



## S.PELLEGRINO, ACQUA PANNA E BIBITE SANPELLEGRINO ACCENDONO LA CONVERSAZIONE A IDENTITÀ MILANO 2026

*Dal 7 al 9 giugno i brand rinnovano la propria presenza al Congresso internazionale di alta cucina con un palinsesto che mette in dialogo grandi chef e maestri pizzaioli, tra speciali abbinamenti con Bibite Sanpellegrino e momenti dedicati alla cultura della tavola.*

Milano, 7 giugno 2026 - Icone dello stile italiano nel mondo e ambasciatrici di una cultura della tavola fondata su qualità, gusto e convivialità, **S.Pellegrino, Acqua Panna e Bibite Sanpellegrino**, marchi premium del beverage italiano da sempre legati al mondo della ristorazione d'autore, rinnovano la propria presenza a **Identità Milano 2026**, il Congresso internazionale dedicato all'alta cucina, pasticceria, mixology e servizio di sala, in programma **dal 7 al 9 giugno** presso **Allianz MiCo - North Wing di Milano**.

Al centro della partecipazione torna **The Sanpellegrino Table**, lo spazio dedicato alla cultura della tavola e al dialogo tra cucina d'autore, pizza e convivialità. Un luogo pensato per dare forma concreta al legame storico di S.Pellegrino e Acqua Panna con il mondo della ristorazione, interpretando il congresso come occasione di incontro tra visioni, tecniche e sensibilità diverse.

Quest'anno il tavolo assume una nuova veste grazie alla campagna "[Dinner Dialogues](#)", il progetto di comunicazione con cui S.Pellegrino invita a riscoprire il valore delle **conversazioni autentiche** attorno alla tavola. Protagoniste dell'attivazione saranno le **iconiche bottiglie S.Pellegrino con etichette speciali**, pensate per accendere il dialogo attraverso domande capaci di trasformare il momento del pasto in un'occasione di scambio, curiosità e relazione.

In questo contesto prende vita un palinsesto d'eccezione, che vedrà alternarsi **grandi nomi dell'alta cucina e maestri pizzaioli** in una serie di appuntamenti dedicati al confronto tra linguaggi gastronomici. Le guest experience proporranno **creazioni a quattro mani** accompagnate da speciali abbinamenti con **Bibite Sanpellegrino**, valorizzando il ruolo della tavola come luogo in cui il gusto diventa anche racconto condiviso.

La giornata di **domenica 7 giugno** vedrà protagonisti **Pier Antonio Rocchetti**, chef di **LoRo** a Trescore Balneario, una stella Michelin, insieme a **Cristiano Taurisano** di **Luppolo e Farina** a Latiano. Seguiranno **Pierluigi Gallo**, chef di **Achilli al Parlamento** a Roma, una stella Michelin, con **Roberta Esposito** de **La Contrada** ad Aversa, e **Ciro Sicignano**, chef di **Lorelei** a Sorrento, una stella Michelin, con **David Boncompagni** di **Slice** a Ostia.



**Lunedì 8 giugno** il programma proseguirà con **Davide Di Fabio**, chef di **Dalla Gioconda** a Gabicce Mare, una stella Michelin, accanto a **Massimo Giovannini** di **Apogeo** a Pietrasanta. Nel pomeriggio saranno protagonisti **Davide Marzullo** e **Andrea Noto** di **Trattoria Contemporanea** a Lomazzo, una stella Michelin, con **Francesco Capece** di **Confine** a Milano, seguiti da **Pino Cuttaia**, chef de **La Madia** a Licata, due stelle Michelin, insieme a **Maurizio e Andrea Saulle** de **I Saulle** ad Aosta.

A chiudere il palinsesto di The Sanpellegrino Table, **martedì 9 giugno**, saranno **Ivan Maniago**, chef di **Impronta d'Acqua** a Cavi di Lavagna, una stella Michelin, con **Gennaro Battiloro** della **Pizzeria Battil'oro** a Querceta, seguiti da **Eugenio Boer** del **Ristorante [bu:r]** a Milano e **Corrado Scaglione** di **Osteria Lipen** a Triuggio.

La presenza dei brand al Congresso si estenderà anche al palinsesto ufficiale con **Identità di Lievitati**, in programma **martedì 9 giugno** in **Sala Emerald 2** in collaborazione con Acqua Panna - S.Pellegrino. Una sezione dedicata a uno dei mondi più dinamici della gastronomia contemporanea, con interventi di **Ciccio Vitiello**, **Massimiliano Prete**, **Manuel Maiorano** e **Roberto Davanzo**.

Attraverso The Sanpellegrino Table e Identità di Lievitati, S.Pellegrino, Acqua Panna e Bibite Sanpellegrino confermano il proprio ruolo accanto alla ristorazione, sostenendo luoghi e momenti in cui il talento gastronomico incontra la cultura della convivialità. Un percorso che trova piena coerenza con lo spirito di Identità Milano 2026, dedicato alla libertà come terreno di pensiero, confronto e nuove prospettive.

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

#### **Domenica 7 giugno**

11:00 - 12:30: Pier Antonio Rocchetti - LoRo, Trescore Balneario, 1 stella Michelin; Cristiano Taurisano - Luppolo e Farina, Latiano

14:30 - 16:00: Pierluigi Gallo - Achilli al Parlamento, Roma, 1 stella Michelin; Roberta Esposito - La Contrada, Aversa

16:30 - 18:00: Ciro Sicignano - Lorelei, Sorrento, 1 stella Michelin; David Boncompagni - Slice, Ostia

#### **Lunedì 8 giugno**

11:00 - 12:30: Davide Di Fabio – Dalla Gioconda, Gabicce Mare, 1 stella Michelin; Massimo Giovannini - Apogeo, Pietrasanta



14:30 - 16:00: Davide Marzullo e Andrea Noto - Trattoria Contemporanea, Lomazzo, 1 stella Michelin; Francesco Capece - Confine, Milano

16:30 - 18:00; Pino Cuttaia - La Madia, Licata, 2 stelle Michelin; Maurizio e Andrea Saulle -I Saulle, Aosta

### **Martedì 9 giugno**

11:00 - 12:30: Ivan Maniago - Impronta d'Acqua, Cavi di Lavagna, 1 stella Michelin; Gennaro Battiloro - Pizzeria Battil'oro, Querceta

14:30 - 16:00: Eugenio Boer - Ristorante [bu:r], Milano; Corrado Scaglione -Osteria Lipen, Triuggio

**Identità di Lievitati** (Martedì 9 giugno, Sala Emerald 2) in collaborazione con Acqua Panna - S.Pellegrino

11:00 Ciccio Vitiello - Cambia-Menti, Caserta

11:35 Massimiliano Prete - Sestogusto, Torino

12:10 Manuel Maiorano - La Fenice, Pistoia

12:45 Roberto Davanzo - Bob Alchimia A Spicchi, Montepaone - Catanzaro

### **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](mailto:prisca.peroni@waters.nestle.com)

### MAGENTAbureau

Valentina Bianchi - [valentina.bianchi@magentabureau.it](mailto:valentina.bianchi@magentabureau.it)

Chiara Benati - [chiara.benati@magentabureau.it](mailto:chiara.benati@magentabureau.it)

Chiara Paola Basile - [chiarapaola.basile@magentabureau.it](mailto:chiarapaola.basile@magentabureau.it)