

S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY APRESENTA OS JURADOS DA GRANDE FINAL DA S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION 2022-23

A competição oferecerá aos jovens chefs com menos de 30 anos uma oportunidade única de entrar na Academia e embarcar em uma jornada inspiradora e educacional. Ainda dá tempo de se inscrever na competição até 30 de junho de 2022.

MILÃO, 16 de junho de 2022 /PRNewswire/ -- A [S.Pellegrino Young Chef Academy](https://www.pellegrino.com/young-chef-academy) tem o orgulho de anunciar os "**Seven Sages**", jurados que julgarão a grande final da **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-23**, que acontecerá em Milão, em setembro de 2023.

Para visualizar o comunicado multimídia de imprensa, clique em:

<https://www.multivu.com/players/uk/9059851-s-pellegrino-young-chef-academy-presents-the-global-jury-for-competition/>



Durante a fase das finais regionais, 170 jovens chefs de todo o mundo participarão das competições de culinária, ao vivo, diante do painel de jurados locais dos países participantes nas quinze regiões diferentes. Depois de trabalhar em estreita colaboração com seus respectivos mentores para aperfeiçoar suas receitas, os finalistas regionais demonstrarão suas habilidades preparando seus pratos exclusivos diante dos Seven Sages.

Acreditando que paixão, cultura, inovação e ética por trás de um prato são requisitos primordiais para os chef do futuro, **será confiada aos sete gigantes da gastronomia mundial a grande responsabilidade de reunir intuição e conhecimento para selecionar e coroar o vencedor final.** O conceituado júri homenageará os talentos brilhantes, capazes de expandir os limites da gastronomia e de inspirar a geração mais jovem de chefs com suas visões e opiniões pessoais.

O júri internacional dessa edição de chefs do mundo todo é composto por:

1. Eneko Atxa, o chef basco, possui cinco estrelas Michelin graças a seus restaurantes Azurmendi e ENEKO. Com seu compromisso constante com a saúde, a solidariedade e a sustentabilidade, ele recebeu vários prêmios de sustentabilidade. Suas raízes culturais, a conexão com o território e seus produtos, e suas receitas tradicionais bascas foram e continuam sendo a base de suas criações. Sobre a mentoria, ele comentou: *"Nossos chefs aprendizes começam muito jovens conosco e aprendem conosco, portanto, ensinar a eles antigas receitas e tradições bascas é crucial, assim como lhes mostrar como utilizar novas ferramentas que nos permitam trabalhar melhor. Meu conselho para os jovens talentos é trabalhar arduamente, com muito entusiasmo, perseverança, amar seu território e entender que a comida fala sobre o chef, sobre quem se é, sobre seu território e sua cultura."*

2. Riccardo Camanini é um dos chefs que melhor entendem como expressar a nova culinária italiana com técnica, elegância, essência e visão. Com estrela Michelin desde 2014, apenas oito meses após abrir o Lido 84 em Gardone Riviera, Riccardo tem uma sólida base culinária, que vem dos ensinamentos de Gualtiero Marchesi e que foi, posteriormente, refinada ao lado de Raimond Blanc no Le Manoir aux Quat Saisons, com duas estrelas Michelin, e pela dupla Alain Ducasse e Jean Louis no La Grande Cascade, em Paris. Para os jovens chefs, ele diz: *"A criatividade não é nada mais do que a soma de muitas informações que recebemos ao longo de uma vida e que conseguimos interpretar. Pirandello disse, certa vez, que a criatividade é como*

um pedaço de pão: um alimento sólido sobre o qual você pode espalhar geleia. Portanto, lembremos que criatividade e certos resultados são o fruto de uma longa jornada de um artesão, baseada em tempo, coerência e perseverança."

3. Hélène Darroze, é chef de quarta geração na sua família, e tem a culinária em seu sangue. Agora ela está no comando de um restaurante com três estrelas Michelin no hotel The Connaught em Londres, do "Marsan" em Paris, com duas estrelas Michelin, e do "Hélène Darroze à Villa La Coste" na região da Provença, na França, com uma estrela Michelin. Além do reconhecimento da Michelin, ela recebeu o prêmio Veuve Clicquot Prize de Best Female Chef 2015 do The World's 50 Best Restaurants. Por fim, ela é juíza na série de TV francesa de sucesso "Top Chef" desde 2015. Seu talento criativo traz autoexpressão que usa a emoção como ponto de partida e está ligado ao fio comum de autenticidade, resultando em pratos e menus cheios de instinto e sentimento, mas permanecendo sempre fiéis e sensíveis à qualidade absoluta de seus ingredientes principais. *"Acredite em você, acredite em seus sonhos, viva sua paixão, o céu é o limite."*

