



S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2021

Jerome Ianmark Calayag del ristorante *Portal* di Stoccolma conquista il S.Pellegrino Young Chef Academy Competition Award

Jerome Ianmark Calayag del ristorante *Portal* di Stoccolma ha conquistato il gradino più alto del podio della **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2021**. Calayag è stato proclamato vincitore durante la spettacolare cerimonia di premiazione ospitata sabato 30 ottobre a Milano.

Milano, 31.10.2021 - **Jerome Ianmark Calayag**, 25 anni, svedese di origini filippine, si è aggiudicato la finalissima all'edizione 2021 della **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition** l'ambizioso progetto internazionale di scouting e formazione permanente promosso da **S.Pellegrino**. Sabato 30 ottobre lo chef, con il supporto del suo mentor lo svedese **David Ljungqvist**, è riuscito a imporsi sugli altri 9 giovani chef finalisti sorprendendo la Grand Jury con il suo signature dish, "**Semplici verdure**", un piatto vegetariano composto da una purea di carote arrosto e burro affumicato, a fare da base alle carote alla brace accompagnate da una riduzione di carota, poi un tortino di topinambur con un *röra* (brunoise di topinambur e mele, semi di girasole ed erba cipollina), porro fritto, porri arrostiti e glassa di carota, salsa di verdure arrosto.

Sono **135** gli chef che, in tutto il mondo, quest'anno hanno superato le selezioni preliminari e che si sono poi sfidati nell'ambito dei vari contest organizzati in **12 macro regioni** sottoponendo i propri *signature dish* alle giurie composte da grandi chef locali. I vincitori delle singole finali si sono poi sfidati a Milano dopo aver affrontato un lungo e interessante percorso di formazione accanto al proprio mentore - uno chef o una chef di grande esperienza e autorevolezza - allo scopo di perfezionare ogni dettaglio prima di partecipare alla finalissima.

"Il *Grand Finale* e le selezioni che lo precedono e che si svolgono in tutto il mondo - ha commentato **Stefano Marini** Amministratore Delegato del Gruppo Sanpellegrino - rappresentano una fase del progetto **S.Pellegrino Young Chef Academy** che coinvolge oltre ai vincitori delle passate edizioni anche tutti i giovani chef che nel mondo, dal 2015, hanno partecipato alle selezioni finali **fino a formare oggi una comunità costituita dal oltre 1000 talenti provenienti da 70 diversi Paesi**.

S.Pellegrino Young chef Academy, da iniziativa concepita inizialmente come un progetto di **scouting internazionale**, si è evoluta nel tempo trasformandosi in **un autentico laboratorio di formazione permanente**. S.Pellegrino ha infatti scelto di impegnarsi per **far evolvere il mondo della ristorazione** che oggi rappresenta in molti paesi - e in Italia in particolare - un "media" straordinario di **valori universali: cultura, identità, gusto e bellezza**.



Il vivaio di giovani chef che S.Pellegrino sta contribuendo a nutrire ha oggi più di un luogo dove incontrarsi - dal vivo come nella tre giorni milanese appena conclusa - e accedendo a **una piattaforma digitale dedicata, sanpellegrinoyoungchefacademy.com**, che consente ai membri della community di aggiornarsi professionalmente e di **apprendere in tutti i campi del sapere inerenti il mondo della cucina di qualità e non solo.**"

Jerome lanmark Calayag non solo conquista il podio come migliore giovane talento al pari di coloro che lo hanno preceduto - **Mark Moriarty (2015), Mitch Lienhard (2016) e Yasuhiro Fujio (2018)** - ma, soprattutto, diventa egli stesso un punto di riferimento per tutti coloro che desiderano intraprendere il mestiere di chef con uno sguardo nuovo verso il futuro, fatto di **opportunità e condivisione** nell'ambito di **un network sempre più dinamico e internazionale.**

"Jerome - ha precisato **Enrico Bartolini** uno dei top chef membri della giuria internazionale composta da **Manu Buffara, Andreas Caminada, Mauro Colagreco, Gavin Kaysen e Clare Smyth** - si è ispirato a un classico piatto popolare filippino, l'isaw, a base di carne di pollo e frattaglie di maiale che lo chef ha reinterpretato in chiave sorprendentemente vegetariana dando alla carota un ruolo centrale: la consistenza era eccezionale, il sapore era in equilibrio tra l'umami e il sentore di radice. La salsa vegetale che lo accompagnava era poi davvero straordinaria, riusciva a unire ogni elemento del piatto, trasformando questa citazione di uno street food in una proposta di alto profilo resa possibile dalla padronanza della tecnica applicata alla materia prima. Abbiamo investito Jerome di una grande responsabilità e ci auguriamo possa diventare e continuare ad essere un autentico riferimento ed esempio per tutti i giovani chef."

