

S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY PRESENTA AL JURADO GLOBAL PARA LA GRAN FINAL DE LA S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION 2022-23

La Competencia ofrecerá a los jóvenes chefs menores de 30 años una oportunidad única para ingresar a la Academia y embarcarse en un viaje inspirador y educativo. Hay plazo hasta el 30 de junio de 2022 para inscribirse en la Competencia.

MILÁN, 17 de junio de 2022 /PRNewswire/ -- [S.Pellegrino Young Chef Academy](#) se enorgullece de anunciar los "**Siete Sabios**", los **jurados** que juzgarán la Grand Finale de la **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-23**, que tendrá lugar en Milán en septiembre de 2023.

Para ver la versión multimedia del comunicado de prensa, haga clic en:

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

Durante la fase de finales regionales, 170 jóvenes chefs de todo el mundo se enfrentarán en competencias de cocina en vivo frente al panel local de jurados de los países participantes en las quince regiones diferentes. Después de trabajar en estrecha colaboración con sus respectivos mentores para perfeccionar sus recetas, los finalistas regionales demostrarán sus habilidades para preparar sus platos emblemáticos ante los Siete Sabios.

Con la convicción de que la pasión, la cultura, la innovación y la ética detrás de un plato marcarán la diferencia para un chef en el futuro, **a los siete gigantes de la gastronomía mundial se les confiará la gran responsabilidad de combinar su intuición y conocimiento para seleccionar y coronar al ganador final.** El prestigioso jurado honrará a los brillantes talentos capaces de trascender los límites de la gastronomía e inspirar a la generación más joven de chefs con sus visiones y opiniones personales.

El jurado internacional para esta edición de la alineación de chefs internacionales está conformado por:

1. Eneko Atxa, el chef vasco que cuenta con 5 estrellas Michelin gracias a sus restaurantes Azurmendi y ENEKO. Gracias a su compromiso constante con la salud, la solidaridad y la sostenibilidad, ha recibido numerosos premios en este último aspecto. Sus raíces culturales, la conexión con el territorio y sus productos, y las recetas vascas tradicionales han sido y siguen siendo la base de sus creaciones. Acerca de la mentoría él comenta: *"Nuestros jóvenes chefs comienzan a muy temprana edad con nosotros y aprenden con nosotros, por lo que es crucial educarlos en las antiguas recetas vascas y en las tradiciones, además de mostrarles cómo utilizar nuevas herramientas que nos permiten trabajar mejor. Mi consejo para los jóvenes talentos es trabajar duro, con mucho entusiasmo y perseverancia, amar el territorio y entender que la comida hablará sobre el chef, sobre quién es, sobre su territorio y su cultura".*

2. Riccardo Camanini, uno de los chefs que mejor entiende cómo expresar la nueva cocina italiana con técnica, elegancia, esencia y visión. Estrella Michelin desde 2014, solo 8 meses después de inaugurar su Lido 84 en Gardone Riviera, cuenta con una sólida base culinaria que proviene de las enseñanzas de Gualtiero Marchesi, luego refinada junto a Raimond Blanc en Le Manoir aux Quat Saisons —2 estrellas Michelin—, y a la dupla de Alain Ducasse y Jean Louis en La Grande Cascade en París. A los jóvenes chefs él les dice: *"La creatividad no es más que la suma de muchas informaciones que hemos recibido durante toda la vida y que hemos podido interpretar. En una ocasión, Pirandello señaló que la creatividad es como una rebanada de pan: un alimento sólido sobre el que puedes esparcir la mermelada. Por lo tanto, recordemos que la creatividad y ciertos resultados son el resultado del largo viaje de un artesano, basado en el tiempo, la consistencia y la perseverancia".*

3. Hélène Darroze, en cuya sangre siempre iba a estar presente la cocina, dada su calidad de chef de cuarta generación. Ahora está a la cabeza de un restaurante con 3 estrellas Michelin en el hotel The Connaught en Londres, un restaurante con 2 estrellas Michelin para "Marsan" en París y otro restaurante con 1 estrella Michelin en Provence para "Hélène Darroze à Villa la Coste" en Francia. Además del

reconocimiento de Michelin, fue galardonada con el premio Veuve Clicquot como Best Female Chef 2015 de The World's 50 Best Restaurants. Por último, ha sido jurado en la exitosa serie de televisión francesa "Top Chef" desde 2015. Su toque creativo aporta autoexpresión que utiliza la emoción como punto de partida y está ligada al hilo común de la autenticidad, lo que da como resultado platos y menús llenos de instinto y emociones, siempre siendo fiel y sensible a la calidad absoluta de sus ingredientes centrales. *"Yo creo en ti; cree en tus sueños, vive tu pasión, el cielo es el límite"*.

