

S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2024-25 presenta al jurado global

Conozca el prestigioso elenco de chefs internacionales que coronarán al mejor chef joven del mundo.

MILÁN, 5 de agosto de 2024 /PRNewswire/ -- [S.Pellegrino Young Chef Academy](#) se enorgullece de anunciar el **Jurado Global** que juzgará la **Gran Final** del **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2024-25**. Siete de los nombres más influyentes de la gastronomía mundial tendrán la tarea de coronar al **chef joven más talentoso del mundo menor de 30 años**. Evaluarán los platos estrella presentados basándose en las tres Reglas de Oro, seleccionando al joven chef que muestre las habilidades técnicas más sólidas, una creatividad genuina y una creencia personal excepcional en la gastronomía.

Para la sexta edición de la iniciativa, el jurado de chefs de renombre mundial está compuesto por:

1. **Christophe Bacquié**, Meilleur Ouvrier de France y propietario principal de *La Table des Amis*, restaurante con dos estrellas Michelin que abrió en Provenza en 2023, haciendo realidad su sueño de ofrecer una experiencia culinaria íntima y amigable. Transmitir el arte de cocinar para otros, ser mentor de jóvenes y verlos superarse es lo que más le gusta de dirigir una cocina. "Atreverse es perseverar: atreverse es crear" es su enfoque personal y su invitación a las futuras generaciones de chefs;

2. **Jeremy Chan** es el chef y cofundador de *Ikoyi*, inaugurado en 2017 con su amigo de la infancia y ahora socio comercial, Iré Hassan-Odukale. Hoy, Chan está a la vanguardia del panorama gastronómico, mezclando sus platos con especias, sabor y experiencias personales. Ikoyi ha sido galardonado con dos estrellas Michelin y ocupa el puesto número 42 en la lista de The World's 50 Best Restaurants. La audacia es su palabra clave en la cocina. Y recuerda a los jóvenes chefs: "No sigáis un camino conocido, sino cuidado cada ingrediente, cada detalle, haciendo que cada plato sea único";

3. **Antonia Klugmann** es chef y propietaria del restaurante *L'Argine a Vencò*, galardonado con una estrella Michelin y situado en Dolegna del Collio, un pueblo cercano a la frontera con Eslovenia, en Italia. Su cocina es de temporada y utiliza ingredientes típicos representativos de la rica biodiversidad de la región de Friuli-Venezia Giulia. Klugmann no es solo chef y empresaria, sino también una auténtica mentora para su equipo: "Lo que siempre les digo a los chicos y chicas que trabajan conmigo es que se cuestionen sus elecciones. El tiempo pasa rápido, en la cocina aún más. Es muy importante preguntarse constantemente si se ha tomado el camino correcto para no encontrarse 15 años después, mayor e infeliz";

4. **Mitsuharu 'Micha' Tsumura** es un chef peruano de ascendencia japonesa. Su proyecto más personal es el restaurante Maido, en Lima, que lleva abierto 15 años. Maido ha sido reconocido a nivel nacional como Best Restaurant in Peru por cinco años consecutivos, y actualmente ocupa el puesto número uno en la lista Latin America's 50 Best Restaurants (posición que también ocupó entre 2017 y 2019) y el quinto en la lista The World's 50 Best Restaurants. Tsumura también dirige Tori, en Lima, un restaurante centrado en el pollo asado, Mai Mai en Panamá y Karai by Mitsuharu en Chile. Fue mentor local en 2022-23 y miembro del jurado local y mentor de la Gran Final en la competición inaugural en 2015. Su consejo para los jóvenes talentos es mantener la mente abierta y explorar el aprendizaje permanente: "pronto se darán cuenta de que todo en la vida no es un sprint de 100 metros, sino más bien el maratón más largo de la historia con muchos altibajos. Tengan paciencia, aprendan de sus errores";

5. **Niki Nakayama** es una chef estadounidense y propietaria del restaurante *n/naka*, con dos estrellas Michelin, en Los Ángeles, especializado en cocina kaiseki japonesa moderna. Para Nakayama, la filosofía kaiseki le permite mostrar un profundo aprecio por la belleza de la naturaleza, con el propósito de "resaltar los sabores naturales, presentarlos en su forma más

pura, sin complicaciones excesivas, y servirlos como deben ser en su mejor temporada". Su consejo para los jóvenes aspirantes a chef es que cada chef tiene algo que aportar, por lo que estar abierto a aprender de cada uno de ellos es la mejor manera de encontrar inspiración;

6. **Elena Reygadas** es una figura clave en la cultura mexicana contemporánea. Es chef y propietaria de *Rosetta*, un restaurante con estrella Michelin que aparece constantemente en las listas The World's 50 Best Restaurants y Latin America's 50 Best Restaurants. También es propietaria de *Panadería Rosetta*, donde explora el arte de la panificación, junto con otros emprendimientos gastronómicos notables. Su compromiso se extiende más allá de la cocina: en 2022, fundó la *Beca Elena Reygadas*, destinada a apoyar a jóvenes estudiantes de cocina, promover la igualdad de oportunidades y fomentar el liderazgo de las mujeres en el campo culinario. A las mentes jóvenes les dice: "Sigan sus instintos. Sean apasionados. Mantengan la curiosidad. Aprendan de la tradición";

7. **Julien Royer** es el chef y propietario de *Odette*, un restaurante francés moderno con tres estrellas Michelin en la National Gallery de Singapur. El nombre *Odette* es un homenaje a la abuela de Royer, que ha sido una de sus mayores influencias en la vida y en la cocina. A los jóvenes talentos les dice: "La gente que conoces en el camino es vital para tu crecimiento. Nunca dejes de aprender de tus compañeros, socios, proveedores, colaboradores y compañeros creadores. Es importante expandir constantemente tu visión del mundo y abrirte a otras perspectivas. Crear una experiencia es un esfuerzo colectivo, y un gran chef es tan grande como el equipo que lo apoya y cree en él, trabajando juntos en armonía".

En este punto de la Competición, los mejores chefs jóvenes de todo el mundo, seleccionados por ALMA, están listos para competir durante la **fase de Finales Regionales**, que se llevará a cabo desde septiembre de 2024 hasta enero de 2025. Las Finales Regionales son una gran oportunidad de exposición, ya que los chefs presentarán sus platos estrella ante un jurado local de chefs de renombre, encargado de seleccionar a los ganadores regionales del [S.Pellegrino Young Chef Award y de los tres premios adicionales](#), el **S.Pellegrino Social Responsibility Award**, el **Acqua Panna Connection in Gastronomy Award** y el **Fine Dining Lovers Food for Thought Award**. Los ganadores regionales competirán por el **título mundial** en la Gran Final en 2025, demostrando sus habilidades en la preparación de sus platos estrella ante el Jurado Global.

Para obtener más información sobre la iniciativa, visite:
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. Distribuidos en más de 150 países a través de sucursales y distribuidores en los cinco continentes, estos productos representan la excelencia de la 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 las bebidas en Italia con su gama de aguas minerales, aperitivos sin alcohol, bebidas y té helados. Como importante productor italiano de agua mineral, siempre ha estado comprometido con la mejora de este bien primario para el planeta y trabaja de manera responsable y apasionada para garantizar que este recurso tenga un futuro seguro.