



## TALENT, KREATIVITÄT UND VISION FÜR DIE ZUKUNFT DER GASTRONOMIE: NELSON FREITAS IST DER GEWINNER DES S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY AWARDS 2023

*Als Vertreter der iberischen Länder setzte sich Nelson Freitas unter den 15 regionalen Finalisten durch und gewann in einem anspruchsvollen zweitägigen Grand Finale in Mailand mit seinem Signature Dish „Knusprige Streifenbarbe, Seeigel und hausgemachter schwarzer Knoblauch“ den Titel.*

MAILAND, 6. Oktober 2023 /PRNewswire/ -- **Am Abend des 5. Oktober wurde der Gewinner des [S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2023](#) bekannt gegeben.** Damit endete die fünfte Ausgabe der weltweiten Talentsuche für junge Nachwuchsköch:innen, die von der **S.Pellegrino Young Chef Academy** ins Leben gerufen wurde. Nach zwei Jahren Wettbewerb fand das Grand Finale in Mailand statt, bei dem die 15 jungen Köchinnen und Köche (die den Wettbewerb in ihren jeweiligen Regionen gewonnen hatten) ihr Bestes gaben und ihr Talent, ihre Kreativität und ihre Vision für die Zukunft der Gastronomie unter Beweis stellten. **Nelson Freitas überzeugte die hochkarätige Grand Jury und gewann den prestigeträchtigen S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2023.**

Der junge portugiesische Koch Nelson Freitas **vertrat die iberischen Länder** mit seinem außergewöhnlichen Signature Dish „**Knusprige Rotbarbe, Seeigel und hausgemachter schwarzer Knoblauch**“, **den er in Zusammenarbeit mit seinem Mentor Filipe Carvalho entwickelt hatte.** Die Grand Jury bestand aus den weltbekannten Küchenchef:innen **Riccardo Camanini, Hélène Darroze, Vicky Lau, Pía León und Nancy Silverton.** Sie lobten Freitas für seine raffinierte Kochkunst, die Auswahl der Zutaten und die Ästhetik des Gerichts sowie die starke Botschaft, die damit vermittelt wurde. Neben den bisherigen Gewinnern des S.Pellegrino Young Chef Academy Award, **Jerome Ianmark Calayag (2021), Yasuhiro Fujio (2018), Mitch Lienhard (2016) und Mark Moriarty (2015)** hat Freitas nun die Möglichkeit, sein Talent und seine Arbeit auf die nächste Ebene zu bringen und die Entwicklung der Gastronomie mitzugestalten.

Neben dem S.Pellegrino Young Chef Academy Award wurden drei weitere Preise verliehen, die den Glauben von S. Pellegrino an die transformative Kraft der Gastronomie und den positiven Einfluss von Essen auf die Gesellschaft widerspiegeln. Der **Fine Dining Lovers Food for Thought Award**, über den die Leser von Fine Dining Lovers abgestimmt hatten, ging an **Ian Goh** mit seinem „Heritage Lamb“, weil er mit seinem Gericht seine Geschichte, seine Überzeugungen und seine Werte am besten vermitteln konnte. **Liu He-Sen** gewann mit seinem Signature Dish „Hausgemachte Austernsauce mit Shandong-Wagyu“ den **Acqua Panna Connection in Gastronomy Award**, da er in seinem Gericht die Balance zwischen Tradition und Evolution am besten verkörperte und gleichzeitig das gastronomische Erbe der chinesischen Esskultur zum Ausdruck brachte. Darüber hinaus wurde **Artur Gomes** für sein Gericht „Knollensellerie 'Vale das Lobas'“ mit dem **S.Pellegrino Social Responsibility Award** ausgezeichnet, der von der Sustainable Restaurant Association für die starke Botschaft der Nachhaltigkeit verliehen wurde, die er mit seinem Gericht vermittelte.

Die **S.Pellegrino Young Chef Academy** wurde ins Leben gerufen, um die großen Köchinnen und Köche von morgen zu entdecken und ihnen zu zeigen, wie sie durch Ausbildung, Mentoring und Erfahrungsmöglichkeiten ihr volles Potenzial entfalten können. S.Pellegrino ist davon überzeugt, dass sich Gastronomie nicht nur am Restauranttisch abspielt und dass junge Kochtalente diejenigen sind, die die Entwicklung der Branche vorantreiben werden. Der Wettbewerb der S.Pellegrino Young Chef Academy zieht hunderte von talentierten jungen Köchinnen und Köche aus der ganzen Welt an, die bereit sind, etwas zu verändern. **Diese Ausgabe des Wettbewerbs konnte einen Teilnehmerrekord verzeichnen: 166 Köchinnen und Köche hatten die Vorauswahlen in den 15 teilnehmenden Weltregionen bestanden** und die Möglichkeit erhalten, sich mit Spitzenköch:innen zu vernetzen und ihr Können auf der großen internationalen Bühne zu zeigen.



