**S.Pellegrino zaprasza do stołu!**

**Najwyższa jakość, świeże produkty, autentyzm oraz tradycja wspólnej celebracji posiłków**

**to charakterystyczne cechy włoskiego stylu kulinarnego. Pochodząca z Lombardii, znana**

**na całym świecie, najwyższej klasy woda mineralna S.Pellegrino, króluje na stołach najlepszych restauracji, zapewniając niezapomniane wrażenia smakowe. Teraz nowa edycja limitowana wody pojawiła się także w Polsce, zapraszając do prawdziwie włoskiej celebracji sztuki dobrego jedzenia.**

**FASCYNUJĄCA HISTORIA**

W wiosce Val Brembana, u stóp włoskich Alp, znajduje się źródło, z którego wypływa woda

o temperaturze 25 stopni Celsjusza. Podczas drogi, którą przez około 30 lat przemierza skalnymi korytarzami, nabiera swoistych właściwości. Wzbogaca się o cenne minerały i wypełnia naturalnym dwutlenkiem węgla, który nasyca ją delikatnymi drobnymi bąbelkami.

San Pellegrino Terme to źródło znane od XIII wieku. Wspomniał o nim, tworząc mapę regionu, sam Leonardo Da Vinci, czym rozsławił miejsce i okoliczne tereny.

Przez lata do term zjeżdżała arystokracja i artyści, aby dzięki wyjątkowym właściwościom wody, poprawiać swoje zdrowie i samopoczucie. Największą popularnością miejsce to cieszyło się w czasie „belle epoque”, na przełomie XIX i XX wieku. Właśnie wtedy powstała fabryka butelkująca S.Pellegrino, która działa i rozwija się do dziś, dostarczając wodę smakoszom w większości krajów

na świecie.

**LOMBARDIA – WYJĄTKOWY REGION**

Region, w którym znajdują się Termy San Pellegrino – Lombardia – to najbogatsza kraina Włoch. Niezwykle malownicze pejzaże z jeziorami otoczonymi przez majestatyczne szczyty Alp, przyciągają turystów z całego świata. Ale region jest wyjątkowy również pod innymi względami – kulturowym, architektonicznym i kulinarnym. Kuchnia lombardzka doświadczyła wpływów z całego kraju, stąd jej ogromne zróżnicowanie.

Nie każdy wie, że Lombardia to współczesne, europejskie królestwo ryżu. Popularne makarony

i lekkie owoce morza schodzą na drugi plan, podczas gdy ryż, mięso i grzyby grają na północy Włoch pierwsze skrzypce. Najsłynniejsze danie regionu to risotto, które może być przygotowywane na wiele sposobów.

**JEDZENIE JAKO ŹRÓDŁO PRZYJEMNOŚCI**

Włosi kochają sprawiać sobie przyjemność jedzeniem. Z umiłowania do wspólnego spędzania czasu przy stole i dzielenia się pasją z innymi znani są na całym świecie. Jedzenie jako źródło przyjemności jest kwintesencją włoskiego stylu życia i mentalności.

Miłość do jedzenia i wina to jednak nie wszystko. Włosi słyną z niezwykle wyrafinowanego podniebienia, smak potraw ma dla nich ogromne znaczenie i doceniają produkty najwyższej jakości. Dlatego właśnie jedną z tradycji jest we Włoszech podawanie wody S.Pellegrino do posiłku.

Skład i właściwości powodują, że woda S.Pellegrino poprawia i uwydatnia aromaty potraw i win. Naturalne, drobne bąbelki w pierwszym momencie przyjemnie łaskoczą w język, po czym ustępują trwałemu posmakowi szlachetnej kompozycji minerałów, pozwalającemu oczyścić doznania

i przygotować podniebienie do rozkoszowania się kolejnym daniem.

S.Pellegrino rekomendują sommelierzy jako najlepszą wodę towarzyszącą winom białym, ciężkim różowym i klasycznym musującym. Woda doceniana przez smakoszy na całym świecie, gości

na stołach najlepszych światowych restauracji.

Dzięki temu charakterystyczna, czerwona gwiazda S.Pellegrino stała się synonimem prestiżu

i szczególnym symbolem kultury wykwintnego jedzenia.

Marka, będąc ambasadorem “live in Italian” promuje na całym świecie aspekty włoskiego życia. Każdego roku przybliża konsumentom kulturę Italii, wprowadzając do sklepów limitowane edycje produktu, nawiązujące do włoskiego dorobku.

Tym razem, za pomocą edycji „Are You a real Foodie?”, zapraszając wszystkich do celebracji sztuki kulinarnej, promuje jeden z najważniejszych pomników włoskiej kultury – tradycję wspólnego gotowania i spędzania czasu przy stole.

Włosi z niemal każdego posiłku są w stanie wyczarować niezrównaną ucztę.

Podejmijmy kulinarne wyzwanie i razem z S.Pellegrino przekonajmy się, czy my także jesteśmy prawdziwymi Foodies!