



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

Representando os países ibéricos, Nelson Freitas destacou-se entre os 15 finalistas regionais e ganhou o título com o prato de assinatura "Salmonete crocante, ouriço-do-mar e alho preto caseiro" durante a memorável "Grand Finale", que durou dois dias, em Milão.

MILÃO, 6 de outubro de 2023 /PRNewswire/ -- **Na noite de 5 de outubro, foi anunciado o vencedor do [Prémio da Academia de Jovens Chefs S.Pellegrino 2023](#)**, (S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2023), encerrando assim a quinta edição da mais emocionante busca de talentos para jovens chefs do mundo, criada pela **Academia de Jovens Chefs S.Pellegrino** (S.Pellegrino Young Chef Academy). Após uma competição de dois anos, a "Grand Finale" teve lugar em Milão, onde 15 promissores jovens chefs, que venceram a competição nas suas respetivas regiões, deram o seu melhor, demonstrando o seu talento, criatividade e visão para o futuro da gastronomia. **Nelson Freitas impressionou o estimado Grande Júri e ganhou o prestigiado Prémio da S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2023.**

Representando os países ibéricos, o jovem chef Nelson Freitas, de Portugal, trouxe à competição o seu extraordinário prato de assinatura "**Salmonete Crocante, Ouriço-do-mar e Alho Preto Caseiro**" ("**Crispy red mullet, sea urchin and homemade black garlic**"), **concebido em parceria com o mentor Filipe Carvalho**. O Grande Júri, composto pelos mundialmente reconhecidos Chefs **Riccardo Camanini, Hélène Darroze, Vicky Lau, Pia León e Nancy Silverton**, elogiou Freitas pelas suas refinadas capacidades culinárias, a seleção de ingredientes e pela beleza do prato, além das mensagens marcantes que transmitiu com essa elaboração. Juntamente com os vencedores anteriores do Prémio da Academia de Jovens Chefs S.Pellegrino, **Jerome lanmark Calayag (2021), Yasuhiro Fujio (2018), Mitch Lienhard (2016) e Mark Moriarty (2015)**, Freitas tem, agora, o caminho aberto para elevar o seu talento e o seu trabalho ao próximo nível e moldar a evolução da gastronomia.

Juntamente com o S.Pellegrino Young Chef Academy Award, foram atribuídos três prémios colaterais, que refletem a crença da S.Pellegrino no poder transformador da gastronomia e no seu impacto positivo na sociedade através da alimentação. O "**Fine Dining Lovers Food for Thought Award**", votado pelos leitores da revista Fine Dining Lovers, foi atribuído a **Ian Goh** com o seu "Cordeiro da Tradição" ('Heritage lamb'), uma vez que foi ele quem melhor comunicou a sua história, crenças e valores com o seu prato. **Liu He-Sen**, com o seu prato de assinatura "Molho Caseiro de Ostras com Wagyu de Shandong" ('Homemade oyster sauce with Shandong wagyu'), foi o vencedor do **Prémio Conexão em Gastronomia Acqua Panna ("Acqua Panna Connection in Gastronomy Award")**, uma vez que foi ele quem melhor encarnou o equilíbrio entre tradição e evolução no seu prato de assinatura, expressando simultaneamente a herança gastronómica da cultura alimentar chinesa.

Finalmente, **Artur Gomes**, com o seu "Aipo 'Vale das Lobas'" de aipo, recebeu o **Prémio S.Pellegrino de Responsabilidade Social**, atribuído pela Associação de Restaurantes Sustentáveis, pela poderosa mensagem de sustentabilidade que transmitiu com o seu prato de assinatura.

