



## **S.Pellegrino celebra il talento dei finalisti italiani di S.Pellegrino Young Chef Academy 2021**

In attesa della Gran Finale del progetto di scouting e mentorship internazionale ideato da S.Pellegrino - in programma a Milano dal 28 al 30 ottobre - i quattro giovani chef che rappresenteranno l'Italia hanno incontrato la stampa e il pubblico presentando un inedito percorso degustazione.

Dopo una battuta d'arresto di oltre un anno e mezzo, la Gran Finale della competizione internazionale **S.Pellegrino Young Chef** scalda i motori: lunedì 11 ottobre i finalisti che rappresenteranno l'Italia e che sfideranno i migliori giovani chef in arrivo da tutto il mondo, hanno mostrato il proprio talento incontrando la stampa e il pubblico nel corso di un evento speciale, organizzato negli spazi di Identità Golose Milano.

**Alessandro Bergamo**, parte della brigata del *Ristorante Cracco* a Milano, **Davide Marzullo**, a lungo nella brigata di *Villa Crespi* e oggi in procinto di iniziare una nuova avventura professionale, **Tommaso Tonioni**, chef del pop-up restaurant ARSO a Torre Alfina (Viterbo) e **Antonio Romano**, executive chef del *Castello di Fighine*, in provincia di Siena, hanno creato per l'occasione un menu interamente dedicato al frutto dell'ulivo e all'olio extravergine con l'obiettivo di celebrare **la biodiversità** olivicola italiana che conta più di 500 cultivar, un numero eccezionale che corrisponde a oltre il 40% delle varietà conosciute al mondo.

Avere talento in cucina significa, oggi più che mai, essere capaci di **custodire e valorizzare la biodiversità** dei singoli territori, attraverso la scelta consapevole dei prodotti migliori da portare in tavola, che diventano gli elementi per la creazione di ricette attraverso cui ogni chef può esprimere la propria identità.

Con questo obiettivo Antonio Romano ha realizzato l'antipasto - "**Olive e animella di vitello**" - scegliendo la cultivar Leccino; Davide Marzullo ha proposto il "**Risotto, Oliva, mandorla e limone**" utilizzando olio calabrese ottenuto da cultivar Nocellara Messinese e Dolce di Rossano; Tommaso Tonioni ha proposto un infuso di foglie di olivo come ingrediente della sua "**Salsiccia di capretto affumicata, emulsione di caprino, infuso di foglie di olivo**"; Alessandro Bergamo ha infine creato un dessert a base di Olio EVO da cultivar Coratina : "**L'Olio EVO, il seme e l'oliva**".



Ogni piatto è stato proposto in abbinamento S.Pellegrino o Acqua Panna: S.Pellegrino, con il suo **inconfondibile perlage** e il suo fresco bouquet, ha accompagnato la degustazione del primo e del secondo piatto mentre Acqua Panna, con il suo **gusto equilibrato e morbido**, è stata abbinata all'antipasto e al dessert.

I quattro giovani talenti italiani rappresenteranno l'Italia alla finale internazionale di **S.Pellegrino Young Chef Academy 2021**, il progetto internazionale che dal 2015 promuove l'ingresso dei giovani talenti nella comunità gastronomica globale, in programma a Milano **dal 28 al 30 ottobre 2021**.

**Alessandro Bergamo** è il finalista italiano che si contenderà il titolo di migliore giovane chef al mondo. **Davide Marzullo** vincitore del *S.Pellegrino Social Responsibility Award*, **Tommaso Tonioni** che ha conquistato l'*Acqua Panna for Connection in Gastronomy Award* e **Antonio Romano** che è stato il vincitore del *Fine Dining Lovers Food for Thought Award*, saranno a loro volta in lizza per guadagnare un posto sul podio nelle rispettive categorie.

La serata è stata l'occasione per ribadire l'impegno di **S.Pellegrino** nella valorizzazione del talento dei giovani chef protagonisti di iniziative di respiro internazionale come **S.Pellegrino Young Chef Academy** che si fondano sui valori più che mai attuali come **la relazione fra i giovani chef e i più autorevoli protagonisti della scena gastronomica internazionale** e la **trasmissione del sapere** attraverso **progetti di formazione permanente**.

**S.Pellegrino Young Chef Academy** oggi è una community internazionale a cui fanno riferimento **oltre 1000 giovani chef** in oltre **70 Paesi nel mondo** che hanno il privilegio di poter accedere ai contenuti dell'Academy e al **dialogo con i massimi esperti** di quel mondo di **competenze** fondamentali per chi aspira oggi a una carriera internazionale o a svolgere il mestiere di cuoco con maggiore **preparazione, consapevolezza e uno sguardo sempre aperto al futuro**.

L'obiettivo è dare impulso a **un network di respiro internazionale** e **promuovere l'evoluzione del settore** della ristorazione attraverso sempre **nuovi stimoli e connessioni**.

Scopri di più su > [www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com](http://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com)



### **S.PELLEGRINO E ACQUA PANNA**

S.Pellegrino, Acqua Panna e Bibite Sanpellegrino sono marchi internazionali di parte del Gruppo Sanpellegrino, che ha sede a Milano, in Italia. Distribuiti in oltre 150 paesi, questi prodotti rappresentano l'eccellenza qualitativa in virtù delle loro origini e interpretano perfettamente lo stile italiano nel mondo come una sintesi di piacere, salute e benessere. Fondata nel 1899, Sanpellegrino S.p.A. è un'azienda di riferimento nel settore delle bevande in Italia con la sua gamma di acque minerali, aperitivi non alcolici e bevande. Come produttore di acque minerali, è da sempre impegnata nella valorizzazione di questo bene primario, per le persone e per il pianeta, lavorando con passione e responsabilità così da garantirne un futuro di qualità.

### **UFFICIO STAMPA S.PELLEGRINO**

<b>Sanpellegrino S.p.A.</b>	Prisca Peroni	Ph. 02.31971	<a href="mailto:prisca.peroni@waters.nestle.com">prisca.peroni@waters.nestle.com</a>
<b>Magentabureau</b>	Elisa Zanotti	Ph. 347.2441081	<a href="mailto:elisa.zanotti@magentabureau.it">elisa.zanotti@magentabureau.it</a>