosso, 27° nei 50 Top Pizza Italia)

Domenica 23 febbraio - S. Pellegrino Young Chef Academy Community

11:00 - 12:30: Andrea Aprea - Ristorante Andrea Aprea (2 stelle Michelin); Mario Cipriano - Cipriano Pizzeria (3 spicchi Gambero Rosso)

14:30 - 16:00: Edoardo Tizzanini - Da Vittorio (Finalista regionale VI edizione di SPYCA); Antonio Pappalardo - La Cascina dei Saporì (3 spicchi Gambero Rosso, 15° nei 50 Top Pizza Italia)

16:30 - 18:00: Michele Antonelli - Gastrobi (Finalista regionale V edizione di SPYCA); Giovanni Mandara - Piccola Piedigrotta (3 spicchi Gambero Rosso, 58° nei 50 Top Pizza Italia)

Lunedì 24 febbraio

11:00 - 12:30: Samuele Di Murro - San Giorgio (1 stella Michelin); Giovanni Santarpia - Pizzeria Santarpia (3 spicchi Gambero Rosso, 36° nei 50 Top Pizza Italia)

14:30 - 16:00: Francesco Sposito - Taverna Estia (2 stelle Michelin); Salvatore Salvo - Pizzeria Salvo (3 spicchi Gambero Rosso, 9° nei 50 Top Pizza Italia)

16:30 - 18:00: Nicola Annunziata - I Portici (1 stella Michelin); Manuel Maiorano - La Fenice (3 spicchi Gambero Rosso, 30° nei 50 Top Pizza Italia)

Acqua Panna-S. Pellegrino e Bibite Sanpellegrino

S. Pellegrino, Acqua Panna e Bibite Sanpellegrino sono marchi internazionali del Gruppo Sanpellegrino. Distribuiti in oltre 150 paesi nel mondo questi prodotti rappresentano l'eccellenza in virtù della loro qualità e origine e interpretano perfettamente lo stile italiano nel mondo come una sintesi di piacere, salute e benessere. Fondata nel 1899, Sanpellegrino S.p.A. è l'azienda di riferimento nel settore delle bevande in Italia con la sua gamma di acque minerali, bibite e aperitivi non alcolici. Come produttore di acque minerali in Italia, il Gruppo si è da sempre impegnato a valorizzare questo bene primario per il pianeta e lavora in modo responsabile e con passione per assicurare che questa risorsa abbia un futuro sicuro.



UFFICIO STAMPA S.PELLEGRINO

Sanpellegrino S.p.A.

Prisca Peroni Ph. 02.31971 prisca.peroni@waters.nestle.com

Magentabureau

Valentina Bianchi – valentina.bianchi@magentabureau.it

Chiara Benati – chiara.benati@magentabureau.it