



TALENTO, CREATIVITÀ E VISIONE VERSO IL FUTURO DELLA GASTRONOMIA: NELSON FREITAS È IL VINCITORE DEL S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY AWARD 2023

In rappresentanza dei Paesi della penisola Iberica, Nelson Freitas si è distinto tra i 15 finalisti regionali e ha vinto il titolo con il suo piatto "Triglia rossa croccante, riccio di mare e aglio nero fatto in casa" durante le due memorabili giornate della Gran Finale a Milano.

MILANO, 6 ottobre 2023 /PRNewswire/ -- **La sera del 5 ottobre, è stato annunciato il vincitore del [S.Pellegrino Young Chef Academy Award](#)**, a chiusura della quinta edizione della ricerca di giovani e talentuosi chef più entusiasmante al mondo, creata dalla **S.Pellegrino Young Chef Academy**. Dopo un percorso di due anni, la Gran Finale si è svolta a Milano; i 15 promettenti giovani chef vincitori del concorso nelle rispettive regioni hanno portato il meglio di sé, dimostrando il loro talento, la loro creatività e la loro visione per il futuro della gastronomia. **Nelson Freitas ha stupito la giuria internazionale e vinto il prestigioso S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2023.**

In rappresentanza dei Paesi della penisola Iberica, il giovane chef portoghese Nelson Freitas ha gareggiato con il suo eccezionale piatto signature "**Triglia rossa croccante, riccio di mare e aglio nero fatto in casa**", ideato in collaborazione del il suo mentore **Filipe Carvalho**. La giuria, composta dagli chef di fama mondiale **Riccardo Camanini, Hélène Darroze, Vicky Lau, Pía León e Nancy Silverton**, ha elogiato Freitas per le sue raffinate doti culinarie, la scelta degli ingredienti e la bellezza del piatto, oltre ai forti messaggi che ha trasmesso. Insieme ai precedenti vincitori del S.Pellegrino Young Chef Academy Award, **Jerome Ianmark Calayag (2021), Yasuhiro Fujio (2018), Mitch Lienhard (2016) e Mark Moriarty (2015)**, Freitas ha ora davanti a sé la possibilità di portare il suo talento e il suo lavoro a un livello superiore e plasmare l'evoluzione della gastronomia.

Oltre al S.Pellegrino Young Chef Academy Award, sono stati assegnati tre premi aggiuntivi, che riflettono la fiducia di S.Pellegrino nel potere trasformativo della gastronomia e nel suo impatto positivo sulla società attraverso il cibo. Il **Fine Dining Lovers Food for Thought Award**, votato dai lettori di Fine Dining Lovers, è stato conferito a **Ian Goh** con il suo "Agnello tradizionale" per la capacità di comunicare la sua storia, le sue convinzioni e i suoi valori attraverso il piatto. **Liu He-Sen**, con il suo signature dish "Salsa di ostriche fatta in casa con wagyu dello Shandong", è stato il vincitore dell'**Acqua Panna Connection in Gastronomy Award** per la sua capacità di rappresentare con il suo piatto un equilibrio tra tradizione ed evoluzione, piatto che riusciva ad esprimere al contempo il patrimonio gastronomico della cultura cinese. Infine, **Artur Gomes**, con il suo "Vale das Lobas celeriac", ha ricevuto il **S.Pellegrino Social Responsibility Award** assegnato dalla Sustainable Restaurant Association (SRA) per il potente messaggio di sostenibilità trasmesso con il suo piatto.

La **S.Pellegrino Young Chef Academy** è stata creata per aiutare a scoprire i grandi chef di domani e insegnare loro come esprimere appieno il loro potenziale attraverso istruzione, mentoring e opportunità di esperienze formative. S.Pellegrino ritiene che la gastronomia vada ben oltre la tavola e che saranno i giovani chef a guidare l'evoluzione del settore culinario. La S.Pellegrino Young Chef Academy attrae centinaia di giovani chef di talento provenienti da tutto il mondo e desiderosi di fare la differenza, in particolare **questa edizione ha segnato un record di partecipazione. Un totale di 166 chef ha superato le selezioni preliminari nelle 15 regioni interessate** e ha avuto la possibilità di interagire con i migliori chef dimostrando il loro potenziale in un contesto internazionale.



