

-DESCUBRA OS GRANDES CHEFS DO FUTURO NA GRANDE FINAL DA COMPETIÇÃO DE 2022-23 DA S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY

Após uma competição de dois anos com os melhores jovens chefs do mundo, chegou a hora da etapa final, que anuncia o vencedor da edição de 2022-23.

Realizado em Milão e baseado no conceito "Traga seu futuro para a mesa", o evento de dois dias reunirá algumas das vozes mais influentes do mundo da gastronomia para participarem de um diálogo sobre como criar mudanças positivas na sociedade por meio da comida.

MILÃO, 14 de setembro de 2023 /PRNewswire/ -- A [Competição de 2022-23 da S.Pellegrino Young Chef Academy](#) está chegando à sua fase final: **a tão esperada grande final será realizada nos dias 4 e 5 de outubro em Milão**. Após um exigente processo de seleção que se estendeu por quase dois anos, 15 dos mais promissores jovens chefs do mundo irão dar o seu melhor para ganhar o **Prêmio S.Pellegrino Young Chef Academy**. Durante essa jornada, os jovens talentos foram orientados por chefs mundialmente famosos e incentivados a trazer suas competências técnicas, sua criatividade, sua visão e seus sonhos para a mesa, com o objetivo de promover a evolução da gastronomia e tornar o mundo um lugar melhor por meio da comida.

Tendo como pano de fundo os inesquecíveis marcos de Milão, que vão desde requintados palácios históricos até galpões contemporâneos, o evento também contará com a presença dos melhores chefs do mundo, que farão discursos inspiradores e compartilharão conhecimentos, criando um espaço onde é possível cultivar ideias inovadoras para impulsionar mudanças positivas na sociedade. A Grande Final coincide com uma nova edição do **Fórum da S.Pellegrino Young Chef Academy**, um **evento exclusivo que visa moldar o futuro da gastronomia**. Este ano, os principais temas do fórum são **os aspectos humanos nos ambientes de trabalho e na cultura do setor**, com foco na **diversidade, na equidade e na inclusão**. Será um momento para todos os participantes estabelecerem conexões, sejam eles jovens ou menos jovens, encontrando inspiração, recebendo um incentivo e reunindo energias para enfrentarem o futuro do setor.

A edição deste ano incluirá três sessões distintas com chefs renomados e especialistas do setor. Cada sessão oferecerá orientações, recomendações e sugestões valiosas para que os jovens chefs possam enfrentar os desafios práticos que, inevitavelmente, encontrarão. A primeira sessão será liderada por **Virgilio Martínez, vencedor da competição "The World's 50 Best Restaurants" ("Os 50 Melhores Restaurantes do Mundo") em 2023**. Por meio de uma carta aberta, *Martínez* compartilhará sua perspectiva pessoal sobre como contribuir para a evolução do setor. Com base nas conquistas de sua carreira e em suas aspirações pessoais, o chef discutirá o verdadeiro significado dessa missão. A segunda sessão será um evento único, no palco da cerimônia que irá reunir os quatro anteriores vencedores do **Prêmio S.Pellegrino Young Chef Academy: Jerome lanmark Calayag (2021), Yasuhiro Fujio (2018), Mitch Lienhard (2016) e Mark Moriarty (2015)**. Os jovens chefs revelarão suas incríveis jornadas desde as respectivas competições e explicarão o impacto profundo de seu trabalho. A fase final do fórum consistirá em um diálogo com os Sete Sábios: **Pía León, Eneko Atxa, Hélène Darroze, Vicky Lau, Nancy Silverton, Julien Royer e Riccardo Camanini**. Este diálogo fascinante fornecerá aos jovens chefs conselhos importantes sobre como aprimorar seu trabalho e transformá-lo em ações impactantes. Os Sete Sábios compartilharão abertamente suas perspectivas e promoverão uma conversa dinâmica sobre como alcançar a excelência.

O Fórum da S.Pellegrino Young Chef Academy será realizado no primeiro dia da Grande Final com o objetivo de preparar os jovens chefs para brilharem na última etapa da competição - uma jornada que começou há mais de um ano, e durante a qual os participantes competiram e foram orientados por mentores para preparar suas futuras carreiras. Porque a excelência de seu desempenho será a excelência do futuro da gastronomia.

Para obter mais informações 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 obter 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 assumiu o compromisso de aprimorar esse bem fundamental para o planeta, trabalhando de forma responsável e apaixonada para garantir o futuro desse recurso.