

## S.PELLEGRINO LANZA LA QUINTA EDICIÓN DE LA COMPETENCIA S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY PARA DAR FORMA AL FUTURO DE LA GASTRONOMÍA

*¿Quiénes formarán parte de la próxima generación de jóvenes chefs que crearán un cambio positivo en la sociedad a través de la comida? Las postulaciones para la Competencia S.Pellegrino Young Chef Academy 2022/23 se abren el 7 de febrero*

MILÁN, 31 de enero de 2022 /PRNewswire/ -- **S.Pellegrino** anuncia el regreso de la **Competencia S.Pellegrino Young Chef Academy**, la emocionante iniciativa global creada por [S.Pellegrino Young Chef Academy](#) para descubrir y formar a **profesionales brillantes capaces de superar los límites de la gastronomía**.

Para ver la versión multimedia del comunicado de prensa, haga clic en: <https://www.multivu.com/players/English/9002751-s-pellegrino-launches-5th-edition-of-young-chef-academy-competition/>

Participar en la competencia S.Pellegrino Young Chef Academy es una oportunidad única para **formar parte de un proyecto de larga data, ambicioso y visionario, a través del cual S.Pellegrino contribuye a la evolución no solo de la comunidad culinaria, sino también de la sociedad en general**. De hecho, es con la competencia que S.Pellegrino identifica y educa a los talentos que conformarán la próxima generación de jóvenes chefs y ciudadanos del mundo. Por esta razón, **la competencia es el contexto ideal para todos los disruptores culinarios** que están ansiosos por desafiarse a sí mismos y demostrar su capacidad para crear las mejores experiencias de sabores, que a la vez que tienen un impacto positivo en la sociedad.

La **Competencia S.Pellegrino Young Chef Academy 2022/23** ofrecerá a los jóvenes chefs la oportunidad de comenzar un viaje inspirador y educativo, ganando visibilidad global y un importante prestigio profesional durante todo el proceso de selección, que culminará en el evento de la Gran Final previsto para 2023. La edición 2019/21, que acaba de cerrar, contó con cerca de 300 talentosos jóvenes chefs y mentores de 50 países y regiones, quienes trabajaron juntos para mejorar sus platos emblemáticos, que no eran simplemente recetas, sino ideas reales para una revolución culinaria sostenible e inclusiva. Al final fue **Jerome Ianmark Calayag** quien triunfó, convirtiéndose en un punto de referencia para todos los que desean asumir la profesión de chef con una nueva mirada al futuro.

*"Pocos meses después del éxito de la Gran Final 2019/21, que se llevó a cabo en Milán el pasado octubre, nos sentimos entusiasmados por anunciar la quinta edición de la Competencia S.Pellegrino Young Chef Academy. La competencia, concebida originalmente como un proyecto internacional de búsqueda de talentos, ha evolucionado durante los últimos dos años hasta convertirse en un auténtico laboratorio permanente de formación y creación de redes: la S.Pellegrino Young Chef Academy, una comunidad inspiradora de más de 1.000 personas compuesta por chefs jóvenes y seniors de todo el mundo. La competencia abre las puertas a la Academia y es la principal herramienta que tenemos para estimular la creatividad y promover el talento. Todo el proyecto transmite nuestro compromiso de impulsar la evolución continua dentro del mundo de la gastronomía, que hoy representa un 'espacio' extraordinario para difundir valores universales como la sostenibilidad, la responsabilidad, la inclusión, la resiliencia y la belleza", explicó Stefano Bolognese, director de la Unidad de Negocios Internacionales de Sanpellegrino."*

Los jóvenes chefs menores de 30 años tendrán la oportunidad de inscribirse en la **Competencia S.Pellegrino Young Chef Academy 2022-23** en [www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com](http://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com) a partir del 7 de febrero y hasta el 30 de abril de 2022, proporcionando información personal y profesional y enviando la receta de un plato emblemático capaz de comunicar su visión personal, habilidades únicas y creatividad. Al igual que en ediciones anteriores, en la primera fase de selección las candidaturas serán evaluadas por [ALMA, la escuela internacional del arte culinario italiano](#). ALMA definirá una lista preliminar de jóvenes chefs que participarán en una de las 16 finales regionales que tendrán lugar en todo el mundo durante el segundo semestre de 2022.

