

S.PELLEGRINO STARTET DIE 5. AUSGABE DES WETTBEWERBS DER S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY – UND GESTALTET SO DIE ZUKUNFT DER GASTRONOMIE

Junge Köche, die mittels ihrer Kochkunst positive Veränderungen in der Gesellschaft bewirken. Es gibt sie in jeder Generation. Ein weiteres Mal macht S.Pellegrino sich auf die Suche nach diesen Nachwuchstalenten. Wer wird die nächste Generation von Spitzenköchen sein? Die Bewerbungsphase für den Wettbewerb der S.Pellegrino Young Chef Academy 2022/23 hat begonnen.

MAILAND, 17. Januar 2022 /PRNewswire/ -- **S.Pellegrino** kündigt die **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition** an. Es ist die Rückkehr eines aufregenden weltweiten Programms, das von der [S.Pellegrino Young Chef Academy](#) ins Leben gerufen wurde. Das Ziel: **Brillante Köche zu entdecken und zu fördern, um die Grenzen der Gastronomie zu erweitern.**

Die Multimedia-Pressemitteilung finden Sie hier: <https://www.multivu.com/players/English/9002751-s-pellegrino-launches-5th-edition-of-young-chef-academy-competition/>

Die Teilnahme am Wettbewerb der S.Pellegrino Young Chef Academy ist eine einzigartige Gelegenheit. Sie ermöglicht es, **an einem langjährigen, ehrgeizigen und zukunftsgerichteten Projekt teilzuhaben. Ein Projekt, das zur Weiterentwicklung der kulinarischen Gemeinschaft und, vielleicht, der gesamten Gesellschaft beitragen möchte.** Mit dem Wettbewerb sucht S.Pellegrino nicht nur neue Talente, sondern fördert sie auch – um so die nächste Generation weltoffener Jungköche zu finden. Aus diesem Grund **ist der Wettbewerb der ideale Rahmen für alle kulinarischen Kreativköpfe.** Er lädt sie dazu ein, sich selbst herauszufordern und ihre Fähigkeit unter Beweis zu stellen. So können sie feinste Geschmackserlebnisse zaubern und gleichzeitig einen positiven Einfluss auf die Gesellschaft ausüben.

Der **Wettbewerb der S.Pellegrino Young Chef Academy 2022/23** bietet jungen Köchen die Möglichkeit, eine lehrreiche Reise anzutreten – und dabei viele neue Inspirationen zu sammeln. Darüber hinaus werden sie während des gesamten Auswahlverfahrens von einer breiten Öffentlichkeitsarbeit profitieren. Das bedeutet: weltweite Sichtbarkeit und der Ausbau des eigenen beruflichen Ansehens. Den Höhepunkt bildet schließlich die für 2023 geplante große Abschlussveranstaltung.

Für die kürzlich zu Ende gegangene Ausgabe des Wettbewerbs (2019/21) kamen rund 300 talentierte Jungköche und Mentoren aus 50 verschiedenen Ländern und Regionen zusammen. Gemeinsam arbeiteten sie daran, ihre jeweiligen charakteristischen Gerichte zu verbessern. Jedes der Rezepte war einmalig – und bot aufregende Ideen für eine nachhaltige und vor allem integrative kulinarische Zukunft. Am Ende gewann **Jerome Ianmark Calayag**. Das Nachwuchstalente steht damit für alle, die den Beruf des Kochs nicht nur aus Leidenschaft, sondern auch mit einem Blick in die Zukunft ergreifen wollen.

*„Im Oktober letztes Jahr fand das große Finale unseres Wettbewerbs 2019/21 in Mailand stand – und es war ein Riesenerfolg. Deshalb freut es uns jetzt umso mehr, die fünfte Ausgabe des S.Pellegrino Young Chef Academy Wettbewerbs anzukündigen. Der ursprünglich als internationales Scouting-Projekt konzipierte Wettbewerb hat sich in den letzten zwei Jahren wirklich weiterentwickelt. Man kann es jetzt zurecht als Ausbildungs- und Vernetzungsprojekt bezeichnen. Die S.Pellegrino Young Chef Academy ist eine inspirierende Gemeinschaft und zählt mittlerweile mehr als 1000 Personen. Darunter finden sich junge sowie erfahrene Köchen aus der ganzen Welt. Der Wettbewerb öffnet die Türen zur Akademie und ist das wichtigste Instrument, das wir haben, um Kreativität und Talente zu fördern. Das gesamte Projekt zeigt, wie sehr es uns am Herzen liegt, dass sich die Gastronomie stetig weiterentwickelt. Wir hoffen, innerhalb der Branche bestimmte allgemeingültige Werte und Fähigkeiten stärken zu können: Nachhaltigkeit, Verantwortung, Diversität, Widerstandsfähigkeit oder Schönheit“, sagt **Stefano Bolognese, Leiter der internationalen Geschäftseinheit von Sanpellegrino.***