4. Vicky Lau, quien forjó un camino poco convencional hacia la gastronomía fina después de dejar su carrera en publicidad para, en su lugar, canalizar sus ambiciones creativas hacia la cocina profesional. Comenzó su carrera como aprendiz en Cépage antes de emprender su propio rumbo y abrir TATE Dining Room en 2012. El año pasado hizo historia cuando se convirtió en la primera mujer chef en Asia en recibir dos estrellas Michelin por su restaurante de Hong Kong en la Guía Michelin Hong Kong Macau 2021. A los jóvenes talentos ella les anota: *"Como chef, es importante preparar comida hermosa y deliciosa, pero también estamos buscando más significado en la vida. El éxito no se trata solo de ti, sino también de cuánto puedes impactar positivamente a la sociedad. Eso es a lo que todos deberíamos aspirar"*.

5. Pía León, quien encabezó la lista Latin America's 50 Best Restaurants durante tres años consecutivos y fue elegida entre los diez mejores restaurantes del mundo por cinco años consecutivos. Es copropietaria de Central con su esposo Virgilio Martínez y dirigió la cocina allí durante una década, antes de decidir emprender su propio camino con Kjolle. El restaurante recibe el nombre de un árbol floral autóctono que crece a altitudes extremas. Ocupó el puesto 21 en la lista Latin America's 50 Best Restaurants en 2019 y recibió el Highest New Entry Award. Para las jóvenes mentes expresa: *"A veces puede ser difícil, pero si tienes la voluntad y sabes lo que quieres, las cosas suceden en su propio tiempo y en el momento correcto. Lo más importante para mí son las personas que me rodean y me acompañan en mi misión y objetivos de vida"*.

6. Julien Royer, chef propietario de Odette, un moderno restaurante francés con 3 estrellas Michelin en la National Gallery Singapore. Fundada en colaboración con The Lo & Behold Group, Odette ofrece un menú en constante evolución guiado por el respeto de toda la vida de Royer por la estacionalidad, el terroir y los productos artesanales de productores boutique de todo el mundo. El nombre Odette es un tributo a la abuela de Royer, una de sus mayores influencias en la vida y en la cocina. Para los jóvenes talentos el indica: *"Las personas que conoces a lo largo del camino son vitales para tu crecimiento. Nunca dejes de aprender de tus pares, socios, proveedores, colaboradores y compañeros creadores. Es importante ampliar constantemente tu visión del mundo y abrirte a otras perspectivas. Crear una experiencia es un esfuerzo colectivo, y un gran chef solo es tan excelente como el equipo que lo apoya y cree en él o ella, quienes trabajamos juntos en armonía para crear experiencias increíbles para nuestros invitados"*.

7. Nancy Silverton, chef, panadera y autora de los Estados Unidos, quien recibió el Outstanding Chef Award de James Beard Foundation en 2014 por su papel en la popularización de la masa fermentada y el pan artesanal en los Estados Unidos. Silverton es copropietaria de Osteria Mozza —1 estrella Michelin—, así como de Pizzeria Mozza, Mozza2Go, chi SPACCA, Pizzette y The Barish en Los Ángeles. Su consejo para los jóvenes talentos es: *"Reconocí mi llamado en una etapa muy temprana. Todavía recuerdo ese día: estaba siguiendo la receta de algo tan sencillo como pan de lentejas o vegetales al vapor y queso fundido, con cuchillo de chef en la mano, las páginas de mi libro de cocina abierto, y pensé: "Esto es lo que quiero hacer". A partir de entonces, mi camino nunca fue otro. Convertirse en chef es un trabajo increíblemente arduo. Comienza este camino profesional solo si está en tu corazón y en tu alma"*.

La **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition** ofrecerá una oportunidad única para que los jóvenes chefs participen en la **S.Pellegrino young Chef Academy**. Al interior de la inspiradora comunidad, se conectarán con los miembros más influyentes y renombrados del mundo gastronómico y recibirán un empoderador programa de oportunidades en educación, mentoría y experiencias. Los jóvenes chefs menores de 30 años tendrán la oportunidad de inscribirse **en la S.Pellegrino Young Chef**

Academy Competition 2022-23 en www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com hasta el 30 de junio de 2022. Deberán proporcionar su información personal y profesional, además de enviar la receta de un plato insignia que exprese su visión personal, habilidad y creatividad únicas. Al igual que en ediciones anteriores, en la primera fase de selección los postulantes serán evaluados por [ALMA, la escuela internacional del arte culinario italiano](#). ALMA definirá una lista preliminar de jóvenes chefs que participarán en una de las 15 finales regionales que tendrán lugar en todo el mundo durante el segundo semestre de 2022.

Para descubrir más acerca de 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). Estas marcas se distribuyen en más de 150 países a través de sucursales y distribuidores en los cinco continentes, con productos que representan la excelencia en la calidad gracias a sus orígenes e interpretan perfectamente el estilo italiano en todo el mundo como una síntesis del placer, la salud y el 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 no alcohólicos, bebidas y téns envasados. Como importante productora italiana de agua mineral, siempre ha estado comprometida a mejorar este bien primario para el planeta, y trabaja de manera responsable y apasionada para garantizar que este recurso tenga un futuro seguro.

Fotografía: 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.