



**MICHELE ANTONELLI VINCE LA FINALE ITALIANA DI S.PELLEGRINO YOUNG CHEF
ACADEMY COMPETITION 2022-2023
IL GIOVANE CHEF MARCHIGIANO DEL RISTORANTE GASTROBI RAPPRESENTERÀ
L'ITALIA ALLA FINALE INTERNAZIONALE, ACCOMPAGNATO DAL SUO CHEF
MENTORE ANDREA APREA**

Milano, 30 gennaio 2023 – **Michele Antonelli**, chef del ristorante *Gastrobi* a Villa Musone (Ancona) è il **vincitore della Finale italiana di S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-2023**, il progetto internazionale ideato e promosso da S.Pellegrino allo scopo di **supportare ed ispirare i talenti del futuro**, giunto ormai alla sua **quinta edizione**.

Marchigiano, nel suo curriculum **Michele vanta esperienze importanti** tra cui quella al *Da Vittorio* di Brusaporto, 3 stelle Michelin. Dopo un periodo in Finlandia, decide di tornare alle radici, nelle Marche, dove apre il suo *Gastrobi* a fine 2021. Qui propone una cucina che fa dei **prodotti locali** il suo marchio di fabbrica, con **approccio sostenibile ma al tempo stesso creativo**.

Michele è uno dei dieci giovani chef si sono sfidati **sabato 28 gennaio** in un contesto d'eccezione, **Identità Milano 2023**: lo **Spazio Arena** del Congresso internazionale di cucina, pasticceria, mixology e servizio di sala ha ospitato **la preparazione e la presentazione dei piatti dei ragazzi**, che sono stati **accompagnati e supportati** in questo percorso dai loro **chef mentori**. A valutare le loro proposte, una **giuria composta da alcuni dei più prestigiosi nomi della scena gastronomica italiana**: **Andrea Aprea**, *Andrea Aprea* – Milano, **Donato Ascani**, *Glam di Palazzo Venart* – Venezia, **Giuseppe Iannotti**, *Kresios* – Telesse Terme (Benevento), **Viviana Varese**, *ViVa Viviana Varese* – Milano, **Jessica Rosval**, *Casa Maria Luigia* – Stradello Bonaghino (Modena).

I cinque giudici hanno assaggiato i piatti proposti e hanno decretato infine il vincitore: **Michele Antonelli** si è distinto per aver saputo **comunicare visione personale, abilità e creatività** attraverso il suo signature dish, "**Spin the Cauliflower**". Il piatto, perfezionato insieme al suo **mentore Simone Gottardello**, ha convinto la giuria per il **suo legame con il territorio d'origine, l'approccio sostenibile e le capacità tecniche espresse**, apprese in tanti anni di gavetta.

Con il suo piatto, **Michele Antonelli** prenderà parte alla **finale internazionale** in programma nel **2023**; ad affiancarlo nel percorso di avvicinamento a questo importante appuntamento per perfezionare il suo signature dish, sarà **Andrea Aprea** in veste di **chef mentore**.

Il vincitore è stato svelato nel corso di un **suggestivo gala dinner** tenutosi a Milano al *Padiglione Visconti*, durante il quale gli ospiti hanno potuto gustare i **piatti** preparati dai **quattro finalisti delle precedenti edizioni** di S.Pellegrino Young Chef Academy Competition: **Paolo Griffa**, chef del **Caffè Nazionale** ad Aosta, 1 stella Michelin; **Alessandro Rapisarda**, chef patron di *Casa Rapisarda* a Numana (Ancona); **Edoardo Fumagalli**, chef di *Locanda Margon* a Trento, 1 stella Michelin; **Alessandro Bergamo**, chef del ristorante *Ultima* a Courchevel (Francia).

Durante la serata, gli **young chef** di ieri e di oggi sono stati **protagonisti di una performance artistica** sviluppata attorno ai concetti di **connessione e di comunità**. **Tematiche** particolarmente **care a**



S.Pellegrino, che le ha posto a fondamento della S.Pellegrino Young Chef Academy, la piattaforma internazionale **che punta a coinvolgere i giovani chef** e i **membri più influenti e rappresentativi del mondo della gastronomia** creando un **laboratorio di formazione permanente e un network di professionisti** inclusivo e internazionale.

All'insegna di questi valori, la finale regionale è stata fra l'altro l'occasione per fare emergere il talento di altri tre sfidanti vincitori dei **tre premi speciali** voluti da S.Pellegrino **per dar voce ai giovani cuochi** e riflettere su come la cucina possa essere un elemento trasformatore:

- il ***Fine Dining Lovers Food for Thought Award***, votato dalla community online di *Fine Dining Lovers*, è stato vinto da **Katherine Rios**, chef di origini peruviane in procinto di aprire il ristorante *Nina* a Palestro. Il suo piatto, "**Migration and Integration**", ha colpito la community di foodies per aver saputo meglio rappresentare **la propria visione e filosofia gastronomica** attraverso un **piatto coerente con i principi cui si ispira**;
- il ***S.Pellegrino Award for Social Responsibility*** ha incoronato **Danilo Vella**, sous chef del ristorante *Imperialino* a Moltrasio. Il suo piatto, "**Come to Sicily with me**", ha colpito la *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), per aver saputo 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;
- l'***Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy***, è stato assegnato invece a **Marco Apicella**, chef del ristorante *Al Peschereccio* di Veduggio (Varese), che ha presentato il piatto "**Shades of snapper. Salt crust, dashi with Amalfi lemon and snapper oil; its terrine; chips with paté**". Il suo signature dish ha colpito **i dieci mentori**, che lo hanno votato per aver saputo esprimere **l'equilibrio di gusto come espressione del patrimonio gastronomico del proprio paese di origine**. Con il suo piatto, Marco ha avuto la capacità di fare propria la migliore tradizione dimostrandosi capace di interpretarla in chiave personale e moderna, con **uno sguardo rivolto al passato e uno rivolto al futuro**.

In attesa della finale internazionale, tutti i **dieci giovani chef** che hanno preso parte alla finale italiana hanno già la possibilità unica di **entrare a far parte della S.Pellegrino Young Chef Academy**, avendo accesso a **programmi di formazione, mentoring, iniziative speciali e opportunità esclusive di crescita e perfezionamento professionale** attraverso un **rapporto diretto con top chef e altri professionisti della gastronomia internazionale**.

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.

UFFICIO STAMPA S.PELLEGRINO

Sanpellegrino S.p.A.

Prisca Peroni Ph. 02.31971 prisca.peroni@waters.nestle.com

Magentabureau

Valentina Bianchi – valentina.bianchi@magentabureau.it – Ph. 02 48011841 (int. 2202) | M. 347 9806522

Chiara Bondi – chiara.bondi@magentabureau.it – Ph. 02 48011841 (int. 2217) | M. 327 5487496