**Stefano Bolognese, International Business Unit Director bei Sanpellegrino** sagte: „Diese Ausgabe des S.Pellegrino Young Chef Academy Wettbewerbs hat all unsere Erwartungen übertroffen. Die beeindruckende Teilnahme junger Nachwuchsköch:innen aus aller Welt bedeutet uns sehr viel und wir sind stolz darauf, dass so viele Talente die Überzeugung von S.Pellegrino teilen, die Welt durch Essen zu einem besseren Ort zu machen. Das Grand Finale in Mailand war eine weitere Bestätigung dafür, wie gemeinsam etwas Großes entstehen kann. Wir möchten uns vielmals bei allen bedanken, die nach Mailand gekommen waren, um zwei Tage lang inspirierende Gespräche zu führen, Ideen auszutauschen und natürlich hervorragend zu kochen. Unsere Glückwünsche gehen an Nelson Freitas, der sich in einem sehr anspruchsvollen Wettbewerb durchsetzen konnte, der unsere geschätzte Grand Jury begeisterte und den Titel gewonnen hat. Wir wünschen Nelson eine vielversprechende Zukunft und hoffen, dass er das, was er auf dieser aufregenden Reise gelernt hat, für die Weiterentwicklung der Branche nutzen kann. Natürlich sind wir auch all den vielversprechenden Nachwuchsköch:innen dankbar, die sich voll und ganz auf ihre Arbeit gestürzt haben und sich zusammen mit ihren Mentor:innen weiterentwickelt haben. Wir wünschen ihnen viel Glück auf ihrem Karriereweg und dass sie ihre Leidenschaft immer in ihre Arbeit einbringen können. Diese Ausgabe des Wettbewerbs ist zwar zu Ende, aber die nächste steht schon vor der Tür. Demnächst folgen weitere Details zur neuen Ausgabe des S.Pellegrino Young Chef Academy Awards, zu der wir wieder Talente aus der ganzen Welt einladen werden. "

Die Höhepunkte des S.Pellegrino Young Chef Academy Wettbewerbs 2022-23 sind auf den Kanälen der S.Pellegrino Young Chef Academy und Fine Dining Lovers verfügbar. Um mehr über die spannende Talentsuche zu erfahren, besuchen Sie bitte: [sanpellegrinoyoungchefacademy.com](https://sanpellegrinoyoungchefacademy.com).

### **Informationen zur S.Pellegrino Young Chef Academy**

Die Gastronomie hat die Möglichkeit, die Gesellschaft zu verändern. Mit ihr kann eine nachhaltigere Zukunft gestaltet werden. Aus diesem Grund hat S.Pellegrino die S.Pellegrino Young Chef Academy ins Leben gerufen. Sie bringt die nächste Generation kulinarischer Talente zusammen, vernetzt und fördert sie.

Die Akademie öffnet ihre Türen für Mitglieder aus über 70 Ländern. Dabei sind Talente aus aller Welt, unabhängig von ihrer ethnischen Zugehörigkeit oder ihres Geschlechts, herzlich willkommen. Sie ist ein Ort, an dem leidenschaftliche junge Köch:innen sich mit Spitzenköch:innen austauschen können und gemeinsam eine inspirierende kulinarische Gemeinschaft schaffen.

Mehr Informationen finden Sie unter: <https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>

### **Informationen zu S. Pellegrino und Acqua Panna**

S.Pellegrino, Acqua Panna und Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks sind internationale Marken von Sanpellegrino S.p.A., einem Unternehmen, das in Mailand (Italien) ansässig ist. Ihre Produkte, die in mehr als 150 Ländern auf allen fünf Kontinenten vertrieben werden, stehen aufgrund ihrer Herkunft für höchste Qualität. Sie tragen italienischen Stil als Verbindung aus Genuss und Lebensgefühl in die ganze Welt.

Sanpellegrino S.p.A. wurde 1899 gegründet und ist mit seinem Angebot an Mineralwasser, nicht-alkoholischen Aperitifs und Getränken das führende Unternehmen im Getränkesektor Italiens. Als bedeutender italienischer Hersteller von Mineralwasser setzt sich das Unternehmen seit jeher für den Schutz der Ressource Wasser ein.