



## **PATTO TRA GRUPPO CELLI E LO CHEF** **L'ingrediente segreto**

**IL GRUPPO** Celli, l'azienda di San Giovanni leader nella produzione di erogatori per bevande, e lo chef stellato Niko Romito, fondatore di una scuola di alta formazione per professionisti del mondo della cucina, scendono in campo per difendere l'ambiente e proporre un modello di consumo ecocompatibile basato su un 'ingrediente segreto': l'acqua microfiltrata. E' questo l'obiettivo dell'iniziativa presentata nei giorni scorsi all'Acquario Civico di Milano. Acqua Alma, il brand del Gruppo Celli dedicato all'erogazione di acqua, ha siglato una partnership della durata di 4 anni per l'utilizzo di erogatori sia nei laboratori dell'Accademia diretta da Romito, sia nei ristoranti del format Spazio e che ha sottolineato l'esigenza di mettere in discussione i modelli di consumo classici a favore di nuove soluzioni ecosostenibili. All'iniziativa di Milano, oltre a Niko Romito e Mauro Gallavotti (ceo di Celli), hanno preso parte anche Ivan Stammelluti, specialista di innovazione e sostenibilità della società The European House-Ambrosetti che ha presentato i risultati di una ricerca sul tema analizzando i consumi e le tendenze dei consumatori italiani e i possibili impatti economici di modelli di consumo più sostenibili, e Gianni Gurnari, consigliere scientifico dell'Associazione Degustatori Acque Minerali (Adam).