4. Vicky Lau trilhou um caminho não convencional, ingressando na alta gastronomia após abandonar sua carreira de publicitária, canalizando suas ambições criativas para a culinária profissional. Ela começou sua carreira como aprendiz no Cepage, antes de se tornar autônoma e abrir o TATE Dining Room em 2012. No ano passado, ela fez história ao se tornar a primeira chef na Ásia a receber duas estrelas Michelin por seu restaurante de Hong Kong no Michelin Guide Hong Kong Macau 2021. Para os jovens talentos, ela incentiva: *"Como chef, é importante preparar comidas bonitas e deliciosas, mas também estamos procurando mais significado na vida. O sucesso não tem a ver só com você, mas também com o quanto você pode impactar positivamente a sociedade. É isso que todos nós devemos almejar."*

5. Pia León está presente na lista Latin America's 50 Best Restaurants há três anos consecutivos, e seu restaurante foi eleito um dos dez melhores do mundo por cinco anos consecutivos. Ela é coproprietária do Central com seu marido Virgilio Martínez e comandou a cozinha dele por uma década, antes de decidir seguir seu caminho sozinha com o Kjolle. O restaurante tem o nome de uma árvore indígena que cresce em altitudes extremas. Ele ficou em 21º lugar na lista Latin America's 50 Best Restaurants em 2019 e recebeu o prêmio Highest New Entry Award. Para as mentes jovens, elacomenta: *"Pode ser difícil, às vezes, mas se você tem vontade e sabe o que quer, as coisas acontecem em seu próprio tempo e no momento certo. O mais importante para mim é as pessoas ao seu redor que o acompanham na sua missão e nos seus objetivos de vida."*

6. Julien Royer é o chef-proprietário do Odette, um restaurante francês moderno com três estrelas Michelin na National Gallery Singapore. Fundado em colaboração com o The Lo & Behold Group, o Odette oferece um cardápio em constante evolução, guiado pelo respeito permanente de Royer pela sazonalidade, pelo terroir e por produtos artesanais de pequenos produtores do mundo todo. O nome Odette é uma homenagem à avó de Royer, que é uma de suas maiores influências na vida e na cozinha. Para os jovens talentos, ele diz: *"As pessoas que você conhece pelo caminho são vitais para seu crescimento. Nunca pare de aprender com seus colegas, parceiros, fornecedores, colaboradores e colegas criadores. É importante ampliar constantemente sua visão de mundo e se abrir para outras perspectivas. Criar uma experiência é um esforço coletivo, e um grande chef é tão bom quanto a equipe que apoia e acredita nele ou nela, trabalhando juntos em harmonia para criar experiências incríveis para nossos comensais."*

7. Nancy Silverton é uma chefconfeiteira e autora dos EUA, premiada com o Outstanding Chef Award da James Beard Foundation em 2014, por seu papel na popularização da levedura e do pão artesanal nos Estados Unidos. Silverton é coproprietária do Osteria Mozza, com estrela Michelin, bem como da Pizzeria Mozza, do Mozza2Go, do chi SPACCA, do Pizzette e do The Barish em Los Angeles. Seu conselho para os jovens talentos é: *"Reconheci meu chamado bem cedo. Ainda me lembro daquele dia: eu estava seguindo a receita de algo simples como pão de lentilhas ou legumes cozidos no vapor e queijo derretido, com a faca de chef na mão, meu livro de receitas aberto, e pensei: 'Isso é o que eu quero fazer'. A partir daí, meu caminho nunca mudou. Tornar-se chef é um trabalho muito árduo. Siga esse caminho profissional somente se estiver em seu coração e alma."*

A **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition** oferecerá uma oportunidade única para os jovens chefs participarem da **S.Pellegrino Young Chef Academy**. Dentro dessa comunidade inspiradora, eles se conectarão com os membros mais influentes e renomados do mundo da gastronomia e receberão uma programação poderosa de cursos, mentoria e oportunidades para ganhar experiência. Jovens chefs com menos de 30 anos têm a oportunidade de se inscrever na **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-23** acessando www.sanpellegrinyoungchefacademy.com até 30 de junho de

2022. Eles devem fornecer informações sobre si mesmos e sua profissão e enviar a receita de um prato exclusivo que reflita sua visão pessoal, habilidade e criatividade. Assim como nas edições anteriores, as inscrições serão avaliadas na primeira fase de seleção pela [ALMA, a Escola Internacional de Arte Culinária Italiana](#). A ALMA definirá uma lista de jovens chefs que participarão de uma das 15 finais regionais que ocorrerão em todo o mundo durante o segundo semestre de 2022.

Para saber mais sobre a iniciativa, acesse: 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., que está sediada em Milão, na Itália. Distribuídos em mais de 150 países por meio de filiais e distribuidores em todos os cinco continentes, esses 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 trabalhar de forma responsável e apaixonada para garantir que esse recurso tenha um futuro seguro.

Foto - https://mma.prnewswire.com/media/1840622/S_Pellegrino_Seven_Sages.jpg

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