



TALENTO, CRIATIVIDADE E VISÃO PARA O FUTURO DA GASTRONOMIA: NELSON FREITAS É O VENCEDOR DO PRÊMIO S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY AWARD 2023

Representando os países ibéricos, Nelson Freitas se destacou entre os 15 finalistas regionais e ganhou o título com o prato exclusivo "Mullet vermelho crocante, ouriço-do-mar e alho negro caseiro", durante a memorável Grande Final que durou dois dias, em Milão.

MILÃO, 6 de outubro de 2023 /PRNewswire/ -- **Na noite de 5 de outubro, foi anunciado** o vencedor do prêmio [S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2023](#); encerrando, assim, a quinta edição da busca de talentos por jovens chefs mais emocionante do mundo, criada pela **S.Pellegrino Young Chef Academy**. Após uma competição de dois anos, a grande final ocorreu em Milão, onde os 15 promissores jovens chefs que venceram o concurso em suas respectivas regiões deram o seu melhor, demonstrando seu talento, criatividade e visão para o futuro da gastronomia. **Nelson Freitas impressionou o conceituado Grande Júri e ganhou o prestigioso prêmio S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2023.**

Representando os países ibéricos, o jovem chef Nelson Freitas, de Portugal, competiu com seu excepcional prato exclusivo, o "**Mullet vermelho crocante, ouriço-do-mar e alho negro caseiro**", concebido em parceria com o mentor **Filipe Carvalho**. O grande júri, composto pelos chefes de renome mundial **Riccardo Camanini, Hélène Darroze, Vicky Lau, Pia León e Nancy Silverton**, elogiou Freitas por suas refinadas habilidades culinárias, seleção de ingredientes e beleza do prato, além da forte mensagem transmitida. Juntamente com os vencedores anteriores do prêmio S.Pellegrino Young Chef Academy Award, **Jerome lanmark Calayag (2021), Yasuhiro Fujio (2018), Mitch Lienhard (2016) e Mark Moriarty (2015)**, agora, Freitas tem o caminho aberto para levar seu talento e seu trabalho a um novo patamar e moldar a evolução da gastronomia.

Juntamente com o prêmio S.Pellegrino Young Chef Academy Award, três prêmios colaterais foram atribuídos para refletir a convicção da S.Pellegrino a respeito do poder transformador da gastronomia e seu impacto positivo na sociedade por meio da alimentação. O prêmio **Fine Dining Lovers Food for Thought Award**, votado por leitores da Fine Dining Lovers, foi concedido à **Ian Goh**, com seu "Tradicional cordeiro", por ter sido o melhor a transmitir sua história, suas crenças e seus valores com seu prato. **Liu He-Sen**, com seu prato exclusivo "Molho de ostra caseiro com Wagyu de Shandong", foi o vencedor do **prêmio Acqua Panna Connection in Gastronomy Award**, por ter sido o melhor a incorporar o equilíbrio entre tradição e evolução em seu prato exclusivo, ao mesmo tempo em que demonstrou o patrimônio gastronômico da cultura culinária chinesa. Por fim, **Artur Gomes**, com seu "Aipo 'Vale das Lobas'", recebeu o **prêmio S.Pellegrino Social Responsibility Award**, atribuído pela associação Sustainable Restaurant Association, pela poderosa mensagem de sustentabilidade transmitida por meio de seu prato exclusivo.

A **S.Pellegrino Young Chef Academy** foi criada para ajudar a descobrir os grandes chefs do futuro e a mostrar como eles podem expressar todo o seu potencial, por meio de educação, orientação e oportunidades de experiência. A S.Pellegrino acredita que a gastronomia vai muito além da mesa, e que os jovens chefs são aqueles que promoverão a evolução do setor. O concurso S.Pellegrino Young Chef Academy Competition atrai centenas de jovens chefs talentosos de todo o mundo, dispostos a fazer a diferença. E particularmente **esta edição marcou um recorde de participação: 166 chefs foram aprovados nas seleções preliminares entre as 15 regiões envolvidas**, e tiveram a chance de interagir com os melhores chefs e mostrar seus potenciais em contexto internacional.

Stefano Bolognese, diretor da unidade comercial internacional da Sanpellegrino: "Esta edição do concurso S.Pellegrino Young Chef Academy Competition superou nossas expectativas. A impressionante participação de jovens chefs do mundo todo significa muito para nós, e temos orgulho de ver tantos talentos compartilhando a crença da S.Pellegrino de tornar o mundo um lugar melhor por meio da comida — e o poder de tornar isso possível está nas mãos deles. A grande final, em Milão, foi mais uma confirmação de como, quando nos unimos, algo incrível pode acontecer, e



gostaríamos muito de agradecer a todos que passaram dois dias em Milão para testemunhar diálogos inspiradores, troca de ideias e, claro, excelente culinária. Nós parabenizamos Nelson Freitas, que se destacou em uma última competição muito difícil, impressionando nosso respeitado grande júri e conquistando o título. Desejamos a Nelson um futuro cheio de oportunidades e que ele valorize tudo o que aprendeu nessa jornada empolgante, para contribuir para a evolução do setor. E, é claro, estamos gratos a todos os jovens chefs promissores que se dedicaram a seu trabalho e a seu caminho de crescimento com seus mentores. Desejamos a eles muita sorte em suas carreiras, e que sempre reflitam suas paixões e seus valores em cada etapa de seus caminhos. A edição já acabou, mas gostaríamos de pensar nela como um novo começo para os jovens chefs, e nosso compromisso não vai parar aqui, já que mais detalhes sobre a próxima edição do concurso S.Pellegrino Young Chef Academy Competition estarão disponíveis em breve”.

Os destaques do concurso S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-23 estão disponíveis nos canais da S.Pellegrino Young Chef Academy e da Fine Dining Lovers. Para saber mais sobre a emocionante busca de talentos, acesse: sanpellegrinoyoungchefacademy.com.

Sobre a S.Pellegrino Young Chef Academy

A gastronomia tem o potencial de transformar a sociedade, moldando um futuro mais inclusivo e mais sustentável. Mas isso requer talento. E é por isso que a S.Pellegrino criou a S.Pellegrino Young Chef Academy, uma plataforma para atrair, conectar e nutrir a próxima geração de talentos culinários. Um ambiente que capacitará esses novos talentos por meio de oportunidades de educação, orientação e experiência, bem como por meio do renomado concurso global.

A Academia abre suas portas para membros de mais de 70 países diferentes, garantindo que o talento não seja limitado por geografia, etnia ou gênero. Esse é um lugar onde jovens chefs apaixonados interagem com os ícones mais influentes da gastronomia global, cultivando uma comunidade culinária inspiradora.

Para saber mais, 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, na 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 esteve comprometida com o aprimoramento desse bem primário para o planeta, e trabalha de forma responsável e apaixonada para garantir que esse recurso tenha um futuro seguro.