A **S.Pellegrino Young Chef Academy** foi criada para ajudar a descobrir os grandes futuros chefs

de amanhã e mostrar-lhes como exprimir todo o seu potencial através de oportunidades de formação, orientação e experiência.. A S.Pellegrino acredita que a gastronomia vai muito para além da mesa e que os jovens chefs são aqueles que irão impulsionar a evolução do setor. A concurso S.Pellegrino Young Chef Academy atrai centenas de talentosos jovens chefs em todo o mundo, dispostos a fazer a diferença e, em particular, **esta edição obteve um recorde de participação: 166 chefs passaram as seleções preliminares, que decorreram as 15 regiões envolvidas e tiveram a oportunidade de conhecer Chefs de topo, e mostrar o seu potencial num contexto internacional.**



Stefano Bolognese, Diretor da Unidade Internacional de Negócios da Sanpellegrino: "Esta edição da Competição da S.Pellegrino Young Chef Academy excedeu as nossas expectativas. A impressionante participação de jovens chefs vindos de todo o mundo significa muito para nós. Estamos orgulhosos de ver que tantos talentos partilham a convicção da S.Pellegrino que é possível transformar o mundo num lugar melhor através da alimentação. Está nas mãos deles tornar isso possível. A "Grand Finale", que decorreu em Milão, foi uma confirmação adicional de que, juntos, podemos fazer algo grande. Gostaríamos de agradecer a todos aqueles que vieram a Milão para dois dias de diálogos inspiradores, trocas de ideias e, claro, excelente cozinha. Os nossos parabéns a Nelson Freitas que se destacou numa última competição muito dura,, impressionando o nosso estimado Grande Júri e ganhando o título. Desejamos ao Nelson um futuro cheio de oportunidades, e que ele valorize o que aprendeu nesta emocionante jornada para contribuir para a evolução do setor. Naturalmente, estamos gratos a todos os jovens chefs promissores que se dedicam totalmente ao seu trabalho, e à sua trajetória de crescimento, acompanhados pelos seus mentores. Desejamos-lhes a maior sorte para as suas carreiras, e que coloquem toda a sua paixão e valores em cada etapa do seu trabalho. Esta edição chegou ao fim, mas gostaríamos de pensar nela como um novo começo para os jovens chefes e o nosso empenho não vai parar por aqui, uma vez que mais pormenores sobre a próxima edição do concurso S.Pellegrino Young Chef Academy estão para breve."

Os destaques sobre a Concurso S.Pellegrino Young Chef Academy 2022-23 estão disponíveis nos canais S.Pellegrino Young Chef Academy e Fine Dining Lovers. Para saber mais sobre a emocionante procura de talentos, visite: [sanpellegrinoyoungchefacademy.com](https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com).

Sobre a Academia de Jovens Chefs S.Pellegrino

A Gastronomia tem o potencial de transformar a sociedade, permitindo construir um futuro mais inclusivo e mais sustentável. Mas, para isso, é necessário talento. É por essa razão que a S.Pellegrino criou a Academia de Jovens Chefs S.Pellegrino (S.Pellegrino Young Chef Academy), uma plataforma para atrair, ligar e nutrir a próxima geração de talentos culinários. Um ambiente que os capacitará através da formação, orientação e oportunidades de adquirir experiência, bem como através da famosa competição global.

A Academia abre as portas a membros de mais de 70 países diferentes, garantindo que o talento não seja limitado pela geografia, etnia ou género. Este é um lugar onde jovens chefs, apaixonados pela cozinha, interagem com as pessoas mais influentes da gastronomia global, e onde juntos cultivam uma comunidade culinária inspiradora.

Para saber mais, visite: <https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>

Sobre a S.Pellegrino e a Aqua Panna

S.Pellegrino, Acqua Panna e Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks são marcas comerciais internacionais da Sanpellegrino S.p.A., que está sediada em Milão, Itália. Distribuídos em mais de 150 países através de sucursais e distribuidores presentes nos cinco continentes, estes produtos representam qualidade, excelência em virtude das suas origens e interpretam perfeitamente o estilo italiano em todo o mundo como uma síntese de prazer, saúde e bem-estar. Fundada em 1899, a Sanpellegrino S.p.A. é a empresa líder no setor das bebidas em Itália, com a sua gama de águas minerais, aperitivos não alcoólicos e bebidas.

A Sanpellegrino tem estado sempre empenhada em melhorar este bem primário do planeta, e trabalha de forma responsável e apaixonada para garantir um futuro seguro para este recurso natural.