Junge Köche unter 30 Jahren sind hiermit herzlich eingeladen, sich **für den Wettbewerb der S.Pellegrino Young Chef Academy 2022-23 zu bewerben. Die Bewerbungsphase läuft vom 7. Februar bis zum 30. April 2022 über www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com.** Für die Teilnahme nötig sind persönliche sowie berufliche Angaben und das Rezept für ein selbstkreatiertes charakteristisches Gericht. Das Rezept soll drei Dinge zum Ausdruck bringen: ihre persönliche Vision, ihre einzigartigen Fähigkeiten und ihre Kreativität. Wie bei den vorherigen Ausgaben werden die Bewerbungen in der ersten Auswahlphase von **ALMA, der Internationalen Schule der italienischen Kochkunst**, bewertet. ALMA wird eine Reihe von Jungköchen auswählen, die an einer der 16 regionalen Endausscheidungen teilnehmen werden, die weltweit in der zweiten Hälfte des Jahres 2022 stattfinden.

Die regionalen Finalisten sind offiziell im Rennen um den begehrten Titel des „**S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2022-23**". Die Teilnahme am Wettbewerb – und vielleicht der Sieg – wird ihre Karriere pushen und ihnen weltweit Aufmerksamkeit bringen. Die Bewerber wetteifern außerdem um drei weitere Preise. Damit sollen unterschiedlichen Überzeugungen und Ansätze der jungen Köche gewürdigt werden, mit denen sie versuchen die Gesellschaft mittels ihrer Kochkunst ein Stück zum Guten zu verändern.

Die **vier Preise** sind wie folgt:

- **S.Pellegrino Young Chef Academy Award**: Hierbei handelt es sich um die wichtigste Auszeichnung des Wettbewerbs. Sie wird von den „Sieben Weisen“, einer angesehenen Jury aus international bekannten Köchen, vergeben. Der Gewinner des Wettbewerbs muss nicht nur über unübertroffene technische Fähigkeiten, sondern auch über echte Kreativität verfügen. Die jungen Talente sollten auch eine starke persönliche Überzeugung zum Thema Gastronomie zeigen. Sie sollten die Jury davon überzeugen können, dass sie bestrebt sind, positive Veränderungen anzuregen;
- **Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy**: Der Gewinner dieses Preises wird von Mentoren aus 50 Ländern der Welt gewählt. Das gekürte Gericht repräsentiert das kulinarische Erbe der jeweiligen Region und sollte deshalb traditionelle kulinarische Praktiken und persönliche moderne Visionen verbinden. Und so Vergangenheit und der Zukunft verknüpfen;
- **S.Pellegrino Award for Social Responsibility**: Der Gewinner dieses Preises wird von Food Made Good gewählt. Das Gericht sollte für den Grundsatz stehen, dass Lebensmittel am besten sind, wenn sie unter sozial verantwortlichen Bedingungen gewonnen wurden;
- **Fine Dining Lovers Food for Thought Award**: Dieser Preis wird von der Online-Gemeinschaft der Fine Dining Lovers gewählt und geht an den jungen Koch, der seine persönliche Überzeugung am besten in seinem Signature Dish darstellen kann.

Weitere Informationen über die Initiative finden Sie unter www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com.

Informationen zu S.Pellegrino und Acqua Panna

S.Pellegrino, Acqua Panna und Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks sind internationale Marken der Sanpellegrino S.p.A. mit Sitz in Mailand, Italien. Ihre Produktpalette wird auf allen fünf Kontinenten in über 150 Ländern durch Niederlassungen und Händler vertrieben. Die drei Marken stehen für höchste Qualität und verbreiten italienisches Lebensgefühl und Flair auf der ganzen Welt – als Verbindung von Genuss, Gesundheitsbewusstsein und Wohlbefinden. Die Sanpellegrino S.p.A. wurde 1899 gegründet und ist mit ihrem Angebot an Mineralwässern, alkoholfreien Aperitifs, Getränken und Eistees das führende Unternehmen im Getränkesektor in Italien. Sanpellegrino gilt gemeinhin als bedeutender italienischer Hersteller von Mineralwasser. Daher ist sich das Unternehmen der Bedeutung des Gutes Wasser für den Planeten bewusst und setzt sich seit jeher für dessen Aufwertung ein. Die Marke arbeitet verantwortungsbewusst und leidenschaftlich daran, dass diese Ressource eine sichere Zukunft für alle hat.

Foto - https://mma.prnewswire.com/media/1725262/Sanpellegrino_Group.jpg

Für weitere Informationen: Sanpellegrino S.p.A.- Barbara D'Amico - Barbara.DAmico@waters.nestle.com
We Are Social - Sabrina Varaldo - sabrina.varaldo@wearesocial.net