

S.PELLEGRINO LANCIA LA QUINTA EDIZIONE DELLA S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION, IDEATA PER DARE NUOVE PROSPETTIVE AL FUTURO DELLA GASTRONOMIA

Chi saranno i giovani chef protagonisti di un cambiamento positivo attraverso il cibo? Le candidature per il progetto internazionale S.Pellegrino Young Chef Academy 2022/23 si apriranno il 7 febbraio

MILANO, 28 gennaio 2022 /PRNewswire/ -- **S.Pellegrino** annuncia il ritorno della **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition**, il progetto internazionale creato dalla [S.Pellegrino Young Chef Academy](https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com) per scoprire e coltivare **i talenti del futuro**.

Per visualizzare il comunicato stampa multimediale, fare clic su:

<https://www.multivu.com/players/English/9002751-s-pellegrino-launches-5th-edition-of-young-chef-academy-competition/>

Partecipare alla S.Pellegrino Young Chef Academy Competition è un'opportunità unica per **entrare a far parte di un progetto permanente, ambizioso e visionario, attraverso il quale S.Pellegrino contribuisce all'evoluzione della comunità gastronomica con un impatto anche a livello sociale. Attraverso la competizione, infatti, S.Pellegrino individua i talenti che formeranno la prossima generazione di giovani chef. Per questo motivo, S.Pellegrino Young Chef Academy è il contesto ideale per tutti i giovani che desiderano essere protagonisti di un cambiamento positivo**, sfidando se stessi e dimostrando la propria capacità in un contesto competitivo che promuove progetti di formazione permanente.

La **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022/23** offrirà ai giovani chef l'opportunità di iniziare un viaggio stimolante, che promette visibilità internazionale e una significativa occasione di crescita professionale durante l'intero processo di selezione, che culminerà nella Grand Finale prevista nel 2023. L'edizione appena conclusa ha visto protagonisti circa 300 giovani chef e mentori, provenienti da 50 Paesi e regioni, che hanno lavorato insieme per perfezionare i loro piatti iconici, autentica espressione di una rivoluzione gastronomica sostenibile e inclusiva. Alla fine è stato **Jerome lanmark Calayag** a trionfare, diventando un punto di riferimento per tutti coloro che desiderano intraprendere la professione di chef con uno sguardo aperto verso le sfide che pone il futuro.

"A pochi mesi dal successo della Grand Finale 2019/21, tenutasi a Milano lo scorso ottobre, siamo entusiasti di annunciare la quinta edizione della S.Pellegrino Young Chef Academy Competition. La competizione, originariamente concepita come progetto di scouting internazionale, si è trasformata negli ultimi due anni in un vero e proprio laboratorio permanente di formazione e networking, la S.Pellegrino Young Chef Academy: una comunità stimolante composta da oltre 1.000 giovani chef provenienti da tutto il mondo che hanno preso parte in passato alle selezioni. La competizione apre le porte dell'Academy ed è lo strumento principale di cui disponiamo per stimolare la creatività e promuovere il talento. L'intero progetto esprime il nostro impegno a promuovere un'evoluzione continua nel mondo della gastronomia, che oggi rappresenta uno straordinario 'spazio' per diffondere valori universali, come sostenibilità, responsabilità, inclusività, resilienza e bellezza", ha dichiarato **Stefano Bolognese, International Business Unit Director di Sanpellegrino**.

I giovani chef under 30 avranno la possibilità di iscriversi alla **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022/23** su www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com dal 7 febbraio al 30 aprile 2022, fornendo informazioni personali e professionali e presentando la ricetta di un piatto d'autore in grado di comunicare la loro visione personale, le loro abilità e la loro creatività. Come per le edizioni precedenti, le candidature saranno valutate da [ALMA, la Scuola Internazionale Di Cucina Italiana](https://www.alma.it), che definirà una rosa di giovani chef che prenderanno parte alle 16 finali regionali, che si svolgeranno in tutto il mondo nella seconda metà del 2022.

I finalisti regionali parteciperanno ufficialmente alla corsa per l'ambito titolo del **"S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2022/23"**, che promuoverà la loro carriera e darà loro un riconoscimento internazionale. I candidati avranno inoltre l'opportunità di aggiudicarsi tre riconoscimenti aggiuntivi, che premieranno la capacità dei giovani chef di pensare e realizzare una cucina di qualità in grado di promuovere una trasformazione positiva.

I **quattro premi** sono i seguenti:

- **S.Pellegrino Young Chef Academy Award:** è il premio più ambito, assegnato dai Sette Saggi, una stimata giuria di chef di fama internazionale, e attribuito allo chef che dimostrerà di possedere solide competenze tecniche e un'autentica creatività. I giovani talenti dovranno inoltre mostrare una forte visione personale della gastronomia come motore per un cambiamento positivo;
- **S.Pellegrino Award for Social Responsibility:** assegnato dalla Sustainable Restaurant Association, che gestisce Food Made Good – il più vasto programma di sostenibilità nella ristorazione e community globale per guidare la sostenibilità nel settore ospitalità – premierà il piatto che saprà meglio interpretare il principio secondo il quale il cibo dà il meglio di sé quando è il risultato di pratiche socialmente responsabili che abbracciano tematiche sociali, ambientali e di approvvigionamento alimentare. I piatti verranno valutati sulla base di 8 criteri: utilizzo delle risorse, impatto climatico, biodiversità, spreco alimentare, nutrizione, collaborazione, promozione delle pratiche sostenibili e innovazione;
- **Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy:** è il riconoscimento assegnato dai Mentori a colui che realizzerà il piatto che più di ogni altro sarà espressione del patrimonio gastronomico del proprio paese di origine. Il piatto dovrà esprimere le pratiche culinarie tradizionali attraverso una visione personale e moderna, creando un collegamento tra passato e futuro;
- **Fine Dining Lovers Food for Thought Award:** è il riconoscimento attribuito dalla community online di Fine Dining Lovers al giovane chef che sarà in grado di rappresentare ed esprimere al meglio, attraverso il suo piatto, la propria visione e filosofia gastronomica.

Per ulteriori informazioni sull'iniziativa visitare il sito web: www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com.

Informazioni su S.Pellegrino e Acqua Panna

S.Pellegrino, Acqua Panna e Sanpellegrino, le bevande italiane frizzanti sono marchi internazionali di Sanpellegrino S.p.A., con sede a Milano, in Italia. Distribuiti in oltre 150 Paesi attraverso filiali e distributori in tutti e cinque i continenti, questi prodotti rappresentano un'eccellenza di qualità in virtù delle loro origini e interpretano perfettamente lo stile italiano in tutto il mondo come una sintesi di piacere, salute e benessere. Fondata nel 1899, Sanpellegrino S.p.A. è la società leader nel settore del beverage in Italia, con la sua gamma di acque minerali, aperitivi analcolici, bevande e tè freddi. In qualità di principale produttore italiano di acqua minerale, si è sempre adoperata per migliorare questo bene fondamentale per il pianeta e lavora in modo responsabile e appassionato per garantire che questa risorsa abbia un futuro sicuro.

Foto - https://mma.prnewswire.com/media/1725262/Sanpellegrino_Group.jpg

Per ulteriori informazioni: Sanpellegrino S.p.A., Barbara D'Amico - Barbara.DAmico@waters.nestle.com , We Are Social, Sabrina Varaldo - sabrina.varaldo@wearesocial.net