

S.PELLEGRINO LANÇA A 5ª EDIÇÃO DA S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION PARA MOLDAR O FUTURO DA GASTRONOMIA

Quem será a próxima geração de jovens chefs a gerar mudanças positivas na sociedade por meio da gastronomia? As inscrições para a S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022/23 serão abertas no dia 7 de fevereiro

MILÃO, 31 de janeiro de 2022 /PRNewswire/ -- A **S.Pellegrino** anuncia o retorno da **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition**, a empolgante iniciativa global criada pela [S.Pellegrino Young Chef Academy](#) para descobrir e promover **profissionais brilhantes capazes de expandir os limites da gastronomia**.

Para visualizar o comunicado multimídia à imprensa, clique em: <https://www.multivu.com/players/English/9002751-s-pellegrino-launches-5th-edition-of-young-chef-academy-competition/>

Participar da S.Pellegrino Young Chef Academy Competition é uma oportunidade única de **entrar em um projeto de longa duração, ambicioso e visionário, por meio do qual a S.Pellegrino contribui para a evolução não apenas da comunidade culinária, mas da sociedade como um todo**. De fato, é através da competição que a S.Pellegrino identifica e educa os talentos que formarão a próxima geração de jovens chefs e cidadãos do mundo. Por isso, **a competição é o contexto ideal para todos os agentes de mudança da culinária**, que estejam ansiosos para se desafiar e demonstrar sua capacidade de criar as melhores experiências de sabor, gerando, ao mesmo tempo, um impacto positivo na sociedade.

A **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022/23** oferecerá aos jovens chefs a oportunidade de começar uma jornada inspiradora e educacional, conquistando visibilidade global e prestígio profissional significativo durante todo o processo de seleção, que culminará na etapa final do evento, a Grand Finale, planejada para 2023. A edição de 2019/21, que acabou de **terminar, contou com cerca de 300 jovens chefs e mentores** talentosos de 50 países e regiões diferentes, trabalhando juntos para melhorar seus pratos autorais e exclusivos, que não eram simples receitas, mas ideias reais para uma **revolução da gastronomia sustentável e inclusiva**. No final, foi **Jerome Ianmark Calayag** que triunfou, **tornando-se uma referência** para todos que desejam assumir a profissão de chef com uma nova visão de futuro.

"Alguns meses após o sucesso da Grand Finale 2019/21, que foi realizada em Milão em outubro passado, estamos entusiasmados em anunciar a quinta edição da S.Pellegrino Young Chef Academy Competition. A competição, originalmente concebida como um projeto internacional de exploração, evoluiu nos últimos dois anos e se transformou em um laboratório autêntico e permanente de treinamento e networking: a S.Pellegrino Young Chef Academy é uma comunidade inspiradora de mais de mil pessoas composta por chefs jovens e seniores provenientes de todo o mundo. A competição abre as portas para a Academy e é a principal ferramenta que temos para estimular a criatividade e promover talentos. Todo o projeto transmite nosso compromisso de impulsionar a evolução contínua no mundo da gastronomia, que hoje representa um 'espaço' extraordinário para difundir valores universais, como sustentabilidade, responsabilidade, inclusão, resiliência e beleza", disse Stefano Bolognese, diretor da unidade de negócios internacionais da Sanpellegrino.

Os jovens chefs com menos de 30 anos de idade terão a oportunidade de se inscrever **na S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-23 em www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com**, **de 7 de fevereiro a 30 de abril de 2022**, fornecendo informações pessoais, profissionais e enviando a receita de um prato exclusivo capaz de comunicar sua visão pessoal, habilidades únicas e criatividade. Assim como nas edições anteriores, na primeira fase de seleção, as inscrições serão avaliadas pela **ALMA, a Escola Internacional de Arte Culinária Italiana**. A ALMA definirá uma lista contendo jovens chefs selecionados que participarão de uma das 16 finais regionais, que ocorrerão em todo o mundo durante o segundo semestre de 2022.

Os finalistas regionais estarão oficialmente na disputa pelo cobiçado título de **"S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2022-23"**, que impulsionará sua carreira e lhes dará reconhecimento mundial. Os candidatos também competirão por três prêmios adicionais que reconhecerão as crenças e abordagens variadas dos jovens chefs para gerar mudanças positivas na sociedade por meio dos alimentos.

Os **quatro prêmios** são os seguintes:

- **S.Pellegrino Young Chef Academy Award:** é o principal prêmio da competição, votado pelos Seven Sages, uma banca respeitada de chefs de renome internacional. O chef vencedor terá que demonstrar habilidades técnicas incomparáveis, bem como criatividade genuína. Os jovens talentos também deverão demonstrar uma forte crença pessoal em relação à gastronomia, que convença o júri de sua capacidade de se tornar um catalisador para mudanças positivas;
- **S.Pellegrino Award for Social Responsibility:** votado pela Sustainable Restaurant Association, que administra o Food Made Good, o maior programa de sustentabilidade de serviços de alimentação e comunidade global para impulsionar a sustentabilidade na hospitalidade, este prato representará o princípio de que os alimentos são melhores quando são o resultado de práticas socialmente responsáveis, abrangendo os requisitos de abastecimento, sociais e ambientais. As inscrições para este prêmio são julgadas de acordo com 8 critérios: uso de recursos, impacto climático, biodiversidade, desperdício de alimentos, nutrição, colaboração, advocacia, inovação;
- **Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy:** votado por Mentores, o vencedor deste prêmio deverá produzir um prato que represente o patrimônio culinário da região nativa. O prato deverá destacar as práticas culinárias tradicionais e a visão moderna pessoal, oferecendo uma conexão entre o passado e o futuro;
- **Fine Dining Lovers Food for Thought Award:** votado pela comunidade online Fine Dining Lovers, este prêmio irá para o jovem chef que melhor representar sua crença pessoal em seu prato autoral.

Para saber mais sobre a iniciativa, visite: www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com.

Sobre a S.Pellegrino e Acqua Panna

A S.Pellegrino, Acqua Panna e Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks são marcas registradas internacionais da Sanpellegrino S.p.A., sediada em Milão, na Itália. Distribuídos em mais de 150 países por meio de filiais e distribuidores em todos os cinco continentes, estes produtos representam a excelência em qualidade, em virtude de suas origens, e interpretam perfeitamente o estilo italiano em todo o mundo como uma síntese de prazer, saúde e bem-estar. Fundada em 1899, a Sanpellegrino S.p.A. é a empresa líder do setor de bebidas na Itália com sua linha de águas minerais, aperitivos não alcoólicos, drinks e chás congelados. Como uma importante produtora italiana de água mineral, sempre se comprometeu a aprimorar esse bem primário para o planeta e trabalha de forma responsável e apaixonada para garantir que esse recurso tenha um futuro seguro.

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

Para mais informações: Sanpellegrino S.p.A., Barbara D'Amico - Barbara.DAmico@waters.nestle.com, We Are Social, Sabrina Varaldo - sabrina.varaldo@wearesocial.net, Brasil - TAO Public Relations, Andrea Sabino - andrea@taopr.com.br; Beatriz Nogueira – beatriz@taopr.com.br; Ana Brucker – ana@taopr.com.br