Stefano Bolognese, direttore della Sanpellegrino International Business Unit, ha dichiarato: "Questa edizione della S.Pellegrino Young Chef Academy Competition ha superato le nostre aspettative. La straordinaria partecipazione di giovani chef da tutto il mondo significa molto per noi e siamo orgogliosi di vedere che così tanti talenti condividono la stessa convinzione di S.Pellegrino, ovvero rendere il mondo un luogo migliore attraverso il cibo: fare in modo che ciò sia possibile è completamente nelle loro mani. La Gran Finale di Milano è stata un'ulteriore conferma di un appuntamento straordinario, e per questo desideriamo davvero ringraziare tutti coloro che sono venuti a Milano per due giorni di dialoghi stimolanti, scambi di idee e, naturalmente, una cucina eccellente. Congratulazioni a Nelson Freitas, che si è distinto in una competizione finale molto complessa, sorpendendo la nostra stimata giuria e vincendo il titolo. Auguriamo a Nelson un futuro ricco di opportunità; la nostra speranza è che possa far tesoro di quanto appreso in questo entusiasmante percorso per contribuire all'evoluzione del settore. Siamo naturalmente grati a tutti i giovani e promettenti chef che si sono impegnati al massimo nel loro lavoro e nel loro percorso di crescita insieme ai rispettivi mentori. Auguriamo loro il meglio per la loro carriera, nella speranza che possano esprimere sempre la loro passione e i loro valori in ogni fase del loro percorso professionale. Questa edizione è finita, ma ci piace immaginarla come un nuovo inizio per i giovani chef. Il nostro impegno non si fermerà qui, e presto arriveranno ulteriori dettagli sulla prossima edizione della S.Pellegrino Young Chef Academy Competition".

I momenti salienti della S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-23 sono disponibili sui canali della S.Pellegrino Young Chef Academy e di Fine Dining Lovers. Per ulteriori informazioni sulla entusiasmante ricerca di talenti da parte di S.Pellegrino, visitare il sito web sanpellegrinoyoungchefacademy.com.

Informazioni sulla S.Pellegrino Young Chef Academy

La gastronomia ha il potenziale per trasformare la società, dando forma a un futuro più inclusivo e più sostenibile, ma per farlo è necessario talento. Ecco perché S.Pellegrino ha creato la S.Pellegrino Young Chef Academy, una piattaforma nata per attrarre, mettere in contatto e coltivare la nuova generazione di talenti culinari. Un ambiente che li stimolerà attraverso istruzione, mentoring e opportunità di esperienza, nonché grazie alla rinomata competizione con talenti da tutto il mondo.

L'Academy apre le sue porte a membri provenienti da oltre 70 Paesi per garantire che i talenti non siano limitati da aree geografiche, etnia o genere. È un luogo in cui giovani chef appassionati interagiscono con le figure più influenti della gastronomia mondiale e dove insieme coltivano una stimolante comunità culinaria.

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

Informazioni su S.Pellegrino e Acqua Panna

Le bevande gassate italiane Sanpellegrino, S.Pellegrino e Acqua Panna sono marchi internazionali di Sanpellegrino S.p.A, con sede a Milano, in Italia. Questi prodotti, che sono distribuiti in oltre 150 paesi tramite filiali e distributori in tutti e cinque i continenti, rappresentano un'eccellenza di qualità in virtù delle 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 la sua gamma di acque minerali, aperitivi analcolici e bibite gassate.

Sanpellegrino si è sempre impegnata a migliorare questo bene fondamentale per il pianeta e lavora in modo responsabile e appassionato per garantire che questa risorsa abbia un futuro sicuro.