

## LA SESTA EDIZIONE DELLA S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION APRE LE PORTE AGLI CHEF UNDER 30 PIÙ TALENTUOSI DI TUTTO IL MONDO

*La S.Pellegrino Young Chef Academy Competition per l'anno 2024-25 accenderà i riflettori sui migliori talenti culinari che rappresentano il futuro della gastronomia: le candidature si aprono dal 21 febbraio*

MILANO, 21 febbraio 2024 /PRNewswire/ -- S.Pellegrino annuncia una nuova edizione della **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition**, l'iniziativa globale per scoprire e guidare la crescita professionale dei più talentuosi e promettenti giovani chef.

La **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition** è molto più che un semplice contest culinario. Chi partecipa sceglie di prendere parte all'**ambizioso** progetto della **S.Pellegrino Young Chef Academy** che ha l'obiettivo di rendere il mondo un posto migliore grazie alla cucina. I partecipanti avranno l'incredibile opportunità di unirsi a una community internazionale e rafforzare le proprie competenze e abilità tramite opportunità di carriera, educazione, mentoring e networking. Durante lo svolgimento della Competizione, i partecipanti verranno guidati da chef rinomati in tutto il mondo che li aiuteranno a portare in tavola la loro visione per il futuro e anche a migliorare le proprie abilità culinarie.

"La S.Pellegrino Young Chef Academy è una community globale nata per portare avanti l'impegno di S.Pellegrino nel definire il futuro della gastronomia investendo in valori come quelli della sostenibilità, responsabilità, inclusività, resilienza e bellezza, e la Competizione rappresenta il punto di accesso principale a tutto ciò. L'ultima edizione ha segnato un record per quanto riguarda la partecipazione, con oltre 166 chef che hanno passato le selezioni preliminari in 15 paesi partecipanti. Vedere così tanti giovani talenti con la voglia di mettere in gioco il meglio di sé tramite il duro lavoro e seguendo la propria passione, per poi vederli unirsi alla nostra missione, è un qualcosa che ci rende orgogliosi. Tutto ciò ci fa credere ancora di più in questo progetto e non vediamo l'ora che inizi la nuova edizione", ha commentato **Stefano Bolognese**, **International Business Unit Director di Sanpellegrino**.

La **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition per il 2024-25** darà il benvenuto ai giovani chef che desiderano mettere alla prova sé stessi e le proprie abilità mentre ottengono una visibilità globale. I giovani chef under 30 avranno la possibilità di iscriversi sul sito <http://sanpellegrinoyoungchefacademy.com/the-competition/application-form> a partire dal 21 febbraio fino al 19 giugno 2024, inviando la ricetta di un piatto personale (signature dish) capace di comunicare la propria visione e mostrare le proprie abilità e creatività. Come per le edizioni precedenti, la prima fase della selezione verrà valutata da ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana. ALMA stabilirà una prima lista di giovani chef selezionati che parteciperanno alle Regional Finals che si terranno in tutto il mondo nella seconda metà del 2024.

I vincitori regionali andranno a competere all'evento Grand Finale per vincere il **S.Pellegrino Young Chef Academy Award per il 2024-25**. Per vincere il titolo, gli chef devono impressionare la Grand Jury globale, un panel composto da chef rinomati e stimati in tutto il mondo, dimostrando le proprie abilità culinarie senza pari così come la loro creatività. Per vincere, si deve anche dimostrare la propria passione per la gastronomia, convincendo la giuria delle proprie abilità nel diventare una figura capace di stimolare un cambiamento positivo nel settore. L'ultima edizione ha visto lo chef **Nelson Freitas** trionfare, emergendo come il migliore chef under 30 al mondo.

Come ulteriore riconoscimento dell'incredibile talento di Freitas, l'Academy gli ha offerto un'**esperienza educativa unica in Perù al fianco di una figura rinomata nella community globale degli chef, Virgilio Martínez**, il cui ristorante Central, a Lima, si è posizionato al primo posto della classifica The World's 50 Best Restaurants per il 2023. Al suo fianco, Freitas avrà un'opportunità speciale per perfezionare la propria crescita professionale, imparando e prendendo ispirazione dal migliore della categoria.

