

## PRESENTANDO EL JURADO DE LA GRAN FINAL DE S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION 2022-23

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

*El Concurso ofrecerá a los jóvenes chefs menores de 30 años una oportunidad única de entrar en la Academy y embarcarse en un viaje inspirador y educativo. Hay tiempo hasta el 30 de junio de 2022 para inscribirse al Concurso*

MILÁN, 16 de junio de 2022 /PRNewswire/ -- La [S.Pellegrino Young Chef Academy](https://www.pellegrino.com/young-chef-academy) se enorgullece de anunciar los "**Siete Sabios**", los **jurados** que juzgarán la Gran Final de la **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-23**, que tendrá lugar en Milán en septiembre de 2023.

Para ver el comunicado multimedia, 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 las Finales Regionales, 170 jóvenes chefs de todo el mundo competirán en concursos de cocina en vivo frente a un panel de jurados locales de los países participantes en las quince regiones diferentes. Después de trabajar estrechamente con sus respectivos mentores para perfeccionar sus recetas, los finalistas regionales demostrarán sus habilidades en la preparación de sus platos característicos ante los Siete Sabios.

Convencidos 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 poner en común su intuición y conocimientos para seleccionar y coronar al ganador final**. El estimado jurado honrará a los brillantes talentos capaces de empujar los límites de la gastronomía e inspirar a la joven generación de chefs con sus visiones y opiniones personales.

El jurado internacional de esta edición está compuesto por chefs internacionales:

**1. Eneko Atxa**, el chef vasco posee 5 estrellas Michelin gracias a sus restaurantes Azurmendi y ENEKO. Con su constante compromiso con la salud, la solidaridad y la sostenibilidad, ha recibido numerosos premios de sostenibilidad. Sus raíces culturales, la conexión con el territorio y sus productos, y las recetas tradicionales vascas han sido y siguen siendo la base de sus creaciones. Sobre la tutoría dice: "*Nuestros cocineros junior empiezan muy jóvenes con nosotros y aprenden con nosotros, por lo que educarles en las viejas recetas y tradiciones vascas es crucial, así como enseñarles a utilizar las nuevas herramientas que nos permiten trabajar mejor. Mi consejo a los jóvenes talentos es que trabajen duro, con mucha ilusión, perseverancia, que amen el territorio, y que entiendan que la comida hablará del chef, de quién es, de su territorio y de su cultura.*"

**2. Riccardo Camanini**, es uno de los chefs que mejor entiende cómo expresar la nueva cocina italiana con técnica, elegancia, esencia y visión. Estrella Michelin desde 2014, apenas 8 meses después de abrir su Lido 84 en Gardone Riviera, tiene una sólida base culinaria que proviene de las enseñanzas de Gualtiero Marchesi, luego perfeccionadas junto a Raimond Blanc en Le Manoir aux Quat Saison, 2 estrellas Michelin, y por la pareja de Alain Ducasse y Jean Louis en La Grande Cascade de París. A los jóvenes cocineros les dice: "*La creatividad no es más que la suma de muchas informaciones que hemos recibido a lo largo de la vida y que hemos sabido interpretar. Pirandello dijo una vez que la creatividad es como una rebanada de pan: un alimento sólido sobre el que se puede untar mermelada. Así que recordemos que la creatividad y los resultados seguros son el resultado de un largo viaje de un artesano, basado en el tiempo, la constancia y la perseverancia.*"

**3. Hélène Darroze**, como chef de cuarta generación, la cocina siempre estuvo en la sangre de Hélène Darroze. Ahora está al frente de un restaurante con tres estrellas Michelin en el hotel The Connaught de Londres, un dos estrellas Michelin para "Marsan" en París y una estrella Michelin en Provenza para "Hélène

Darroze à Villa La Coste" en Francia. Además del reconocimiento de Michelin, ha sido galardonada con el Premio Veuve Clicquot a la Mejor Chef Femenina 2015 de The World's 50 Best Restaurants. Por último, ha sido juez en la exitosa serie de televisión francesa "Top Chef" desde 2015. Su instinto creativo aporta una expresión propia que utiliza la emoción como punto de partida y está unida por el hilo conductor de la autenticidad, lo que da lugar a platos y menús llenos de instinto y emoción, pero siempre fieles y sensibles a la calidad absoluta de sus ingredientes principales. *"Cree en ti, cree en tus sueños, vive tu pasión, el cielo es el límite."*

