



Karime Lopez si aggiudica il premio Migliore Donna Chef 2019 under 40 S.Pellegrino e Acqua Panna premiano la giovane cuoca messicana alla guida della brigata del "Gucci Osteria da Massimo Bottura"

Milano, 3 dicembre 2018 - **Karime Lopez Moreno Tagle**, messicana di origine, oggi alla guida della brigata di *Gucci Osteria da Massimo Bottura*, è la Miglior Donna Chef premiata da **Acqua Panna e S. Pellegrino** in occasione della presentazione della edizione 2019 della **Guida Identità Golose**.

Dal 2008 la www.guidaidetintagolose.it individua i **più meritevoli talenti under 40** della gastronomia italiana e internazionale, quelli che più hanno convinto ed emozionato fra 1024 insegne sperimentate da 101 collaboratori in 44 Paesi del Mondo. Si tratta di una pubblicazione dal forte carattere internazionale come lo è il percorso professionale di **Karime Lopez**, che a 19 anni decide di lasciare Parigi dove studiava arte per raggiungere la Spagna e imparare il mestiere di chef. In Europa si è formata prima al *Mugaritz* di San Sebastian e poi al *Noma* in Danimarca, tappe importanti a cui si aggiungono esperienze al *Ryugin* di Tokio, e ancora in Sud America, tra Messico e Perù dove ha lavorato al *Central di Lima* accanto a Virgilio Martinez.

A Karime oggi spetta il compito di rappresentare il maestro modenese a Firenze, mentre suo marito è il sous chef di Massimo Bottura: Taka Kondo, a cui la chef ha dedicato il «Taka-ban» un pane a vapore con pancia di maiale e salsa piccante, una proposta che fa intuire come la cucina della elegante osteria sia aperta al mondo, proponendo un menu che vive di commistioni, sospeso tra suggestioni messicane, giapponesi e italiane. Il risultato è una cucina buona, solida, da gustare in un ambiente elegante e allo stesso tempo informale, senza inutili eccessi.

L'attribuzione del premio e la partnership con la guida Identità Golose rappresentano per **Acqua Panna e S.Pellegrino** un'occasione preziosa per confermare la storica relazione dei brand con la ristorazione di qualità in Italia e nel mondo, valorizzando in particolare il lavoro e l'impegno dei giovani talenti fino a premiare chi oggi meglio interpreta il mestiere di chef facendosi ambasciatore di una cucina di qualità che sempre più dialoga con il mondo.

*"Siamo orgogliosi di attribuire quest'anno il premio Migliore Donna Chef - ha sottolineato **Camilla Cancellieri, Brand Manager di Acqua Panna e S.Pellegrino** - a una professionista come Karime, che ha saputo mettere in pratica con grande abilità ed equilibrio gli insegnamenti del suo maestro Massimo Bottura: applicare tecniche e idee da tutto il mondo a un orizzonte storicamente italiano, l'osteria, all'interno di un contesto che sintetizza, come pochi altri, gusto e bellezza e italianità, valori da sempre promossi e sostenuti dai nostri brand."*

S.Pellegrino e Acqua Panna

S.Pellegrino, Acqua Panna e Sanpellegrino Sparkling Fruit Beverages sono marchi internazionali di Sanpellegrino S.p.A. che ha sede a Milano, in Italia. Distribuiti in oltre 150 paesi attraverso rami e distributori in tutti i cinque continenti, questi prodotti rappresentano l'eccellenza in virtù delle loro origini e interpretano perfettamente lo stile italiano nel mondo come una sintesi di piacere, salute e benessere. Fondata nel 1899, Sanpellegrino S.p.A. è un'azienda leader nel settore delle bevande in Italia con la sua gamma di acque minerali, aperitivi non alcolici, bevande e tè freddi. Come grande produttore di acque minerali in Italia, si è da sempre impegnata a valorizzare questo bene primario per il pianeta e lavora in modo responsabile e con passione per assicurare che questa risorsa abbia un futuro sicuro.

Per maggiori informazioni:**Sanpellegrino S.p.A.**

Prisca Peroni - Ph. 02.31971 prisca.peroni@waters.nestle.com

Magentabureau | Milano per Sanpellegrino

Elisa Zanotti – Ph. 347.2441081 – elisa.zanotti@magentabureau.it