Ripensando al suo percorso durante la competizione, lo chef **Nelson Freitas** ha così commentato: "S.Pellegrino Young Chef Academy Competition è stata un'esperienza fantastica, che mi ha permesso di fare molte conoscenze e condividere informazioni sul mestiere, la cultura e conoscenze di cucina, ovviamente. Sento di essere cresciuto sia professionalmente, sia umanamente, scoprendo nuovi orizzonti e rinnovando la mia motivazione per il futuro. Per me non è stata la fine di un qualcosa, quanto l'inizio di un nuovo percorso. La competizione è il contesto ideale per tutti i giovani chef che desiderano mettere in mostra il proprio lavoro e mettere alla prova sé stessi. Il mio consiglio per i nuovi partecipanti è: portate con

voi qualcosa di personale, qualcosa con cui avete una profonda connessione, così da mostrare il meglio di voi!"

Durante la competizione, i partecipanti competeranno anche per tre premi aggiuntivi che riconosceranno e premieranno gli approcci e visioni dei giovani chef nel creare un cambiamento positivo tramite la cucina e il cibo:

- **S.Pellegrino Social Responsibility Award:** votato dalla Sustainable Restaurant Association, che gestisce Food Made Good, il programma di sostenibilità del servizio alimentare e community globale del settore più grande al mondo (che si occupa di rendere più sostenibile il settore dell'ospitalità). Il piatto vincitore in questa categoria rappresenta il principio secondo cui il cibo è migliore quando è frutto di pratiche sociali responsabili, rispettando dei requisiti nel campo dell'ambiente, della società e della sua produzione;
- **Acqua Panna Connection in Gastronomy Award:** votato dai Mentor, vince questo premio chi riesce a cucinare un piatto che rappresenta al meglio il patrimonio culinario del proprio paese di nascita. Il piatto dovrebbe mettere in risalto le pratiche e tradizioni culinarie, unite a una visione personale più moderna, collegando così passato e futuro in un unico piatto;
- **Fine Dining Lovers Food for Thought Award:** votato dalla community di Fine Dining Lovers, questo premio viene assegnato al giovane chef che rappresenta al meglio la propria visione culinaria con il proprio piatto personale (signature dish);

Per saperne di più sull'iniziativa, si può visitare il seguente sito: [www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com](http://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com).

### Informazioni sulla S.Pellegrino Young Chef Academy

La gastronomia ha il potenziale di trasformare la società, andando a definire un futuro più inclusivo e sostenibile. Ma riuscirci richiede del talento. Ecco perché S.Pellegrino ha creato la S.Pellegrino Young Chef Academy, una piattaforma per attrarre, mettere in contatto e far crescere la prossima generazione di talenti culinari. Un ambiente che darà la possibilità di crescere ai nuovi talenti, tramite opportunità di educazione, mentoring ed esperienze lavorative, così come tramite la propria competizione globale rinomata.

L' Academy apre le proprie porte a membri provenienti da oltre 70 paesi diversi, assicurandosi che il talento non sia mai discriminato in base alla provenienza, etnicità o genere. Si tratta di un luogo dove i giovani chef, forti della loro passione, interagiscono con le più importanti figure al mondo nel settore della gastronomia. Un luogo dove tutti insieme costruiscono una community culinaria capace di ispirare e stimolare.

Per saperne di più, si può consultare il seguente sito: <https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>

### Informazioni su S.Pellegrino e Acqua Panna

S.Pellegrino, Acqua Panna e le Bibite Sanpellegrino sono marchi internazionali registrati di Sanpellegrino S.p.A., società basata a Milano, in Italia. Distribuiti in oltre 150 paesi tramite diversi filiali e distributori situati in tutti e cinque i continenti, i prodotti della società rappresentano la qualità e l'eccellenza fin dalle loro origini, interpretando alla perfezione 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 beverage in Italia grazie al proprio catalogo di prodotti, come acque minerali, drink e drink non alcolici per aperitivi.

Sanpellegrino si è sempre impegnata nel migliorare il proprio settore per il bene di tutto il pianeta. La società lavora in modo responsabile e con passione per assicurarsi che tutto il settore e le sue risorse abbiano un futuro roseo e sicuro.