

## S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION 2022-2023: EL JOVEN CHEF HE-SEN LIU ES EL GANADOR DEL PREMIO ACQUA PANNA CONNECTION IN GASTRONOMY

*He-Sen Liu gana con su plato emblemático "Salsa de ostras casera con Shandong wagyu", el que resalta el patrimonio gastronómico de China, mientras mira hacia adelante.*

MILÁN, 25 de julio de 2023 /PRNewswire/-- A medida que continúan los preparativos para la tan esperada **Gran Final de la competencia S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-23**, que se llevará a cabo en **Milán el 4 y el 5 de octubre de 2023**, la academia [S.Pellegrino Young Chef Academy](#) anuncia el ganador del galardón Acqua Panna Connection in Gastronomy Award: **He-Sen Liu del restaurante Ling Long en Pekín**, en representación del **área de competencia de China continental**.

El premio, uno de los tres colaterales de la competencia, se otorga al chef que mejor refleja el equilibrio entre el pasado y el futuro, además de expresar el legado gastronómico tradicional de su país de origen en su plato insignia.

Votado por los mentores de la competencia, Liu resultó el ganador global frente a otros 14 finalistas que compiten como ganadores de sus respectivas regiones. Triunfó con su emblemático plato "**Salsa de ostras casera con Shandong wagyu**", creado con la ayuda de su mentor, **Wu Rong**.

"Es la primera vez que un chef joven de China recibe este importante premio. Esto significa mucho para mí", afirmó Liu. "Todos mis esfuerzos de los últimos años y el arduo trabajo en mi restaurante Ling Long se inspiran en la rica geografía, los abundantes ingredientes y las técnicas de cocina tradicionales de la cocina China. Mi objetivo es delinear su diversidad histórica y explorar la fusión internacional con integración e innovación. Creo firmemente en el poder de la comida y me comprometo a honrar mi cultura, haciendo que mi estilo de cocina evolucione con una mente abierta y un corazón que valora la tradición".

**Stefano Bolognese, Director de la Unidad de negocios internacionales de Sanpellegrino**, agregó: "El patrimonio cultural es la base de la gastronomía y creemos que es muy importante destacar nuestros orígenes, mostrando lo mejor que nuestras tierras natales tienen para ofrecer. Al mismo tiempo, no puede haber progreso sin la influencia de elementos extranjeros y la belleza de diferentes culturas que se unen para crear algo nuevo. He-Sen Liu encarna la combinación perfecta entre la tradición y la evolución sin olvidar sus orígenes, sino que añade un toque innovador a su plato insignia. Nos honra asignarle el título en esta edición".

A medida que la S.Pellegrino Young Chef Academy allana el camino para algunos de los jóvenes chefs más talentosos del mundo, el crecimiento personal y profesional es uno de sus objetivos principales. Con este objetivo en mente, la academia ha proporcionado una **serie de talleres inspiradores** relacionados con temas relevantes para la industria, dedicados a todos los finalistas regionales. Los finalistas de la competencia Acqua Panna Connection in Gastronomy Award participaron en el taller de "Tutela Cultural", moderado por **Tom Jenkins**, periodista de Fine Dining Lovers y portavoz de la academia, quien exploró el papel que desempeñan los chefs en la celebración y la ampliación de la cultura, además de la creación de algo novedoso con sabores conocidos. El taller les dio a los participantes la oportunidad de escuchar e intercambiar opiniones con chefs como **Debora Fadul, Jessica Rosval, David Martin y Stefan Stiller**, y con los periodistas **Andrew Friedman y Evelyn Chen**.

Acerca de esta innegable conexión entre cocina y cultura, Tom Jenkins expresó: "Estos talleres enmarcan el impacto de los alimentos en la cultura en general. Como dijo un huésped: "Todo fluye a través de la comida". Observamos cómo la fusión de culturas y cocinas a lo largo de los siglos ha creado la cultura alimentaria que conocemos hoy y, a nivel más personal, escuchamos hermosas historias de nuestros chefs y expertos sobre cómo la comida les ha permitido no solo descubrir otras culturas, sino también, reconectarse con sus propias culturas e incluso con sus propias familias".

Para descubrir más acerca de la iniciativa, visite: [www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com](http://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com).

### Acerca de S.Pellegrino Young Chef Academy

La gastronomía tiene el potencial de transformar la sociedad, creando un futuro más inclusivo y sostenible, pero ello requiere talento. Es por eso que S.Pellegrino ha creado S.Pellegrino Young Chef Academy, una

plataforma para atraer a la próxima generación de talentos culinarios, conectarlos y apoyarlos. Un entorno que los empoderará gracias a oportunidades de educación, mentoría y experiencia, así como a través de la reconocida competencia mundial.

La academia abre sus puertas a miembros de más de 70 países diferentes, garantizando que el talento no se vea limitado por la geografía, el origen étnico ni el género. Este es un lugar donde los apasionados jóvenes chefs interactúan con los actores más influyentes de la gastronomía mundial, y donde juntos forjan una comunidad culinaria inspiradora.

Para obtener más información, visite: <https://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 calidad y excelencia de sus orígenes, y simbolizan a la perfección el estilo italiano como una síntesis de placer, salud y bienestar en todo el mundo. Fundada en 1899, Sanpellegrino S.p.A. es la empresa líder en el sector de bebidas en Italia con su gama de aguas minerales, aperitivos no alcohólicos y refrescos.

Sanpellegrino siempre ha estado comprometida a mejorar esta materia prima para el planeta, y trabaja de manera responsable y apasionada para garantizar que este recurso tenga un futuro seguro.