**4. Vicky Lau**, se forjó un camino poco convencional hacia la alta cocina después de abandonar su carrera en publicidad y canalizar sus ambiciones creativas hacia la cocina profesional. Comenzó su carrera con un aprendizaje en Cepage antes de abrir por su cuenta el TATE Dining Room en 2012. El año pasado hizo historia al convertirse en la primera mujer chef de Asia en recibir dos estrellas Michelin para su restaurante de Hong Kong en la Guía Michelin Hong Kong Macao 2021. A los jóvenes talentos, les dice: *"Como chef, es importante preparar comida bonita y deliciosa, pero también buscamos más significado en la vida. El éxito no se refiere sólo a uno mismo, sino también a la medida en que uno puede influir positivamente en la sociedad. Eso es a lo que todos deberíamos aspirar"*.

**5. Pía León**, estando en la lista de los Latin America's 50 Best Restaurants durante tres años consecutivos y votado como uno de los diez mejores restaurantes del mundo durante cinco años seguidos. Es copropietaria de Central con su marido Virgilio Martínez, y dirigió la cocina durante una década, antes de decidir seguir su propio camino con Kjolle. El restaurante lleva el nombre de un árbol autóctono con flores que crece en altitudes extremas. Ocupó el puesto 21 en la lista de los Latin America's 50 Best Restaurants en 2019 y recibió el premio a la máxima novedad. A las mentes jóvenes les dice: *"A veces puede ser difícil, pero si tienes la voluntad y sabes lo que quieres, las cosas suceden a su tiempo y en el momento adecuado. Para mí, lo más importante es la gente que te rodea y que te acompaña en tu misión y objetivos vitales"*.

**6. Julien Royer**, es el chef-propietario de Odette, un restaurante francés moderno con tres estrellas Michelin situado en la National Gallery de Singapur. Establecido en colaboración con The Lo & Behold Group, Odette ofrece un menú en constante evolución guiado por el respeto de Royer por la estacionalidad, el terruño y los productos artesanales de productores boutique de todo el mundo. 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 colegas 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 es tan grande como el equipo que le apoya y cree en él, trabajando juntos en armonía para crear experiencias increíbles para nuestros huéspedes"*.

**7. Nancy Silverton**, es una cocinera, panadera y autora estadounidense, que ha recibido el premio al cocinero más destacado de la James Beard Foundation en 2014 por su papel en la popularización de la masa madre y el pan artesano en Estados Unidos. Silverton es copropietaria de la Osteria Mozza, galardonada con una estrella Michelin, así como de Pizzeria Mozza, Mozza2Go, chi SPACCA, Pizzette y The Barish en Los Ángeles. Su consejo a los jóvenes talentos es: *"Reconocí mi vocación muy pronto. Todavía recuerdo ese día: Estaba siguiendo la receta de algo tan sencillo como un pan de lentejas o verduras al vapor y queso fundido, cuchillo de chef en mano, las páginas de mi libro de cocina abiertas, y pensé: 'Esto es lo que quiero hacer'. Desde entonces, mi camino no ha cambiado. Convertirse en chef es un trabajo increíblemente duro. Empieza este camino profesional sólo 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**. En el marco de esta inspiradora comunidad, se pondrán en contacto con los miembros más influyentes y reconocidos del mundo gastronómico y recibirán un programa potenciador de oportunidades educativas, de tutoría y de experiencia. Los jóvenes chefs menores de 30 años tendrán la oportunidad de inscribirse **para la S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-23 en [www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com](http://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com) hasta el 30 de junio de 2022**, proporcionando información sobre sí mismos y su profesión y presentando la receta de un plato de autor que exprese su visión personal, su habilidad única y su creatividad. Como en ediciones anteriores, las candidaturas serán evaluadas en la primera fase de selección por **[ALMA, la International School of Italian Culinary Arts](#)**. ALMA elaborará una lista de preselección de jóvenes cocineros que participarán en una de las 15 finales regionales que tendrán lugar en todo el mundo en el segundo semestre de 2022.

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 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 del sector de las bebidas en Italia con su gama de aguas minerales, aperitivos sin alcohol, bebidas y té helados. Como gran productor italiano de agua mineral, siempre se ha comprometido a potenciar este bien primario para el planeta y trabaja con responsabilidad y pasión para garantizar que este recurso tenga un futuro seguro.

Foto - [https://mma.prnewswire.com/media/1840622/S\\_Pellegrino\\_Seven\\_Sages.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/1840622/S_Pellegrino_Seven_Sages.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)