



L'EQUILIBRIO IN UN PIATTO

Al via la seconda edizione dell'iniziativa firmata Acqua Panna che coinvolge cinque maestri della cucina, dal nord al sud Italia, chiamati a interpretare in un piatto il concetto di equilibrio nella gastronomia

Carlo Cracco, Antony Genovese, Giuliana Germinasi, Maicol Izzo e Claudio Mengoni saranno i protagonisti della seconda rassegna gastronomica, dal 15 aprile fino al 21 maggio.

Milano, 11 aprile 2024 – **Acqua Panna**, icona di eccellenza in tutto il mondo, promuove un percorso culinario alla scoperta dell'equilibrio attraverso la migliore cucina d'autore d'Italia. Giunta alla seconda edizione, **“L'Equilibrio in un piatto”** è l'iniziativa che coinvolge alcuni tra i più **talentuosi chef** sul territorio, **chiamati a interpretare in un piatto la propria idea di equilibrio**. Il risultato sono creazioni inedite che prendono ispirazione da Acqua Panna come ambasciatrice di equilibrio, grazie alle sue caratteristiche organolettiche uniche che le conferiscono un perfetto equilibrio di minerali e il suo pH 7,9.

Carlo Cracco di **Cracco in Galleria** a Milano (1 stella Michelin), **Antony Genovese** di **Il Pagliaccio** a Roma (2 stelle Michelin), **Giuliana Germinasi**, del **Capriccio** a Manerba del Garda (1 stella Michelin), **Maicol Izzo** del **Piazzetta Milù** a Castellammare di Stabia (2 stelle Michelin) e **Claudio Mengoni** di **Borgo San Jacopo** a Firenze (1 stella Michelin) sono i cinque protagonisti della rassegna che attraverserà l'Italia in un viaggio gastronomico d'eccellenza. L'obiettivo? La creazione di un piatto capace di riflettere la propria idea di equilibrio, un elemento fondamentale in gastronomia, che rispecchia appieno l'esperienza e la personalità di ogni chef. I piatti ideati per il progetto **“L'Equilibrio in un piatto”** saranno disponibili nei menu alla carta dei cinque ristoranti, dove potranno essere assaporati e scoperti fino a fine stagione.

Le tappe del viaggio di Acqua Panna nel fine dining italiano prevedono la presentazione delle creazioni ideate dagli chef nelle seguenti date:

- **Lunedì 15 aprile: Piazzetta Milù – 2**, Castellammare di Stabia (NA), con lo chef Maicol Izzo**
- **Martedì 23 aprile: Il pagliaccio – 2**, Roma, con lo chef Antony Genovese**
- **Mercoledì 8 maggio: Borgo San Jacopo – 1*, Firenze, con lo chef Claudio Mengoni**

- **Giovedì 16 maggio: Il Capriccio – 1*, Manerba del Garda (BS), con la chef Giuliana Germinasi**
- **Martedì 21 maggio: Cracco in Galleria – 1*, Milano, con lo chef Carlo Cracco**

Al Piazzetta Milù, lo chef **Maicol Izzo** apre il ciclo di cene dedicate all'equilibrio con "**Pasta, Fave e pancetta**", un piatto che reinventa un classico primaverile solido trasformandolo in una varietà di consistenze liquide. L'esperienza regala un equilibrio unico tra differenti consistenze da assaporare in vari modi e tempi, facendo uso di tutti i sensi. Il tutto da gustare in una tazzina, come un cappuccino.

Lo chef Anthony Genovese, chef dalle radici calabresi, riflette l'essenza dell'equilibrio nella sua cucina, dove la creatività degli abbinamenti si unisce al profondo rispetto per la materia prima di alta qualità. Il suo piatto "**Astice, pompelmo e tapioca**" è un'esemplificazione perfetta di questo concetto. Gli elementi sono selezionati con cura per la forte identità culinaria, che al tempo stesso, una volta combinati, si fondono in un'unica armonia rivelando un equilibrio sorprendente ma impeccabilmente bilanciato.

