

## S.PELLEGRINO LANZA LA 5ª EDICIÓN DEL S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION

### -S.PELLEGRINO LANZA LA 5ª EDICIÓN DEL S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION PARA FORMAR EL FUTURO DE LA GASTRONOMÍA

*¿Quiénes serán la próxima generación de jóvenes chefs que crearán un cambio positivo en la sociedad a través de la comida? Las solicitudes para el S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022/23 se abrirán el 7 de febrero*

MILÁN, 31 de enero de 2022 /PRNewswire/ -- **S.Pellegrino** anuncia el regreso del **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition**, la emocionante iniciativa mundial creada por [S.Pellegrino Young Chef Academy](https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com) para descubrir y formar a **profesionales brillantes capaces de superar los límites de la gastronomía**.

Para ver el comunicado de prensa multimedia, haga clic en:

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

Participar en el S.Pellegrino Young Chef Academy Competition es una oportunidad única para **entrar en un proyecto de larga duración, ambicioso y visionario, a través del cual S.Pellegrino contribuye a la evolución no sólo de la comunidad culinaria, sino de la sociedad en su conjunto**. De hecho, es con el concurso que S.Pellegrino identifica y educa a los talentos que formarán la próxima generación de jóvenes chefs, y ciudadanos del mundo. Por esta razón, **el concurso es el contexto ideal para todos los cambiadores de juego culinario** que están dispuestos a desafiarse a sí mismos y a demostrar su capacidad para crear las mejores experiencias de sabor, al tiempo que tienen un impacto positivo en la sociedad.

El **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022/23** ofrecerá a los jóvenes chefs la oportunidad de iniciar 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. En la edición 2019/21, que acaba de cerrarse, participaron cerca de 300 talentosos jóvenes chefs y mentores de 50 países y regiones diferentes, que trabajaron juntos para mejorar sus platos de autor, que no eran simples recetas, sino verdaderas ideas para una revolución culinaria sostenible e inclusiva. Al final fue **Jerome Ianmark Calayag** quien triunfó, convirtiéndose en un referente para todos aquellos que quieran emprender la profesión de chef con una nueva mirada al futuro.

*"Unos meses después del éxito de la Gran Final 2019/21 que se celebró en Milán el pasado mes de octubre, estamos encantados de anunciar la quinta edición del Concurso S.Pellegrino Young Chef Academy. El concurso, concebido originalmente como un proyecto de scouting internacional, ha evolucionado en los últimos dos años hasta convertirse en un auténtico laboratorio permanente de formación y networking: la S.Pellegrino Young Chef Academy, una inspiradora comunidad de más de 1000 personas formada por chefs jóvenes y senior originarios de todo el mundo. El concurso abre las puertas de 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 en día representa un "espacio" extraordinario para difundir valores universales, como la sostenibilidad, la responsabilidad, la inclusividad, la resiliencia y la belleza", dijo Stefano Bolognese, Director de la Unidad de Negocio Internacional de Sanpellegrino".*

Los jóvenes chefs menores de 30 años tendrán la oportunidad de inscribirse para el **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-23** en [www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com](https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com) del **7 de febrero al 30 de abril de 2022**, proporcionando información personal y profesional y presentando la receta de un plato de autor capaz de comunicar su visión personal, sus habilidades únicas y su creatividad. Al igual que en ediciones anteriores, en la primera fase de selección las solicitudes serán evaluadas por [ALMA](#).

[International School of Italian Culinary Arts](#). ALMA definirá una lista de jóvenes chefs que participarán en una de las 16 finales regionales que tendrán lugar en todo el mundo durante la segunda mitad de 2022.

Los finalistas regionales estarán oficialmente en la carrera por el codiciado título del '**S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2022-23**' que impulsará su carrera y les otorgará reconocimiento mundial. Los aspirantes también competirán por tres premios adicionales que reconocerán las diversas creencias y enfoques de los jóvenes chefs para crear 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 principal premio del concurso, votado por los Siete Sabios, un estimado panel de chefs de renombre internacional. El chef ganador tendrá que demostrar unas habilidades técnicas inigualables, así como una auténtica creatividad. El joven talento también debe mostrar una fuerte creencia personal en la gastronomía, que convenga al Jurado de su capacidad para convertirse en un catalizador del cambio positivo;
- **S.Pellegrino Award for Social Responsibility**: votado por la Asociación de Restaurantes Sostenibles, que dirige el programa Food Made Good, el mayor programa de sostenibilidad de los servicios alimentarios y la comunidad mundial para impulsar la sostenibilidad en la hostelería, este plato representará el principio de que la comida es mejor cuando es el resultado de prácticas socialmente responsables, que abarcan los requisitos de abastecimiento, sociales y medioambientales. Las candidaturas a este premio se valoran según 8 criterios: uso de recursos, impacto climático, biodiversidad, desperdicio de alimentos, nutrición, colaboración, promoción e innovación;
- **Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy**: votado por Mentores, el ganador de este premio elaborará un plato que represente el patrimonio culinario de la región nativa. El plato debe destacar las prácticas culinarias tradicionales y la visión moderna personal, proporcionando una conexión entre el pasado y el futuro;
- **Fine Dining Lovers Food for Thought Award**: votado por la comunidad online de Fine Dining Lovers, este premio será para el joven chef que mejor represente su creencia personal dentro de su plato de autor.

Para saber más sobre 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 internacionales de Sanpellegrino S.p.A., con sede en Milán, Italia. Distribuidos en más de 150 países a través de sucursales y distribuidores en los cinco continentes, estos productos representan la excelencia de calidad en virtud de sus orígenes e interpretan perfectamente el estilo italiano en todo el mundo como una síntesis de placer, salud y bienestar. Fundada en 1899, Sanpellegrino S.p.A. es la empresa líder en el sector de bebidas en Italia, con su gama de aguas minerales, aperitivos sin alcohol, bebidas y té helados. Como un importante productor italiano de agua mineral, siempre se ha comprometido a mejorar este bien primario para el planeta y trabaja responsable y apasionadamente para asegurar que este recurso tiene un futuro seguro.

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

Para 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)