Rappresentata sul podio anche l'Italia: **Alessandro Bergamo**, cresciuto professionalmente accanto a Carlo Cracco, è arrivato **secondo**. Il suo signature dish, "**Meglio un uovo oggi o una gallina domani?**", ha particolarmente colpito la giuria per le abilità tecniche dimostrate e per la capacità di ottenere partendo da materie prime semplici ma di grande qualità, pollo mais e patate, un piatto di alta cucina, complesso ed equilibrato. Ad accompagnarlo nel percorso di preparazione alla finale la sua chef mentor **Antonia Klugmann**, patron de *L'Argine a Vencò*, 1 stella Michelin.

S.Pellegrino Young Chef Academy nasce dalla convinzione che il mestiere di chef oggi non possa realizzarsi se non attraverso **l'acquisizione di nuove conoscenze e nuove competenze** sempre più trasversali, **in un'ottica di network, crescita professionale e condivisione.**

Il grande valore aggiunto del progetto S.Pellegrino Young Chef Academy sta nell'aver **reso possibile l'incontro e lo scambio fra i giovani e i grandi maestri**, professionisti riconosciuti nel mondo per la loro capacità di **spostare l'asticella della qualità sempre più in alto** o di concepire **nuovi orizzonti possibili per chi desidera intraprendere la carriera di chef.**



A questo proposito la competizione ha introdotto **tre riconoscimenti** che completano il “podio” di **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2021** e testimoniano l’impegno nel coltivare il potere trasformativo della gastronomia:

- Elissa Abou Tasse, Executive e Creator Chef di *Kanz by Beit el Baraka* a Beirut (Libano), è la vincitrice dell'**Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy**, con il suo signature dish “Adam’s Garden”, in cui ha espresso la ricchezza e l’unicità del suo background culturale.
- Callan Austin, chef de partie di *Chefs Warehouse at Tintswalo Atlantic* a Cape Town, con il suo signature dish “The Ghost Net”, ha conquistato il **S.Pellegrino Award for Social Responsibility**, assegnato da **Food Made Good** per aver saputo proporre il piatto che più di ogni altro ha fatto proprio il principio secondo cui il cibo è migliore quando è il risultato di **pratiche socialmente responsabili**.
- Infine, la community online di **Fine Dining Lovers** ha assegnato il **Fine Dining Lovers Food for Thought Award** ad Andrea Ravasio, italiano che da tempo ha scelto la Spagna per esprimersi in cucina in qualità di Sous Chef del ristorante *Zumaque* a Tenerife. Il premio valorizza la capacità dello chef nel rappresentare con efficacia la propria visione e filosofia attraverso il suo piatto “El Domingo del Campesino”.

La cerimonia di premiazione si è conclusa con una autentica esperienza gastronomica messa in scena da **Massimo Bottura** e dal suo “dream team”: **Takahiko Kondo, Riccardo Forapani, Francesco Vincenzi, Jessica Rosval e Bernardo Paladini**. Massimo Bottura, Maestro di Cerimonia e mentore per eccellenza, insieme ai cinque chef ha creato altrettanti momenti culinari unici ed esclusivi sintesi dello stile, dello spirito e della storia del team La Francescana.

Gli highlights del “Grand Finale” della **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2021** sono disponibili su <https://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

Sanpellegrino S.p.A. Prisca Peroni Ph. 02.31971 prisca.peroni@waters.nestle.com
Magentabureau Elisa Zanotti Ph. 347.2441081 elisa.zanotti@magentabureau.it

Sanpellegrino S.p.A.

Barbara D’Amico - Barbara.DAmico@waters.nestle.com

We Are Social

Sabrina Varaldo - sabrina.varaldo@wearesocial.net