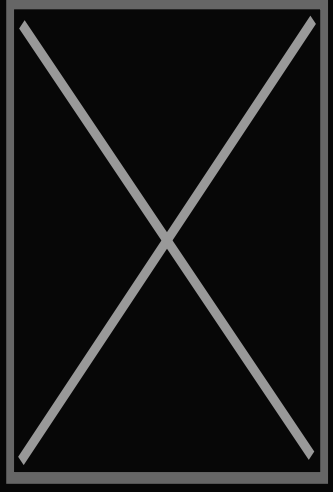
Immersive Collection, la limited edition di S.Pellegrino e Acqua Panna

acqua-panna-168d2a84

Dopo la prima anteprima andata in scena en plein air al ristorante Voce in Giardino, nel cuore di Milano, Acqua Panna e S.Pellegrino partono per un viaggio che da settembre a dicembre farà tappa a Firenze, Bologna e Scorrano, piccolo borgo della campagna leccese, per concludersi a Roma. Un itinerario disegnato per offrire al pubblico l'occasione di vivere un'esperienza unica e irripetibile al ristorante.

L'ESPERIENZA

Cosa è accaduto a Milano e cosa accadrà in autunno? Nella magica atmosfera di quello che un tempo fu il giardino di Alessandro Manzoni, gli chef Alessandro Negrini e Fabio Pisani, anima della cucina de Il Luogo di Aimo e Nadia e proprietari, insieme a Stefania Moroni, di Voce Aimo e Nadia e Aimo e Nadia BistRo, hanno ideato un magnifico menu ispirato alla Immersive Collection, la preziosa e innovativa limited edition di S.Pellegrino e Acqua Panna. Si tratta di un'edizione speciale dalle caratteristiche uniche che trasforma l'esperienza gastronomica in un momento da vivere e condividere: ogni bottiglia è infatti la chiave di accesso a un viaggio virtuale nel mondo di Acqua Panna e S.Pellegrino reso possibile dalla magia della realtà aumentata a cui si accede inquadrando il codice QR che appare in etichetta.



Ma non è finita qui. Uno spettacolare sistema di illuminazione collocato su ogni tavolo ha dato forma a una serie di avvolgenti giochi di luce studiati per scandire la degustazione dei piatti e invitare il pubblico alla condivisione della serata sui propri profili social. Al piacere di assaporare grandi piatti d'autore si è aggiunto il gusto per la condivisione: in tal senso la nuova limited edition è un'iniziativa concepita come parte integrante di "Social Menu per #SupportRestaurants" la nuova campagna di comunicazione ideata per invitare gli utenti a fare la differenza compiendo semplici azioni digitali dedicate ai propri ristoranti del cuore.

LE TAPPE

Sono quattro gli indirizzi gourmand che in autunno partecipano all'iniziativa, quattro indirizzi dove gustare le creazioni di alcuni fra gli chef italiani di maggiore talento e condividere la propria esperienza.Prima tappa, a settembre, all'Ora d'Aria grande insegna fiorentina dove apprezzare la cucina di Marco Stabile. Il secondo appuntamento sarà ospitato a Bologna al Fourghetti il bistrot nato da un'idea di Bruno Barbieri e oggi condotto con successo dallo chef Erik Lavacchielli. Terza tappa a Scorrano, nella campagna leccese, luogo del cuore di Floriano Pellegrino e Isabella Potì che hanno dato forma a Roots Trattoria coinvolgendo una squadra di giovani ambiziosi in arrivo da ogni parte del mondo. Il tour si concluderà a Roma, al ristorante Zia aperto dallo chef Antonio Ziantoni nel 2018 che in breve tempo ha conquistato attenzione e riconoscimenti.

Con il progetto Immersive Collection Acqua Panna e S.Pellegrino intendono dare impulso a un movimento virtuoso- #SupportRestaurants - alimentando l'attenzione verso un settore duramente colpito, in continuità con le iniziative che Sanpellegrino ha messo in campo per sostenere il mondo della ristorazione in un momento di delicata ripresa.