

CONCURSO 2022-2023 DA S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY: JOVEM CHEF HE-SEN LIU VENCE O PRÊMIO ACQUA PANNA CONNECTION IN GASTRONOMY

He-Sen Liu vence com seu prato autoral "Molho de ostra caseiro com Shandong wagyu", que destaca a herança gastronômica da cultura alimentar chinesa em um olhar futurista.

MILÃO, 25 de julho de 2023 /PRNewswire/ -- Ao longo dos preparativos para a tão esperada **Grande Final do Concurso 2022-2023 da S.Pellegrino Young Chef Academy** – marcada para acontecer em **Milão nos dias 4 e 5 de outubro de 2023** – a **S.Pellegrino Young Chef Academy** anuncia o vencedor do prêmio "Acqua Panna Connection in Gastronomy": **He-Sen Liu, do restaurante Ling Long em Pequim, representando a China Continental.**

O prêmio, um dos três colaterais do Concurso, é atribuído ao chef que melhor traduz o equilíbrio entre passado e futuro em seu prato autoral enquanto expressa o patrimônio gastronômico tradicional do seu país de origem.

Votado pelos mentores do Concurso, Liu surgiu como o vencedor global à frente de 14 outros finalistas competindo como vencedores de suas respectivas regiões. Por fim, ele triunfou com seu prato autoral "**Molho de ostra caseiro com Shandong wagyu**", criado com a ajuda de seu mentor, **Wu Rong**.

"É a primeira vez em que um jovem chef da China recebe esse importante prêmio. Ele vale muito para mim", disse Liu. "Todos os meus esforços nos últimos anos, além do trabalho meticuloso em meu restaurante Ling Long, são inspirados na rica geografia, nos ingredientes abundantes e nas tradicionais técnicas culinárias chinesas. Meu objetivo é delinear sua diversidade histórica e explorar a fusão mundial com integração e inovação. Eu acredito firmemente no poder da culinária e sigo empenhado em honrar minha cultura enquanto desenvolvo meu estilo culinário com a mente aberta, valorizando as tradições."

Stefano Bolognese, diretor da unidade de negócios internacionais da Sanpellegrino, acrescentou: "O patrimônio cultural é a base da gastronomia, e nós acreditamos que destacar as nossas origens é muito importante, com o melhor que nossos países de origem têm a oferecer. Ao mesmo tempo, não há progresso sem a influência de elementos estrangeiros e a beleza de diferentes culturas que se combinam para criar algo novo. He-Sen Liu oferece a combinação perfeita entre tradição e evolução sem esquecer suas origens, mas expressando um toque inovador em seu prato autoral. É uma honra atribuir o título desta edição a ele".

Como a S.Pellegrino Young Chef Academy abre caminho para alguns dos jovens chefs mais talentosos do mundo, um de seus principais objetivos também é o crescimento pessoal e profissional. Com isso em mente, a Academy criou uma **série de workshops inspiradores** relacionados a tópicos relevantes para o setor, dedicados a todos os finalistas regionais. Os finalistas do prêmio "Acqua Panna Connection in Gastronomy" participaram do workshop "Proteção Cultural", moderado por **Tom Jenkins**, jornalista da Fine Dining Lovers e porta-voz da Academy, que discutiu o papel dos chefs na celebração e ampliação da cultura enquanto criam algo novo com sabores conhecidos. No workshop, os participantes tiveram a oportunidade de ouvir e trocar ideias com chefs como **Debora Fadul, Jessica Rosval, David Martin** e **Stefan Stiller**, além dos jornalistas **Andrew Friedman** e **Evelyn Chen**.

Sobre a inegável conexão entre culinária e cultura, Tom Jenkins disse: "Essas oficinas moldaram o impacto dos alimentos na cultura geral. Como um convidado disse: 'Tudo flui pela comida'. Nós analisamos como a fusão de culturas e culinárias ao longo dos séculos criou a cultura alimentar que conhecemos hoje e, em um lado mais pessoal, ouvimos histórias interessantes de nossos chefs e especialistas sobre como a comida lhes permitiu não apenas descobrir outras culturas, mas também se reconectar com as suas próprias e até com suas famílias".

Para saber mais sobre a iniciativa, acesse: www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com.

Sobre a S.Pellegrino Young Chef Academy

A gastronomia tem o potencial de transformar a sociedade, criando um futuro mais inclusivo e sustentável. Porém, isso exige talento. É por isso que a S.Pellegrino criou a S.Pellegrino Young Chef Academy, uma plataforma para atrair, conectar e motivar a próxima geração de talentos culinários. Um ambiente que os capacitará através de educação, orientação, oportunidades de experiência e da renomada competição global.

A Academy abre suas portas para membros de mais de 70 países, garantindo que os talentos não sejam limitados por geografia, etnia ou gênero. Esse é um lugar onde jovens chefs apaixonados interagem com os ícones mais influentes da gastronomia global, alimentando uma comunidade culinária inspiradora.

Para mais informações, acesse: <https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>

Sobre a S.Pellegrino e a Acqua Panna

S.Pellegrino, Acqua Panna e Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks são marcas registradas da Sanpellegrino S.p.A., uma empresa sediada em Milão, Itália. Distribuídos em mais de 150 países através de filiais e distribuidores nos cinco continentes, esses produtos representam qualidade, excelência por virtude de suas origens, e interpretam o estilo italiano em todo o mundo perfeitamente como uma síntese de prazer, saúde e bem-estar. Fundada em 1899, a Sanpellegrino S.p.A. é a empresa líder no setor de bebidas na Itália com sua linha de águas minerais, aperitivos sem álcool e bebidas alcoólicas.

A Sanpellegrino sempre se comprometeu a aprimorar esse bem primário para o planeta e trabalhar de forma responsável e apaixonada para garantir um futuro seguro para esse recurso.