

BERNARDIN - S.BERNARDO NON TRADISCE MAI

**A Beer & Food Attraction S. Bernardo presenta Bernardin,
l'aperitivo studiato con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.
Da un'antica ricetta nata ieri**

Alla soglia del primo centenario, **S. Bernardo** viaggia speditamente verso il raggiungimento CO2 impatto zero e si appresta a brindare con un drink, analcolico e frizzante, che arriva dritto dritto dalla memoria del territorio.

Grazie alla collaborazione con l'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo** nasce così una nuova idea dell'aperitivo piemontese, il "**Bernardin**" parola che vuole giocare con il dialetto piemontese e con il nome del brand.

L'occasione per assaggiare in anteprima "**Bernardin**" si propone a Rimini, durante l'edizione 2024 di **Beer & Food Attraction**: dal 18 al 20 febbraio visitando lo stand Pad.C1_Stand 200 del quartiere fieristico riminese, sarà possibile scoprire e assaggiare questo nuovo, irresistibile aperitivo firmato S. Bernardo.

*<I valori alla base del progetto - spiega il direttore generale di Acqua S. Bernardo **Antonio Biella** - sono l'autenticità il territorio e la condivisione. Grazie all'Università di Scienze Gastronomiche siamo riusciti a realizzare un prodotto fatto di erbe esclusivamente coltivate e raccolte in Piemonte>.*

La ricetta di Bernardin si basa sulle erbe autoctone: aghi di pino mugo, menta peperita, matricaria camomilla e camomilla romana provenienti rigorosamente da agricoltura biologica. Le aromatiche vengono essiccate a freddo e poi, dopo essere state tritate, vengono inviate all'aromatiere che ne estrae l'infuso. *<L'ingrediente segreto di "Bernardin" - dice il direttore Biella - è S. Bernardo, acqua minimamente mineralizzata, che sgorga dalle Alpi Marittime al confine tra Piemonte e Liguria>.*

Il gusto è quello di una volta, ma anche l'occhio è importante. *<Per questo - dice il direttore grafico di S. Bernardo **Gabriele Gioria** - abbiamo voluto creare un'immagine che riportasse alla memoria un prodotto del passato, e abbiamo utilizzato il logo originale dell'azienda, quello del 1926>.*

*<Per Bernardin ci siamo ispirati alla nostalgia: abbiamo voluto creare un prodotto che visse allo stesso tempo nel passato, nel presente e nel futuro> dice il direttore artistico di S. Bernardo **Lorenzo Zirilli**. <Invitiamo così tutti a prendersi il giusto tempo per fare un buon aperitivo, magari ascoltando la breve storia raccontata da una poesia, composta ad hoc in dialetto piemontese>.*

S. Bernardo produce Bernardin a Garessio, in provincia di Cuneo nello stabilimento alimentato ad energia eolica. L'azienda si impegna a raggiungere l'impatto zero entro il 2026, anche grazie a **SlowFood** e all'**Università di Pollenzo** con cui ha individuato tre progetti: i prati stabili, i boschi di città e l'efficiamento dei castagneti.

S.BERNARDO

S. Bernardo è la perfetta unione di qualità, tradizione ed eleganza. La sua fonte ha origine nelle Alpi Marittime, a un'altezza di 1.300 m, in un ambiente sano e incontaminato. Conosciuta sin dal 1926 per la sua leggerezza e per le eccellenti caratteristiche organolettiche, dagli anni Novanta è espressione del design italiano, grazie alla sua inconfondibile bottiglia "Gocce", disegnata da Giorgetto Giugiaro. Ancora oggi icona di stile. Distribuita nei canali retail, ho.re.ca e door to door, è disponibile in una gamma completa di formati in vetro, alluminio, pet e re-pet. Da maggio 2015 è entrata a far parte del Gruppo Montecristo. S. Bernardo: lunga tradizione tutta italiana di qualità e di stile.

GRUPPO MONTECRISTO

Il Gruppo Montecristo nasce dall'unione di due famiglie italiane, da generazioni protagoniste nel settore delle acque minerali e del beverage. Negli ultimi anni il Gruppo ha effettuato importanti passi sul mercato nazionale, con l'acquisizione nel 2011 di Fonte Ilaria spa di Lucca e nel 2012 di Fonti Di Posina spa di Vicenza. Diventato uno dei principali produttori di bevande gasate e asettiche specializzato nelle private label, è attivo nella distribuzione in tutti i canali moderni. Oggi produce 850 milioni di bottiglie, 200 milioni di fatturato, 4 stabilimenti e 350 dipendenti.

Press Office:
Viviana Dalla Pria
Viviana.dallapria@fontisanbernardo.it
+ 39.338.611850