



PARTE LA 7ª EDIZIONE DELLA S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION:

ALLA RICERCA DELLA PROSSIMA GENERAZIONE DI TALENTI CULINARI

Aperte da oggi, lunedì 16 febbraio 2026, le candidature per il percorso globale che individua e accompagna gli chef under 30 più talentuosi del mondo.

Milano, 16 febbraio 2026 – S.Pellegrino annuncia il lancio della **settima edizione** della **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition**, il progetto internazionale pensato per individuare e supportare i giovani chef più promettenti sotto i 30 anni. I candidati hanno quattro mesi per candidarsi a questa iniziativa, che invita i talenti culinari emergenti di tutto il mondo a salire su un palcoscenico internazionale e contribuire a plasmare il futuro della gastronomia.

La competizione riunisce chef provenienti da tutto il mondo, suddivisi in 15 regioni e selezionati da **ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana**. Gli chef selezionati si sfidano in 15 finali regionali; successivamente, i vincitori accedono alla Grand Finale. Durante la competizione, gli chef sono valutati su tre elementi chiave: abilità tecnica, creatività e valori personali.

La S.Pellegrino Young Chef Academy non si ferma però solo alla competizione. È una piattaforma internazionale dedicata alla scoperta e alla crescita dei giovani talenti della cucina, che mette in relazione chef emergenti, mentor e protagonisti del settore favorendo sviluppo professionale e visibilità globale.

I percorsi dei partecipanti restituiscono con chiarezza l'impatto concreto dell'Academy nel tempo. Tra i vincitori italiani delle diverse edizioni, **Paolo Griffa** - rappresentante dell'Italia alla prima finale internazionale - guida oggi il ristorante Paolo Griffa al Caffè Nazionale, una stella Michelin, dove ha progressivamente definito una cifra stilistica personale. Più recente il caso di **Edoardo Tizzanini**, ultimo vincitore italiano, oggi Executive Chef di DaV by Da Vittorio Louis Vuitton, progetto nato dalla collaborazione tra i fratelli Cerea e la maison francese.

Come ulteriore vantaggio di far parte della S.Pellegrino Young Chef Academy, **questa edizione introduce anche una nuova iniziativa di mentoring**, rafforzando l'impegno a lungo termine dell'Accademia nel supportare gli chef al di là della competizione. Grazie a questa iniziativa, **Ardy Ferguson**, vincitore dell'edizione 2024-2025, prenderà parte a un'esperienza di mentoring dedicata e trascorrerà tre settimane lavorando a fianco di due chef di fama internazionale che hanno fatto parte della giuria globale nella precedente edizione della competizione: **Julien Royer** e **Jeremy Chan**. Il progetto di mentoring è pensato per offrire un orientamento concreto e un proficuo scambio professionale, rappresentando al contempo un'ulteriore fonte di ispirazione per i giovani chef che intendono candidarsi.

Riflettendo sulla sua esperienza, **Ardy Ferguson, vincitore dell'edizione 2024-2025**, ha dichiarato: "*La S.Pellegrino Young Chef Academy è stata un'esperienza indimenticabile che mi ha concesso opportunità che mai avrei immaginato. È incredibile poter continuare ad imparare con chef che ammiro così tanto, mi consente di migliorare ulteriormente le mie capacità e di sfruttare tutto ciò che l'Accademia offre per la mia crescita come chef.*"

Julien Royer, fondatore e chef di Odette, Singapore, ha aggiunto: "*La S.Pellegrino Young Chef Academy offre ai giovani chef una straordinaria opportunità per mettersi alla prova su un palcoscenico globale. Il percorso verso la Finalissima è intenso ed impegnativo, ma è anche incredibilmente gratificante. Spinge gli chef ad affinare le proprie competenze, chiarire i propri obiettivi e crescere sia*



professionalmente che a livello personale. L'Accademia crea un ambiente in cui il talento viene messo alla prova, viene supportato e trova lo spazio per evolversi davvero."

Jeremy Chan, fondatore e chef di Ikoyi, Londra, ha commentato: *"Ciò che rende la S.Pellegrino Young Chef Academy speciale è la sua attenzione all'individualità e ai valori. Cucinare ad altissimi livelli richiede convinzione e competenza, e questa competizione offre ai giovani chef lo spazio e la fiducia necessari per sviluppare la propria vocazione. Essere in grado di supportare quel processo e di interagire con gli chef in un momento così formativo della loro carriera è incredibilmente gratificante."*

Le candidature per la settima edizione della competizione aprono agli chef di età inferiore ai 30 anni dal 16 febbraio al 9 giugno 2026, sulla [piattaforma di candidatura](#) ufficiale. I candidati sono invitati a presentare un signature dish che rifletta i propri principi, abilità tecniche e creatività.

Come nelle precedenti edizioni, nella fase di selezione iniziale saranno scelti i candidati che parteciperanno alle 15 finali regionali, che si svolgeranno in più regioni in tutto il mondo. I vincitori regionali avanzeranno quindi alla Finalissima, dove presenteranno i loro piatti a una prestigiosa giuria di chef riconosciuti a livello internazionale. Oltre a competere per la vittoria, i partecipanti potranno inoltre vincere tre premi speciali che celebrano la responsabilità sociale, il legame con il patrimonio culinario e l'espressione delle proprie convinzioni personali attraverso il cibo.

Per saperne di più su come la S.Pellegrino Young Chef Academy sta valorizzando la prossima generazione di talenti culinari, visitare il sito: <https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>

Informazioni su S.Pellegrino Young Chef Academy

La gastronomia ha il potenziale di trasformare la società, andando a definire un futuro più inclusivo e sostenibile, ma richiede talento. Da qui nasce l'idea di Sanpellegrino di fondare la S.Pellegrino Young Chef Academy, una piattaforma volta ad attrarre, mettere in contatto e coltivare la prossima generazione di talenti culinari, sostenendoli attraverso opportunità di formazione, tutoraggio ed esperienza, nonché il suo rinomato concorso globale.

L'Academy apre le sue porte a membri provenienti da oltre 70 paesi diversi, garantendo che il talento non sia vincolato da attributi geografici, etnici o di 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 Bibite Sanpellegrino sono marchi internazionali registrati di Sanpellegrino S.p.A., società con sede a Milano. 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. Il Gruppo Sanpellegrino, con i suoi prodotti iconici e una tradizione di oltre 120 anni, è oggi una delle realtà di riferimento in Italia nel settore delle bevande analcoliche, offrendo un'ampia gamma di acque minerali, aperitivi e bibite analcoliche.

Il Gruppo Sanpellegrino si è sempre impegnato 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.

Per maggiori informazioni:

Sanpellegrino S.p.A. Barbara D'Amico - Barbara.DAmico@waters.nestle.com

Magentabureau

Valentina Bianchi – valentina.bianchi@magentabureau.it – M. 347 9806522

Chiara Benati - chiara.benati@magentabureau.it - M. 3911170883

Chiara Paola Basile – chiarapaola.basile@magentabureau.it