

## **La búsqueda de la próxima generación de talentos culinarios comienza con el lanzamiento de la séptima edición del S.Pellegrino Young Chef Academy**

*Las solicitudes se abren el 16 de febrero, invitando a los chefs menores de 30 años más talentosos del mundo a postularse*

MILÁN, 16 de febrero de 2026 /PRNewswire/ -- S.Pellegrino anuncia el lanzamiento de la séptima edición del **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition**, la iniciativa global diseñada para identificar y apoyar a los jóvenes chefs menores de 30 años más prometedores. Abierto a candidatos de todo el mundo durante cuatro meses, la Competencia invita una vez más a talentos culinarios emergentes de todo el mundo a entrar en un escenario internacional y ayudar a dar forma al futuro de la gastronomía.

El proyecto S.Pellegrino Young Chef Academy es más que una competencia culinaria. Es una plataforma dedicada a descubrir el talento, fomentar la creatividad y apoyar a los jóvenes chefs a medida que desarrollan su propia voz culinaria. A través de la mentoría y el acceso a figuras influyentes en la gastronomía, la Academia ofrece una oportunidad transformadora para acelerar los viajes profesionales y ganar visibilidad internacional.

La Competencia reúne a chefs de todo el mundo, divididos en 15 regiones y seleccionados por **ALMA, la Escuela Internacional de Artes Culinarias Italianas**. Los chefs preseleccionados competirán en 15 finales regionales, y los ganadores regionales avanzan a la Grand Finale I. A lo largo de la Competencia, los chefs son evaluados en tres elementos clave: habilidad técnica, creatividad y creencia personal.

Como beneficio adicional por ser parte de la S.Pellegrino Young Chef Academy, **esta edición también presenta una nueva iniciativa de mentoría**, que refuerza el compromiso a largo plazo de la Academia de apoyar a los chefs más allá de la competencia en sí. Como parte de esta iniciativa, **Ardy Ferguson**, ganador global de la edición 2024–25, participará en una experiencia de tutoría dedicada, pasando tres semanas trabajando junto a dos chefs de renombre internacional que formaron parte del jurado en la edición anterior del concurso: **Julien Royer** y **Jeremy Chan**. Esta tutoría está diseñada para ofrecer orientación significativa e intercambio profesional, al mismo tiempo sirve como una fuente adicional de inspiración para los jóvenes chefs que están considerando postularse.

**Ardy Ferguson, ganador de la edición 2024–25**, reflexionó acerca de su experiencia y dijo: *"La S.Pellegrino Young Chef Academy ha sido una experiencia inolvidable y me ha brindado oportunidades de maneras que no podría haber imaginado. Poder seguir aprendiendo con chefs que tanto admiro es increíble, y me permite seguir impulsando mi carrera y aprovechar todo lo que ofrece la Academia a medida que continúo creciendo como chef".*

**Julien Royer, fundador y chef de Odette, Singapur**, agregó: *"The S.Pellegrino Young Chef Academy ofrece a los jóvenes chefs una oportunidad extraordinaria para ponerse a prueba en un escenario global. El viaje a la Grand Finale es intenso y exigente, pero también es increíblemente gratificante, ya que empuja a los chefs a perfeccionar sus habilidades, aclarar su visión y crecer tanto profesional como personalmente. La Academia crea un entorno en el que el talento es desafiado, apoyado y se le da el espacio para evolucionar realmente".*

**Jeremy Chan, fundador y chef de Ikoyi, Londres**, comentó: *"Lo que hace S.Pellegrino Young Chef Academy especial es que se centra en la individualidad y las creencias personales. Cocinar al más alto nivel requiere convicción tanto como habilidad, y esta competencia brinda a los jóvenes chefs el espacio y la confianza para desarrollar su propia voz. Poder apoyar ese proceso e interactuar con chefs en un momento tan formativo de sus carreras es increíblemente gratificante".*

Las solicitudes para la séptima edición de la Competencia están abiertas a chefs menores de 30 años desde el 16 de febrero hasta el 9 de junio de 2026, a través de la [plataforma oficial de aplicaciones](#). Se invita a los candidatos a enviar un plato insignia que refleje su creencia personal, habilidad técnica y creatividad.

Al igual que en ediciones anteriores, la fase de inicial de selección elegirá a los candidatos para avanzar a las 15 Finales Regionales, que se llevarán a cabo en múltiples regiones de todo el mundo. Los ganadores regionales pasarán a la Grand Finale, donde presentarán sus platos a un estimado Gran Jurado de chefs reconocidos internacionalmente. Además de competir por el premio principal, los participantes también serán elegibles para tres premios colaterales que celebran la responsabilidad social, la conexión con el patrimonio culinario y la expresión de creencias personales a través de la comida.

Para obtener más información sobre el concurso, visite [sanpellegrinoyoungchefacademy.com](https://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. Estos productos se distribuyen en más de 150 países mediante sucursales y distribuidores en los cinco continentes, y representan la calidad, la excelencia en virtud de sus orígenes e interpretan a la perfección el estilo italiano en todo el mundo como síntesis de placer, salud y bienestar. Sanpellegrino, con sus productos icónicos y una historia de más de 120 años, es la empresa líder del sector de bebidas no alcohólicas en Italia, que ofrece una amplia variedad de aguas minerales, aperitivos y refrescos.

Sanpellegrino siempre se ha comprometido a potenciar este bien primario para el planeta y trabaja con responsabilidad y pasión para garantizar que este recurso tenga un futuro seguro.