

S. Bernardo

ON



Acqua S. Bernardo è partner strategico dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn)

27 Aprile 2021



Acqua S. Bernardo è partner strategico dell'Università degli studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn). Un nuovo passo per lo sviluppo della minerale italiana, che sgorga pura dalle Alpi Marittime a 1.300 metri di altitudine e che si concretizzerà anche con alcuni innovativi progetti con il prestigioso ateneo.

L'Università di Scienze Gastronomiche, che nasce in Piemonte in provincia di Cuneo come Acqua S. Bernardo, inizia la sua attività nel 2004 promossa dall'associazione internazionale "Slow Food".

La partnership con l'Università si inserisce quindi in un percorso che ha preso il via nel luglio dello scorso anno, quando S. Bernardo è diventata sostenitore ufficiale di Slow Food Italia e partner di Terra Madre Salone del Gusto.

La minerale alimenta inoltre i propri stabilimenti con energia eolica e gestisce le fonti con grande attenzione e rispetto, imbottigliando solo una piccola parte di quello che la terra fornisce e reintroducendo, inalterato in natura, ciò che non viene utilizzato.

S.Bernardo storicamente promuove il packaging in vetro. Una parte delle bottiglie, una volta ultimato il ciclo di vita, viene rigenerato da artigiani siciliani, dando vita a speciali cadeaux. A questo si unisce un'opera di continua ricerca e innovazione, come l'introduzione del packaging in lattina per l'acqua minerale e, novità di quest'anno, la nuova bottiglia di plastica completamente riciclata, e riciclabile, che arriverà sul mercato tra poche settimane, nel mese di maggio.