

El joven chef He-Sen Liu ganador del Award Acqua Panna Connection in Gastronomy

- **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-2023: el joven chef He-Sen Liu es el ganador del Award Acqua Panna Connection in Gastronomy**

He-Sen Liu gana con su plato estrella "Salsa de ostras casera con wagyu de Shandong", que pone de relieve la herencia gastronómica de la cultura culinaria china mientras mira hacia el futuro.

MILÁN, 25 de julio de 2023 /PRNewswire/ -- Mientras siguen los preparativos de la tan esperada **Grand Finale de la S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-23** – que se celebrará en **Milán los días 4 y 5 de octubre de 2023** – la [S.Pellegrino Young Chef Academy](#) anuncia el ganador del Award Acqua Panna Connection in Gastronomy: **He-Sen Liu, del restaurante Ling Long de Pekín**, representando la región de competición **China continental**. El premio, uno de los tres galardones colaterales del Concurso, se concede al chef que mejor refleje el equilibrio entre el pasado y el futuro en su plato de autor, expresando el patrimonio gastronómico tradicional de su país de origen.

Votado por los mentores del Concurso, Liu se alzó como ganador global por delante de otros 14 finalistas que competían como ganadores de sus respectivas regiones, triunfando finalmente con su plato estrella, **"Salsa de ostras casera con wagyu de Shandong"**, realizado con la ayuda de su mentor, **Wu Rong**.

"Es la primera vez que un joven chef de China recibe este importante galardón. Significa mucho para mí", declaró Liu. "Todos mis esfuerzos de los últimos años, combinados con mi minucioso trabajo en mi restaurante Ling Long, se inspiran en la rica geografía, los abundantes ingredientes y las técnicas culinarias tradicionales de la cocina china. Mi objetivo es rastrear su diversidad histórica mientras exploro la fusión mundial con integración e innovación. Creo firmemente en el poder de la comida y mantengo mi compromiso de honrar mi cultura mientras evoluciono mi estilo culinario con una mente abierta y un corazón que aprecia la tradición".

Stefano Bolognese, director de Sanpellegrino International Business Unit, comentó: "El patrimonio cultural es la base de la gastronomía y creemos que es muy importante poder realzar nuestros orígenes, mostrando lo mejor que pueden ofrecer nuestros países de origen. Al mismo tiempo, no puede haber progreso sin la influencia de elementos foráneos y la belleza de diferentes culturas que se unen para crear algo nuevo. He-Sen Liu encarna la combinación perfecta entre tradición y evolución, sin olvidar nunca sus orígenes pero aportando un toque innovador y expresándolo en su plato estrella. Tenemos el honor de asignarle el título de esta edición".

Mientras la S.Pellegrino Young Chef Academy allana el camino a algunos de los jóvenes chefs más talentosos del mundo, el crecimiento personal y profesional es uno de sus principales objetivos. Con esto en mente, la Academia ha ofrecido una **serie de workshops inspiradores** relacionados con temas relevantes para la industria, dedicados a todos los finalistas regionales. Los finalistas del Award Acqua Panna Connection in Gastronomy participaron en el workshop "Tutela cultural", moderado por **Tom Jenkins**, periodista de Fine Dining Lovers y portavoz de la Academia, que exploró el papel que desempeñan los chefs en la celebración y amplificación de la cultura mientras crean algo nuevo con sabores familiares. El workshop dio a los participantes la oportunidad de escuchar e intercambiar opiniones con chefs como **Debora Fadul, Jessica Rosval, David Martin y Stefan Stiller** y los periodistas **Andrew Friedman y Evelyn Chen**.

Sobre esta innegable conexión entre cocina y cultura, Tom Jenkins dijo: "Estos workshops enmarcaron el impacto de la comida en la cultura en general. Como dijo un invitado, 'todo fluye a través de la comida'. Examinamos cómo la fusión de culturas y cocinas a lo largo de los siglos ha creado la cultura alimentaria que conocemos hoy en día y, en un plano más personal, escuchamos hermosas historias de nuestros chefs y expertos sobre cómo la comida les ha permitido no sólo descubrir otras culturas, sino reconectar con sus propias culturas e incluso con sus propias familias".

Para más información sobre la iniciativa, visite: www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com.

Acerca de la S.Pellegrino Young Chef Academy

La gastronomía tiene el potencial de transformar la sociedad, dando forma a un futuro más inclusivo y sostenible. Pero para ello hace falta talento. Por eso S.Pellegrino ha creado S.Pellegrino Young Chef Academy, una plataforma para atraer, conectar y nutrir a la próxima generación de talentos culinarios. Un entorno que les capacitará mediante oportunidades de educación, tutoría y experiencia, así como a través de la renombrada competición 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, la etnia o el género. Es un lugar donde jóvenes chefs apasionados interactúan con los actores más influyentes de la gastronomía mundial, y donde juntos cultivan una comunidad culinaria inspiradora.

Para saber más, 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. 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 a nivel mundial como una síntesis de placer, salud y 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 sin alcohol y bebidas.

Sanpellegrino siempre se ha comprometido a mejorar este bien primordial para el planeta y trabaja con responsabilidad y pasión para garantizar que este recurso tenga un futuro seguro.