S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION 2022-2023: LA GRAN FINALE SI TERRÀ A MILANO IL 4 E IL 5 OTTOBRE

Sono stati selezionati i 15 finalisti regionali per l'edizione del 2022-23 di S.Pellegrino Young Chef Academy Competition e ora inizia l'attesa per la Gran Finale.

MILANO, 20 febbraio 2023 /PRNewswire/ -- **S.Pellegrino Young Chef Academy** è lieta di annunciare che la **Gran Finale** della **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-2023** si terrà a **Milano il** 4 e il 5 ottobre. L'evento premia e valorizza i migliori giovani chef a livello mondiale e rende omaggio ai talenti che possono guidare l'evoluzione del settore gastronomico.

Per visualizzare il comunicato stampa multimediale, fare click su:
https://www.multivu.com/players/English/9143451-san-pellegrino-young-chef-academy-competition-grand-finale-milan/

Tra settembre 2022 e gennaio 2023, 165 giovani chef provenienti da tutto il mondo hanno preso parte alle affascinanti e altamente competitive Finali Regionali. Le giurie locali, composte da rinomati chef, hanno valutato i concorsi di cucina dal vivo in quindici diverse regioni. Per la prima volta, gli eventi regionali hanno ospitato il ***Brain Food Forum a cura di Fine Dining Lovers***, con l'obiettivo di fornire idee e riflessioni stimolanti intorno al mondo della gastronomia. Oltre 50 famosi chef, protagonisti della comunità gastronomica internazionale, hanno tenuto dibattiti stimolanti in cui hanno esplorato i temi più importanti del settore.

Durante ogni finale regionale sono stati selezionati quattro giovani talenti per accedere alla Gran Finale e competere per i premi internazionali. Il vincitore del ***S.Pellegrino Young Chef Academy Award*** sarà annunciato nel corso della Gran Finale. I tre premi speciali saranno annunciati nei mesi precedenti la Gran Finale, a partire dalla fine di giugno: si tratta del ***S.Pellegrino Award for Social Responsibility***, il cui vincitore sarà scelto dalla *Sustainable Restaurant Association*, dell'***Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy***, assegnato dai mentori che affiancheranno gli young chef, e il ***Fine Dining Lovers Food for Thought Award***, votato dalla community online di Fine Dining Lovers.

Stefano Bolognese, direttore di Sanpellegrino International Business Unit, ha dichiarato: «Abbiamo lanciato la S.Pellegrino Young Chef Competition nel 2015 per coltivare il futuro della gastronomia scoprendo giovani talenti provenienti da tutto il mondo. Il numero di candidati per questa 5ª edizione, oltre 4.000 provenienti da tutto il mondo, ha confermato il valore del progetto. La Competition è inoltre un percorso verso la S.Pellegrino Young Chef Academy, una forte commmunity globale - oltre 2.000 chef di talento – nato con l'obiettivo di coinvolgere gli chef attraverso una serie di attività progettate per ispirare, collegarsi e connettersi. La Gran Finale, che si terrà a ottobre, è un passaggio finale e un momento chiave del nostro processo di scoperta. Sanpellegrino augura buona fortuna a tutti i finalisti.»

Chi partecipa alla finale internazionale avrà l'opportunità di cucinare di nuovo i propri signature dish, che verranno presentati a una giuria composta da **sette chef di fama internazionale**: **Eneko Atxa, Riccardo Camanini, Hélène Darroze, Vicky Lau, Pía León, Julien Royer e Nancy Silverton.** I giurati valuteranno i finalisti sulla base di tre elementi chiave: competenze tecniche, creatività e visione personale; ogni candidato sarà inoltre giudicato in relazione alla sua capacità di creare cambiamenti positivi nella società attraverso il cibo. Nel percorso verso la Gran Finale, i giovani chef continueranno a lavorare a stretto contatto con i rispettivi mentori per perfezionare i loro piatti.

I 15 finalisti regionali che si contenderanno il *S.Pellegrino Young Chef Academy Award* e i loro mentori sono:

1. America Latina e Caraibi**: Erick Alfredo Bautista Chacon,** con la chef mentore **Lula Martin Del Campo** – Signature dish: "Oaxaca, its land and its hands";

2. **Europa occidentale: Raul Garcia**, con lo chef mentore **Stefan Heilemann** – Signature dish: "Pike perch, mussels, artichoke, vin jaune, barigoule nage";
3. **Europa centrale: Anton Lebersorger**, con lo chef mentore **Daniel Gottschlich** – Signature dish: "Bresse chicken, carrot from *Schmidener Feld,* kimchi, and Thai béarnaise";

4. **Regno Unito: Marcus Clayton,** con la chef mentore **Lisa Goodwin-Allen** – Signature dish: “Celeriac, apple and mushroom”;

