

LA SEXTA EDICIÓN LA COMPETENCIA S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY CONVOCA A LOS CHEFS MENORES DE 30 AÑOS CON MÁS TALENTO DEL MUNDO

La Competencia S.Pellegrino Young Chef Academy 2024-25 pondrá en escena a los mejores talentos culinarios que tienen en sus manos el futuro de la gastronomía. Las aplicaciones podrán presentarse a partir del 21 de febrero.

MILÁN, 21 de febrero de 2024 /PRNewswire/ -- S.Pellegrino anuncia una nueva edición de la Competencia **S.Pellegrino Young Chef Academy**, una **iniciativa global** para descubrir y orientar a los jóvenes chefs más prometedores y con mayor talento.

La Competencia S.Pellegrino Young Chef Academy es mucho más que un concurso culinario. Participar significa unirse al **ambicioso proyecto de [S.Pellegrino Young Chef Academy](#) para hacer del mundo un lugar mejor a través de la comida**. Los participantes tendrán una oportunidad única de formar parte de una comunidad internacional y recibir formación, orientación, contactos y oportunidades profesionales. A lo largo de la Competencia, los participantes contarán con el cercano asesoramiento de chefs de renombre mundial, para que puedan poner sobre la mesa su visión de futuro y llevar sus habilidades culinarias al siguiente nivel.

" **S.Pellegrino Young Chef Academy** es una comunidad internacional que nació con el objetivo de transmitir el compromiso que tiene S.Pellegrino de diseñar el futuro de la gastronomía, invirtiendo en valores como la sostenibilidad, la responsabilidad, la integración, la resiliencia y la belleza, siendo la Competencia, es el principal acceso a ella. La última edición marcó un récord de participación con más de 166 chefs que superaron las preselecciones entre las 15 regiones participantes. Ver a tantos jóvenes talentos dispuestos a aportar lo mejor de sí mismos a través del trabajo duro y la pasión, y verlos sumarse a nuestra misión, nos llena de orgullo. Todo esto hace que creamos aún más en este proyecto y que estemos impacientes por querer iniciar la nueva edición", declaró **Stefano Bolognese, director de la Unidad de Negocio Internacional de Sanpellegrino**.

La Competencia S.Pellegrino Young Chef Academy 2024-25 reunirá a jóvenes chefs que deseen desafiar a sí mismos y a sus habilidades, al tiempo que adquieren visibilidad mundial. Los jóvenes chefs menores de 30 años tendrán la oportunidad de inscribirse en <http://sanpellegrinoyoungchefacademy.com/the-competition/application-form> desde el **21 de febrero hasta el 19 de junio de 2024**, presentando la receta de un plato de autor que transmita su visión personal, sus habilidades únicas y su creatividad. Al igual que en ediciones anteriores, la primera fase de selección será evaluada por ALMA, la Escuela Internacional de Artes Culinarias Italianas. ALMA definirá una preselección de jóvenes chefs que participarán en las finales regionales, las cuales tendrán lugar en todo el mundo a lo largo del segundo semestre de 2024.

Los ganadores regionales competirán en la Gran Final por el **Premio S.Pellegrino Young Chef Academy 2024-25**. Para alzarse con el título, los chefs deben impresionar al Gran Jurado mundial -un prestigioso panel de chefs de renombre internacional- demostrando unas habilidades técnicas insuperables, así como una creatividad auténtica. El talento ganador también debe mostrar una fuerte convicción personal con respecto a la gastronomía, para así, convencer al Jurado de su capacidad de convertirse en un agente de cambio positivo. En la última edición, el chef **Nelson Freitas** triunfó como mejor cocinero del mundo menor de 30 años.

Como reconocimiento adicional al extraordinario talento de Freitas, la Academia le ha ofrecido una **experiencia educativa única en Perú con un grande de la comunidad mundial de chefs, Virgilio Martínez**, cuyo restaurante limeño, Central, encabezó la lista The World's 50 Best Restaurants 2023. Esta será una oportunidad única para impulsar su desarrollo profesional, aprendiendo e inspirándose en los mejores.