Los finalistas regionales competirán oficialmente por el codiciado título del "**Premio S.Pellegrino Young Chef Academy 2022-23**", que impulsará sus carreras y les otorgará reconocimiento en todo el mundo. Los candidatos también competirán por otros tres premios que reconocerán las diversas creencias y enfoques de los jóvenes chefs para generar un cambio positivo en la sociedad a través de la comida.

Los **cuatro premios** son los siguientes:

- **S.Pellegrino Young Chef Academy Award:** es el premio principal de la competencia y lo eligen los Siete Sabios, un prestigioso panel de chefs de renombre internacional. El chef ganador tendrá que demostrar habilidades técnicas inigualables, así como una creatividad genuina. El joven talento también debe mostrar una firme convicción personal con respecto a la gastronomía, que convencerá al jurado de su capacidad de convertirse en catalizador para un cambio positivo;
- **S.Pellegrino Award for Social Responsibility:** elegido por la Asociación de Restaurantes Sostenibles que opera "Food Made Good", el mayor programa de sostenibilidad en los servicios gastronómicos y la mayor comunidad global para el impulso de la sostenibilidad en la industria de la hospitalidad. Este plato representará el principio de que la comida está en su mejor punto cuando es el resultado de prácticas socialmente responsables, abarcando requisitos de abastecimiento, sociales y ambientales. Las postulaciones para este premio serán juzgadas según ocho criterios: uso de recursos, impacto climático, biodiversidad, desperdicio de comida, nutrición, cooperación, promoción e innovación;
- **Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy:** elegido por los mentores, el ganador de este premio elaborará un plato que represente el patrimonio culinario de la región de origen. El plato deberá destacar las prácticas culinarias tradicionales y la visión personal moderna, proporcionando una conexión entre el pasado y el futuro;
- **Fine Dining Lovers Food for Thought Award:** elegido por la comunidad en línea de Fine Dining Lovers, este premio se otorgará al joven chef que mejor represente su convicción personal en su plato emblemático.

Para descubrir más acerca de la iniciativa, visite: [www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com](http://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com).

### **Acerca de S.Pellegrino y Acqua Panna**

S.Pellegrino, Acqua Panna y Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks son marcas comerciales internacionales de Sanpellegrino S.p.A., con sede en Milán (Italia). Estas marcas se distribuyen en más de 150 países a través de sucursales y distribuidores en los cinco continentes, con productos que representan la excelencia en la calidad gracias a sus orígenes e interpretan perfectamente el estilo italiano en todo el mundo como una síntesis del placer, la salud y el bienestar. Fundada en 1899, Sanpellegrino S.p.A. es la empresa líder en el sector de las bebidas en Italia con su gama de aguas minerales, aperitivos no alcohólicos, bebidas y téns envasados. Como importante productora italiana de agua mineral, siempre ha estado comprometida a mejorar este bien primario para el planeta, y trabaja de manera responsable y apasionada para garantizar que este recurso tenga un futuro seguro.

Fotografía: [https://mma.prnewswire.com/media/1725262/Sanpellegrino\\_Group.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/1725262/Sanpellegrino_Group.jpg)

Para obtener más información: Sanpellegrino S.p.A., Barbara D'Amico, [Barbara.DAmico@waters.nestle.com](mailto:Barbara.DAmico@waters.nestle.com); We Are Social, Sabrina Varaldo, [sabrina.varaldo@wearesocial.net](mailto:sabrina.varaldo@wearesocial.net).