

DESCUBRIENDO A LOS GRANDES CHEFS DEL MAÑANA EN LA GRAN FINAL DE LA COMPETENCIA 2022/2023 DE LA S. PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY

Después de una competencia de dos años con los mejores jóvenes chefs de todo el mundo, ha llegado el momento de la última etapa, en la que se coronará al ganador de la edición 2022/2023.

El evento de dos días en Milán, basado en el concepto de "lleva tu futuro a la mesa", reunirá a algunas de las voces más influyentes en la gastronomía para entablar una conversación sobre cómo crear un cambio positivo en la sociedad a través de la comida.

MILÁN, 14 de septiembre de 2023 /PRNewswire/ -- [La competencia 2022/2023 de la S. Pellegrino Young Chef Academy](#) está llegando a su fase final, ya que las puertas de **la tan esperada Gran Final están a punto de abrirse el 4 y 5 de octubre en Milán**. Después de casi dos años de ardua selección, 15 de los jóvenes chefs más prometedores del mundo harán todo lo posible para ganar el **premio de la S. Pellegrino Young Chef Academy**. Durante este viaje, los jóvenes talentos han sido guiados por chefs de renombre mundial y alentados a poner en la mesa sus habilidades técnicas únicas, creatividad, visión y sueños para apoyar la evolución de la gastronomía y hacer del mundo un lugar mejor a través de la comida.

Enmarcado por una serie de inolvidables puntos de referencia urbanos, que van desde exquisitos palacios históricos hasta lugares contemporáneos, el evento también cuenta con los mejores chefs del mundo que ofrecen discursos inspiradores e intercambio de conocimientos, brindando el espacio necesario para cultivar nuevas ideas que impulsen un cambio social positivo. La Gran Final coincide con una nueva edición del **foro de la S. Pellegrino Young Chef Academy, un evento exclusivo dedicado a dar forma al futuro de la gastronomía**. El enfoque de este año se centra en **los aspectos humanos de los entornos de trabajo y la cultura de la industria**, con un enfoque en **la diversidad, la equidad y la inclusión**. Será un momento para que todos los participantes se conecten, ya sean jóvenes o con experiencia, para sentirse inspirados, elevarse y energizarse para enfrentar lo que vendrá a continuación para la industria.

La edición de este año constará de tres sesiones distintas con chefs de renombre y expertos de la industria. Cada período de sesiones ofrecerá valiosos consejos, recomendaciones y sugerencias para hacer frente a los desafíos prácticos que enfrentarán inevitablemente los jóvenes chefs. El primer segmento estará dirigido por **Virgilio Martínez, ganador de The World's 50 Best Restaurants 2023**. A través de una carta abierta, Martínez compartirá su perspectiva personal sobre cómo contribuir a la evolución del sector. A partir de sus propios logros y aspiraciones profesionales, él aclarará lo que este esfuerzo realmente significa. Durante la segunda sesión, se llevará a cabo un evento único en el que los cuatro **ganadores anteriores del premio de la S. Pellegrino Young Chef Academy - Jerome lanmark Calayag (2021), Yasuhiro Fujio (2018) Mitch Lienhard (2016) y Mark Moriarty (2015)** - unen fuerzas en el escenario. Juntos mostrarán sus notables trayectorias desde sus respectivas competencias e iluminarán el profundo impacto de su trabajo. La fase final del foro contará con un diálogo con los Siete Sabios: **Pía León, Eneko Atxa, Hélène Darroze, Vicky Lau, Nancy Silverton, Julien Royer y Riccardo Camanini**. Este atractivo intercambio ofrecerá a los jóvenes chefs conocimientos sobre cómo mejorar su propio trabajo y transformarlo en acciones de impacto. Los Siete Sabios consumados compartirán abiertamente sus perspectivas y fomentarán una conversación dinámica sobre cómo alcanzar la excelencia.

El foro de la S. Pellegrino Young Chef Academy tendrá lugar el primer día de la Gran Final para preparar a los jóvenes chefs para brillar en la etapa final de la competencia, un viaje que comenzó hace más de un año, durante el cual compitieron y fueron acompañados y guiados por mentores para allanar el camino hacia su futura carrera. Porque su mejor esfuerzo hará que el futuro de la gastronomía sea mejor.

Para descubrir más acerca de la iniciativa, visite: www.sanpellegrinyoungchefacademy.com.

Acerca de la 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 comprometido con mejorar este bien primordial para el planeta y trabaja de manera responsable y apasionada para garantizar que este recurso tenga un futuro seguro.