

## ACQUA S.BERNARDO sposa la pizza e arriva a casa con tua con PV@Home

Acqua S. Bernardo ama la pizza! Il simbolo dei semplici sapori, che rappresentano l'Italia nel mondo, conquista anche la minerale italiana, che con la sua purezza e il pH neutro ben si sposa con le prelibatezze gastronomiche ed esalta i gusti dei piatti.

Dopo aver giocato sui social e intrattenuto il pubblico con il format "In Cucina con S. Bernardo", oggi la minerale italiana si affianca con entusiasmo a **PizzaVillage@Home** e sceglie di venire a trovarvi direttamente a casa.

«Amiamo tantissimo la pizza, è un simbolo mondiale» dice Antonio Biella, direttore di Acqua S. Bernardo, che spiega: «Partecipiamo per la prima volta a questa bella iniziativa con molta energia: l'occasione è quella di associare un cibo classico come la pizza a un prodotto nuovo come la nostra lattina: il risultato sarà un momento di condivisione tradizionale, ma allo stesso innovativo. La novità sta nel formato della nostra acqua, ma anche nella nuova veste del Village, che quest'anno di fonda sul delivery. Anche questo è un messaggio importante: dal cambiamento bisogna trarre il meglio ed è quello che noi vogliamo fare, continuando a gustare la pizza e a bere l'acqua minerale, in lattina per un consumo attento anche all'ecologia» conclude Biella.

L'azienda ha appena lanciato sul mercato una nuova soluzione di packaging per l'acqua minerale, confezionata in lattina di alluminio formato sleek. Una soluzione che risponde alla necessità di ridurre drasticamente l'uso della plastica, indirizzata ai consumatori più attenti.

S. Bernardo nel 2020 arricchisce il suo bouquet di referenze: ecco le Drops of Drinks, al fianco della minerale, dei The Bio, delle Bibite Bi e dei Drops of Tea. Si tratta di 16 nuove bibite biologiche proposte nei gusti che maggiormente identificano il nostro Paese: aranciata, chinotto, tonica, pompelmo rosa e altri accattivanti gusti. Particolare il formato: le nuove bibite sono proposte in vetro da 26 cl, per ricordare l'anno di fondazione del brand.

Tutte le novità esaltano le celebri bottiglie disegnate da Giugiaro, grazie anche al ricorso a soluzioni inedite sul nostro mercato, che consentono di ritrovare l'inconfondibile sensazione tattile delle "Gocce" in rilievo. Acqua S. Bernardo è un'acqua oligominerale minimamente mineralizzata, il suo residuo fisso di soli 34 mg/L la rende leggerissima. È inoltre caratterizzata da un basso contenuto di sodio, potassio e magnesio. Acqua S. Bernardo è un'acqua dalle elevate proprietà depurative; la versione frizzante, con una lieve e inconfondibile gassatura, ne è il naturale complemento di gusto.

### S.BERNARDO

*S. Bernardo rappresenta 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 anche 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 e 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 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 a settiche specializzato nelle private label, è attivo nella distribuzione in tutti i canali moderni. Oggi produce 550 milioni di bottiglie, 105 milioni di fatturato, 4 stabilimenti e 220 dipendenti.*

Press Office: Viviana Dalla Pria [Viviana.dallapria@fontisanbernardo.it](mailto:Viviana.dallapria@fontisanbernardo.it)