Sobre su experiencia en el Concurso, el chef **Nelson Freitas** comentó: "El Concurso S.Pellegrino Young Chef Academy fue una experiencia increíble por la posibilidad de establecer conexiones, compartir información, cultura y, por supuesto, conocimientos. Siento que he crecido profesional y personalmente, descubriendo nuevos horizontes y con una renovada motivación para el futuro. Para mí no ha sido un punto final, sino el comienzo de un nuevo y apasionante viaje. La Competencia es el contexto ideal para todos los

jóvenes chefs que desean mostrar su trabajo y ponerse a prueba. Mi consejo para los nuevos participantes es: ¡traigan algo personal, traigan algo con lo que sientan una profunda conexión para mostrar lo mejor de sí mismos!".

Durante el Concurso, los aspirantes también competirán por otros tres premios que reconocerán las diversas convicciones y enfoques de los jóvenes chefs a la hora de crear un cambio social positivo a través de la comida:

- **Premio S.Pellegrino a la Responsabilidad Social:** votado por la Asociación de Restaurantes Sostenibles, que gestiona Food Made Good, el mayor programa de sostenibilidad de los servicios alimentarios y la comunidad mundial para impulsar la sostenibilidad en la hostelería. El plato ganador tendrá que representar el principio de que, la comida está en su mejor momento cuando es el resultado de prácticas socialmente responsables que abarcan requisitos de abastecimiento, sociales y medioambientales.
- **Premio Conexión Acqua Panna en Gastronomía:** votado por los tutores, el ganador de este premio se lo llevará un plato que represente el patrimonio culinario de la región de procedencia del chef. El plato deberá destacar las prácticas culinarias tradicionales y una visión moderna y personal, proporcionando una conexión entre el pasado y el futuro.
- **Premio Alimentos para la Reflexión de Fine Dining Lovers:** votado por la comunidad en línea de Fine Dining Lovers, este premio será para el joven chef que mejor represente sus convicciones personales con un plato de autor.

Para saber más sobre la iniciativa, visite: www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com.

Acerca de S.Pellegrino Young Chef Academy

La gastronomía tiene el potencial de transformar la sociedad, de forjar un futuro más integrador y sostenible. Pero hacerlo requiere talento. Por eso S.Pellegrino ha creado S.Pellegrino Young Chef Academy, una plataforma para atraer, conectar y cultivar la próxima generación de talentos culinarios. Un entorno que les dará las herramientas necesarias a través de la educación, asesoramiento y oportunidades de adquirir experiencia, así como a través de la renombrada Competencia mundial.

La Academia abre sus puertas a miembros de más de 70 países para garantizar que el talento no se vea limitado por la geografía, la etnia o el sexo. Se trata de un lugar donde jóvenes chefs apasionados interactúan con los más influyentes de la gastronomía mundial, y donde juntos cultivan una comunidad culinaria inspiradora.

Para más información, visite: <https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>

Acerca de S.Pellegrino y Acqua Panna

S.Pellegrino, Acqua Panna y Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks son marcas internacionales de Sanpellegrino S.p.A., con sede en Milán, Italia. Sus productos, distribuidos en más de 150 países a través de sucursales y distribuidores en los cinco continentes, representan la calidad y la excelencia en virtud de sus orígenes e interpretan a la perfección el estilo italiano presente en todo el mundo como síntesis de placer, salud y bienestar. Fundada en 1899, Sanpellegrino S.p.A. es la empresa líder del sector de las bebidas en Italia con su gama de aguas minerales, aperitivos sin alcohol y otras bebidas.

Sanpellegrino siempre se ha comprometido a potenciar este bien primordial para el planeta y trabaja con responsabilidad y pasión para garantizar la seguridad de este recurso en el futuro.