Lo chef Claudio Mengoni offrirà invece un'ode al perfetto equilibrio in un trionfo non solo per il palato, ma anche per gli occhi: un piatto che celebra l'armonia tra la freschezza del crudo e la delicatezza del cotto. Il suo "**Cotto e crudo di verdure con coulis alle erbe e sorbetto di melograno**" è un mosaico di ingredienti attentamente selezionati dove le verdure crude, croccanti e vivaci, rappresentano la quintessenza della natura incontaminata, mentre le verdure cotte, morbide e succulente, incarnano la sapienza dell'arte culinaria.

Un'altra manifestazione di armonia si rivela nella creazione della chef **Giulia Germinasi**: "**Triglia alla gardesana, pil pil alla lavanda e mentuccia**". Per la chef, il concetto di equilibrio nasce da una scelta consapevole dell'utilizzo della materia prima che lega il suo territorio con il mare. I sapori si armonizzano completamente in un modo nuovo e sofisticato poiché si abbinano a tonalità più intense e diverse fra loro. Un intreccio di gusti che nella loro differenza si completano ed esaltano.

Infine, chiude il ciclo *L'Equilibrio in un Piatto* lo chef **Carlo Cracco** con il suo "**Pane al latte, sambuco e magiostre**": un'idea contadina di pane e marmellata dove il pane viene incorniciato all'interno di un impasto bianco, appena zuccherato e arricchito dai fiori di sambuco. Un equilibrio di consistenze, temperature e sentori latticini che vuole riempire il palato con un'annunciata e fasulla opulenza che in bocca si trasforma in una nota golosa ma rinfrescante giocando sulla coccola palatale e ravvivandosi con la nota accesa della fragola.

Queste creazioni culinarie condividono gli stessi tratti distintivi di Acqua Panna: un gusto unico e un equilibrio perfetto. Come Acqua Panna, le cui caratteristiche hanno origine dal percorso che l'acqua compie nel sottosuolo toscano, un viaggio lungo 14 anni che le dona un pH 7,9, le proposte gastronomiche celebrano l'equilibrio inteso come armonia tra corpo e mente, da coltivare in ogni momento della vita quotidiana. Attorno a questo concetto, il brand sviluppa iniziative e progetti pensati per sottolineare l'importanza di ricercare il benessere nella vita di tutti i giorni, a cominciare proprio dalla corretta idratazione.

S.PELLEGRINO E ACQUA PANNA

S.Pellegrino, Acqua Panna e Bibite Sanpellegrino sono marchi internazionali di Sanpellegrino S.p.A., con sede a Milano, in Italia. Distribuiti in oltre 150 Paesi attraverso filiali e distributori in tutti e cinque i continenti, questi prodotti rappresentano un'eccellenza di qualità in virtù delle loro origini e interpretano perfettamente lo stile italiano in tutto il mondo come una sintesi di piacere, salute e benessere. Fondata nel 1899, Sanpellegrino S.p.A. è la società di riferimento nel settore del beverage in Italia, con la sua gamma di acque minerali, aperitivi analcolici e bibite. Sanpellegrino, come produttore di acqua minerale, è da sempre impegnata per la valorizzazione dell'acqua, bene primario per il Pianeta e lavora con responsabilità e passione per garantire a questa risorsa un futuro di qualità.

UFFICIO STAMPA S.PELLEGRINO e ACQUA PANNA

MAGENTAbureau

Valentina Bianchi - valentina.bianchi@magentabureau.it - Ph. 02 48011841 (int. 2202) | M. 347 9806522

Marta Pagani - marta.pagani@magentabureau.it | M. 346 3518925

Sanpellegrino S.p.A.

Ufficio stampa corporate

Prisca Peroni - prisca.peroni@waters.nestle.com

T. 02 31971