

## ALLA SCOPERTA DEI GRANDI CHEF DI DOMANI CON IL GRAN FINALE DELLA COMPETIZIONE S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY 2022-23

*Dopo una competizione di due anni tra i migliori giovani chef di tutto il mondo, è giunto il momento della fase finale che andrà a incoronare il vincitore dell'edizione 2022-23.*

*L'evento di due giorni a Milano è stato costruito intorno al concetto di "porta il tuo futuro a tavola" e riunirà alcune delle voci più influenti della gastronomia per avviare una conversazione su come creare un cambiamento positivo nella società grazie al cibo.*

MILANO, 14 settembre 2023 /PRNewswire/ -- [La competizione S.Pellegrino Young Chef Academy 2022-2023](#) sta arrivando alla sua fase finale e le porte del **tanto atteso Gran Finale stanno per aprirsi il 4 e il 5 ottobre a Milano**. Dopo quasi due anni di dura selezione, 15 dei giovani chef più promettenti al mondo daranno il loro meglio per vincere il **premio S.Pellegrino Young Chef Academy**. Durante questo percorso i giovani talenti sono stati seguiti da chef di fama mondiale e incoraggiati a portare in tavola le loro abilità tecniche, la loro creatività, la loro visione e i loro sogni per sostenere l'evoluzione della gastronomia e rendere il mondo un luogo migliore attraverso il cibo.

Sullo sfondo di indimenticabili monumenti cittadini, che spaziano da prestigiosi palazzi storici ad hangar contemporanei, l'evento presenterà i migliori chef del mondo che si cimenteranno in discorsi stimolanti e scambi di conoscenze, creando uno spazio per coltivare nuove idee volte a promuovere un cambiamento sociale positivo. Il Gran Finale coinciderà con la nuova edizione del **Forum S.Pellegrino Young Chef Academy**, un **evento esclusivo dedicato a plasmare il futuro della gastronomia**. Quest'anno l'attenzione è **rivolta agli aspetti umani negli ambienti lavorativi e alla cultura all'interno del settore**, con particolare attenzione alla **diversità, all'uguaglianza e all'inclusione**. Sarà un momento di incontro per tutti i partecipanti, giovani e senior, per sentirsi ispirati ed energici nell'affrontare il futuro del settore.

L'edizione di quest'anno comprenderà tre sessioni distinte con chef rinomati ed esperti nel mondo della gastronomia. Ogni sessione offrirà preziosi consigli, raccomandazioni e suggerimenti per affrontare le sfide pratiche che i giovani chef incontreranno inevitabilmente durante il loro percorso. Il primo segmento sarà guidato da **Virgilio Martínez, vincitore di The World's 50 Best Restaurants 2023**. Con una lettera aperta, **Martínez** condividerà la sua personale prospettiva su come contribuire all'evoluzione del settore. Prendendo spunto dai risultati e dalle aspirazioni della sua carriera, farà luce sul vero significato di questo impegno. Durante la seconda sessione, si svolgerà un evento unico nel suo genere, in cui i quattro precedenti **vincitori del Premio S.Pellegrino Young Chef Academy – Jerome lanmark Calayag (2021), Yasuhiro Fujio (2018), Mitch Lienhard (2016) e Mark Moriarty (2015)** – uniranno le loro forze sul palco. Presenteranno collettivamente i loro notevoli percorsi partendo dai rispettivi concorsi vinti e illustreranno il profondo impatto del loro lavoro nel mondo della gastronomia. La fase finale del forum prevedrà un dialogo con i "Sette Saggi": **Pía León Eneko Atxa, Héléne Darroze, Vicky Lau, Nancy Silverton, Julien Royer e Riccardo Camanini**. Questo interessante scambio fornirà ai giovani chef informazioni su come migliorare il proprio lavoro e trasformarlo in azioni incisive. Gli abili "Sette Saggi" condivideranno apertamente le loro prospettive e promuoveranno una conversazione dinamica sul raggiungimento dell'eccellenza gastronomica.

**Il Forum S.Pellegrino Young Chef Academy** si svolgerà il primo giorno della Gran Finale, per preparare i giovani chef a brillare nella fase finale della competizione. Un viaggio iniziato più di un anno fa, durante il quale gli chef hanno partecipato e sono stati accompagnati e guidati da mentori per spianare la strada alla loro carriera. Il loro meglio sarà ciò che renderà il futuro della gastronomia migliore.

Per ulteriori informazioni sull'iniziativa visitare il sito web: [www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com](http://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. Per farlo, però, 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 nella gastronomia. Un ambiente che li stimolerà tramite l'istruzione, il tutoraggio e alcune opportunità in cui 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. E' un luogo in cui giovani chef appassionati interagiscono con le figure più influenti della gastronomia mondiale e dove coltivano insieme una comunità gastronomica stimolante.

Per ulteriori informazioni, visitare il sito web: <https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>

### **Informazioni su S.Pellegrino e Acqua Panna**

S.Pellegrino, Acqua Panna e le Bibite Sanpellegrino sono marchi internazionali di Sanpellegrino S.p.A, con sede a Milano, in Italia. Questi marchi, distribuiti in oltre 150 paesi tramite filiali e distributori in tutti e cinque i continenti, rappresentano un'eccellenza di qualità, grazie alle 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 un'ampia gamma di acque minerali, aperitivi analcolici e bibite.

Per maggiori informazioni: Sanpellegrino S.p.A. Barbara D'Amico-  
Barbara.DAmico@waters.nestle.com