

CONCORSO S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY 2022-2023: IL GIOVANE CHEF HE-SEN LIU È IL VINCITORE DEL PREMIO ACQUA PANNA CONNECTION IN GASTRONOMY

He-Sen Liu vince con il suo piatto forte, "Salsa di ostriche fatta in casa con wagyu dello Shandong", che enfatizza il patrimonio gastronomico della cultura alimentare cinese proiettandosi, allo stesso tempo, verso il futuro.

MILANO, 25 luglio 2023 /PRNewswire/ -- Mentre proseguono i preparativi per l'atteso **Gran Finale della competizione S.Pellegrino Young Chef Academy 2022-23**, che si terrà a **Milano il 4 e 5 ottobre 2023**, la **S.Pellegrino Young Chef Academy** annuncia il vincitore del Premio Acqua Panna Connection in Gastronomy: **He-Sen Liu del ristorante Ling Long di Pechino**, in rappresentanza **dell'area di concorso della Cina continentale**. Il premio, uno dei tre riconoscimenti aggiuntivi della competizione, viene assegnato allo chef che riflette meglio l'equilibrio tra passato e futuro nel proprio piatto, esprimendo al contempo il patrimonio gastronomico tradizionale del proprio paese.

Grazie ai voti dei mentori della competizione, Liu è emerso come vincitore globale davanti ad altri 14 finalisti che concorrevano come vincitori delle rispettive regioni, trionfando col proprio piatto, "**salsa di ostriche fatta in casa con wagyu dello Shandong**", ideato con l'aiuto del suo mentore, **Wu Rong**.

«È la prima volta che un giovane chef cinese riceve questo importante premio. Vuol dire davvero molto per me», ha dichiarato Liu. «Tutti i miei sforzi negli ultimi anni, insieme al lavoro faticoso presso il mio ristorante Ling Long, si ispirano alla ricca geografia, agli abbondanti ingredienti e alle tradizionali tecniche della cucina cinese. Punto a rintracciarne la sua diversità storica, esplorando al contempo la fusione a livello mondiale con l'integrazione e l'innovazione. Credo fermamente nel potere del cibo e mi impegno a onorare la mia cultura, evolvendo il mio stile di cucina con una mente aperta e un cuore che tiene alla tradizione.»

Stefano Bolognese, direttore della Sanpellegrino International Business Unit, ha aggiunto: «Il patrimonio culturale è alla base della gastronomia e riteniamo che sia davvero importante poter valorizzare le nostre origini, mostrando il meglio che i nostri paesi d'origine hanno da offrire. Allo stesso tempo, però, non si possono compiere progressi senza l'influenza di elementi stranieri e la bellezza delle diverse culture che si uniscono per creare qualcosa di nuovo. He-Sen Liu incarna la perfetta combinazione tra tradizione ed evoluzione, in quanto, senza dimenticare le sue origini, ha portato un tocco innovativo, esprimendolo nel suo piatto. Siamo onorati di conferirgli il titolo di questa edizione.»

Poiché la S.Pellegrino Young Chef Academy apre la strada ad alcuni dei giovani chef più talentuosi al mondo, la crescita personale e professionale è uno degli obiettivi principali della competizione. Tenendo presente questo aspetto, l'Academy ha creato una **serie di laboratori stimolanti** relativi agli argomenti pertinenti del settore, dedicati a tutti i finalisti regionali. I finalisti del premio Acqua Panna Connection in Gastronomy hanno partecipato al laboratorio "Cultural guardianship", moderato da **Tom Jenkins**, giornalista di Fine Dining Lovers e portavoce dell'Academy, che ha esplorato il ruolo degli chef nella celebrazione e nell'amplificazione della cultura, creando qualcosa di nuovo con sapori familiari. Il laboratorio ha offerto ai partecipanti la possibilità di ascoltare e scambiare opinioni con chef come **Debora Fadul, Jessica Rosval, David Martin** e **Stefan Stiller**, nonché i giornalisti **Andrew Friedman** ed **Evelyn Chen**.

Tom Jenkins ha avuto da dire quanto segue in merito a questo innegabile legame tra cucina e cultura: «Questi laboratori hanno inquadrato l'impatto del cibo sulla cultura a livello globale. Un ospite ribadisce: «Tutto passa tramite il cibo». Abbiamo esaminato come la fusione di culture e cucine nel corso dei secoli abbia creato la cultura alimentare che conosciamo oggi e, a livello più personale, abbiamo sentito meravigliose storie dei nostri chef ed esperti su come il cibo abbia consentito loro non solo di scoprire altre culture, ma anche di riconnettersi con le loro culture e persino con le loro famiglie.»

Per ulteriori informazioni sull'iniziativa si veda il sito: www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com.

Informazioni su S.Pellegrino Young Chef Academy

La gastronomia ha il potenziale per trasformare la società, dando forma a un futuro più inclusivo e più sostenibile. Ma per farlo ci vuole talento. Ecco perché S.Pellegrino ha creato la S.Pellegrino Young Chef Academy, una piattaforma per attrarre, collegare e coltivare la nuova generazione di talenti culinari. Un

ambiente che li stimolerà tramite istruzione, tutoraggio e opportunità dove fare esperienza, nonché attraverso la famosa competizione globale.

L'Academy apre le porte a membri da oltre 70 paesi, garantendo che i talenti non siano limitati dall'area geografica, dall'etnia o dal genere sessuale. Questo è un luogo in cui giovani chef appassionati interagiscono con le figure più influenti della gastronomia mondiale e dove insieme coltivano una comunità culinaria stimolante.

Per ulteriori informazioni si veda il sito: <https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>

Informazioni su S.Pellegrino e Acqua Panna

Le bevande gassate italiane Sanpellegrino, S.Pellegrino e Acqua Panna sono marchi internazionali di Sanpellegrino S.p.A, con sede a Milano, in Italia. Questi prodotti, che sono distribuiti in oltre 150 paesi tramite filiali e distributori in tutti e cinque i continenti, 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.