5. **Pacifico: Robin Wagner,** con lo chef mentore **Peter Gilmore** – Signature dish: “‘Smoked celeriac, Granny Smith apple and crispy taro”;

6. **Canada: Pierre-Olivier Pelletier**, con la chef mentore **Suzanne Barr** – Signature dish: “Young aged and smoked duck with sweet grass, yellow birch syrup lacquer with crispy cereal, carotene dressing, roasted cereal gravy, and *verge d’or*”;

7. **Nord Europa: Jet Loos,** con lo chef mentore **Dick Middelweerd** – Signature dish: “Flavour of the sea”;

8. **USA: Daniel Garwood**, con la chef mentore **Nina Compton** – Signature dish: “Aged duck and persimmon in tak cheongju with banchan through the eyes of a traveller”;

9. **Cina continentale: Yi Zhang**, con lo chef mentore **Stefano Bacchelli** – Signature dish: “A trip to Guangxi”;

10. **Ian Goh**, con lo chef mentore **Dave Pynt** – Signature dish: “Heritage lamb”;

11. **Europa sudorientale e Mediterraneo: Grigoris Kikis,** con la chef mentore **Georgianna Hiliadaki** – Signature dish:‘The story of cod’”;
12. **Paesi iberici: Nelson Freitas**, con lo chef mentore **Filipe Carvalho** – Signature dish: “Crispy red mullet, sea urchin and homemade black garlic”;

13. **Africa, Medio Oriente e Asia meridionale: Mythrayie Iyer**, con il mentore **Johnson Ebenezer** – Signature dish: “Barter - Evolution of Indian cooking through the age of exploration”;

14. **Italia: Michele Antonelli**, con lo chef mentore **Andrea Aprea**- SIgnature dish: “Spin the Cauliflower”

15. **Francia: Camille Saint-M'Leux**, con lo chef mentore **Christophe Bacquié** – Signature dish: “Charcoal Chateauneuf beef, cuttlefish fat and smoked herring eggs”;

Fare click qui per saperne di più sui Finalisti Regionali.

Informazioni su S.Pellegrino Young Chef Academy
La gastronomia ha il potenziale per trasformare la società, plasmando un futuro più inclusivo e più sostenibile. Ma per farlo è necessario avere talento. Ecco perché S.Pellegrino ha creato S.Pellegrino Young Chef Academy, una piattaforma per attrarre, collegare e coltivare la nuova generazione di talenti culinari. Un ambiente che li stimolerà attraverso l'istruzione, il tutoraggio e le opportunità di esperienza, nonché attraverso la famosa competizione globale.

L'Academy apre le sue porte a membri di oltre 70 paesi, garantendo che i talenti non siano limitati dall'area geografica, dall'etnia o dal genere sessuale. È un luogo in cui giovani chef appassionati interagiscono con coloro che giocano un ruolo più influente nella gastronomia globale e dove insieme coltivano una comunità culinaria stimolante.

Per ulteriori informazioni, visitare il sito web: https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/

Informazioni su S.Pellegrino e Acqua Panna
S.Pellegrino, Acqua Panna e Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks sono marchi commerciali internazionali di Sanpellegrino S.p.A., con sede a Milano, in Italia. Distribuiti in oltre 150 paesi attraverso filiali e distributori in tutti e cinque i continenti, questi prodotti rappresentano un'eccellenza di qualità in virtù delle loro origini e interpretano perfettamente lo stile italiano in tutto il mondo come una sintesi di piacere, salute e benessere. Fondata nel 1899 Sanpellegrino S.p.A. è l'azienda leader nel settore delle bevande in Italia con la sua gamma di acque minerali, aperitivi analcolici e bibite.

Sanpellegrino si è sempre impegnata a migliorare questo bene fondamentale per il pianeta e lavora in modo responsabile e appassionato per garantire che questa risorsa abbia un futuro sicuro.

Foto - https://mma.prnewswire.com/media/2005245/S_Pellegrino_SPYCA.jpg
Logo - https://mma.prnewswire.com/media/2005247/SPYCA_Logo.jpg

Per maggiori informazioni: Sanpellegrino S.p.A - Barbara D'Amico Barbara.DAmico@waters.nestle.com, We Are Social Sabrina Varaldo - sabrina.varaldo@wearesocial.net

UFFICIO STAMPA S.PELLEGRINO

Sanpellegrino S.p.A. Prisca Peroni Ph. *02*.31971 prisca.peroni@waters.nestle.com

Magentabureau
Valentina Bianchi – valentina.bianchi@magentabureau.it – Ph. 02 48011841 (int. 2202) | M. 347 9806522
Chiara Bondì – chiara.bondi@magentabureau.it – Ph. 02 48011841 (int. 2217) | M. 327 5487496