

## Descubre les grandes chefs del futuro en la S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-23 Grand Finale

*Después de dos años de competición con los mejores jóvenes chefs de todo el mundo, ha llegado el momento de la fase final que seleccionará al ganador de la edición 2022-23.*

*El evento de dos días en Milán, construido en torno al concepto de "trae tu futuro a la mesa", reunirá a algunas de las voces más influyentes de 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/ -- [S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-2023](#) está llegando a su fase final con las puertas de la **tan esperada Grand Finale** están a punto de **abrirse los días 4 y 5 de octubre en Milán**. Después de casi dos años de ardua selección, 15 de los jóvenes chefs más prometedores del mundo darán lo mejor de sí para ganar el **S.Pellegrino Young Chef Academy Award**. Durante este viaje, los jóvenes talentos han sido asesorados por chefs de renombre mundial y alentados a aportar sus habilidades técnicas únicas, creatividad, visión y sueños a la mesa para apoyar la evolución de la gastronomía y hacer del mundo un lugar mejor a través de la comida.

En un entorno marcado por monumentos emblemáticos e inolvidables de la ciudad, que van desde exquisitos palacios históricos hasta hangares contemporáneos, el evento también cuenta con la participación de los mejores chefs del mundo a discursos inspiradores e intercambios de conocimientos, con el espacio para cultivar ideas novedosas para impulsar un cambio social positivo. La Grand Finale coincide con una nueva edición de **S.Pellegrino Young Chef Academy The Forum, un evento exclusivo dedicado a dar forma al futuro de la gastronomía**. El enfoque de este año son **los aspectos humanos en los entornos laborales y la cultura industrial, 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 mayores, para sentirse inspirados, elevados y con energía para enfrentarse a lo que vendrá después para la industria.

La edición de este año tendrá tres sesiones distintas con chefs de renombre y expertos de la industria. Cada sesión ofrecerá valiosos consejos, recomendaciones y sugerencias para abordar los desafíos prácticos a los que inevitablemente se enfrentarán los jóvenes chefs. El primer segmento estará liderado 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, arrojará luz sobre lo que realmente significa este esfuerzo. Durante la segunda sesión, se producirá un hecho único cuando los cuatro ganadores anteriores del **S.Pellegrino Young Chef Academy Award – Jerome lanmark Calayag (2021), Yasuhiro Fujio (2018), Mitch Lienhard (2016) and Mark Moriarty (2015)** – unan fuerzas en el escenario. Mostrarán colectivamente 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 interesante intercambio brindará a los jóvenes chefs ideas sobre cómo mejorar su propio trabajo y transformarlo en acciones impactantes. Los Siete Sabios consumados compartirán sus perspectivas abiertamente y fomentarán una conversación dinámica sobre cómo lograr la excelencia.

**The S.Pellegrino Young Chef Academy The Forum** tendrá lugar el primer día de la Grand Finale para preparar a los jóvenes chefs para brillar en la etapa final de la competición, un viaje que comenzó hace más de un año, tiempo durante el cual han competido, y han sido acompañados y guiados por mentores. para allanar el camino para su futura carrera. Porque lo mejor de ellos hará que el futuro de la gastronomía sea mejor.

Para obtener más información sobre 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, 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 en todo el mundo 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.