



## TALENTO, CREATIVIDAD Y VISIÓN PARA EL FUTURO DE LA GASTRONOMÍA:

### EL REPRESENTANTE IBÉRICO, NELSON FREITAS, GANADOR DEL **S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY AWARD 2023**

- *En representación de España y Portugal, Freitas ha destacado entre los 15 finalistas regionales y ha ganado el título con el plato insignia "Salmonete rojo crujiente, erizo de mar y ajo negro casero" durante el memorable evento Grand Finale de dos días en Milán.*

Anoche tuvo lugar el anuncio del ganador del [S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2023](#), cerrando así la quinta edición de la búsqueda de talentos más emocionante del mundo para los jóvenes chefs, creada por la *S.Pellegrino Young Chef Academy*. Después de dos años de competición, la Gran Final ha tenido lugar en Milán, donde los 15 prometedores jóvenes ganadores de la competición en sus respectivas regiones dieron lo mejor de sí, demostrando su talento, creatividad y visión para el futuro de la gastronomía. **Nelson Freitas ha ganado el prestigioso premio S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2023.**

**En representación de los países ibéricos**, el joven chef portugués Nelson Freitas ha competido con su plato estrella "**Salmonete rojo crujiente, erizo de mar y ajo negro casero**" concebido en colaboración con el mentor Filipe Carvalho.

El Gran Jurado integrado por los mundialmente reconocidos chefs Riccardo Camanini, Hélène Darroze, Vicky Lau, Pía León y la señora Congressa han elogiado a Freitas por su refinada habilidad culinaria, selección de ingredientes y la belleza del plato, además de los fuertes mensajes que ha transmitido.

Junto a los anteriores ganadores del *S.Pellegrino Young Chef Academy Award*, Jerome lanmark Calayag (2021), Yasuhiro Fujio (2018), Mitch Lienhard (2016) y Mark Moriarty (2015), Freitas ahora tiene un camino abierto para llevar su talento y su trabajo al siguiente nivel y dar forma a la evolución de la gastronomía.

Junto con el *S.Pellegrino Young Chef Academy*, se han asignado tres premios colaterales para reflejar la creencia de S.Pellegrino en el poder transformador de la gastronomía y su impacto positivo en la sociedad a través de la comida. El Premio *Fine Dining Lovers Food for Thought*, votado por los lectores de Fine Dining Lovers, ha sido otorgado a **Ian Goh** con su 'cordero Heritage', por ser el que mejor ha comunicado su historia, creencias y valores con su plato.

**Liu He-Sen**, con su plato insignia 'Salsa de ostras casera con Shandong wagyu', ha sido el ganador del Premio *Acqua Panna Connection en Gastronomía*, ya que ha sido el que ha encarnado mejor el equilibrio entre la tradición y la evolución en su plato insignia mientras expresaba la herencia gastronómica de la cultura culinaria china.



Por último, **Artur Gomes**, con su "Vale das Lobas" apio, ha recibido el Premio S. Pellegrino de Responsabilidad Social asignado por *The Sustainable Restaurant Association* por el poderoso mensaje de sostenibilidad transmitido a través de su plato insignia.

*S. Pellegrino Young Chef Academy* fue creada para ayudar a descubrir a los grandes chefs del mañana y mostrarles cómo expresar todo su potencial a través de la educación, la tutoría y las oportunidades de experiencia. S. Pellegrino cree que la gastronomía va mucho más allá de la mesa y que los jóvenes chefs son los que impulsarán la evolución del sector. El *S. Pellegrino Young Chef Academy Award* atrae a cientos de talentosos jóvenes chefs de todo el mundo dispuestos a marcar la diferencia y en particular esta edición ha marcado un récord de participación: 166 chefs pasaron las selecciones preliminares entre las 15 regiones involucradas y tuvieron la oportunidad de participar con los mejores chefs y mostrar su potencial en un contexto internacional.

Stefano Bolognese, Sanpellegrino International Business Unit Director ha destacado que *"esta edición del S. Pellegrino Young Chef Academy Competition ha superado nuestras expectativas. La impresionante participación de jóvenes chefs de todo el mundo significa mucho para nosotros y estamos orgullosos de ver que tantos talentos comparten la creencia de S. Pellegrino de hacer del mundo un lugar mejor a través de la comida, está todo en sus manos para hacerlo posible. El evento Grand Finale en Milán ha sido una confirmación más de cómo juntos puede suceder algo grandioso y nos gustaría dar las gracias a todos los que vinieron a Milán por dos días de diálogos inspiradores, intercambio de ideas y, por supuesto, una excelente cocina. Nuestras felicitaciones a Nelson Freitas, quien ha destacado en una dura última competencia, ganando a nuestro estimado Gran Jurado y ganando el título. Deseamos a Nelson un futuro lleno de oportunidades y que valore lo aprendido en este emocionante viaje para contribuir a la evolución del sector. Por supuesto, estamos agradecidos a todos los prometedores jóvenes chefs que se han dedicado a su trabajo y a su camino de crecimiento con sus mentores. Les deseamos la mejor de las suertes en sus carreras y que apliquen siempre su pasión y sus valores a cada paso de su trabajo. Esta edición ya ha terminado, pero nos gustaría pensar en ella como un nuevo comienzo para los jóvenes chefs y nuestro compromiso no se detendrá aquí, ya que pronto llegarán más detalles sobre la próxima edición del S. Pellegrino Young Chef Academy Competition"*.

### **Acerca de [S. Pellegrino Young Chef Academy](#)**

La gastronomía tiene el potencial de transformar la sociedad, dando forma a un futuro más inclusivo y sostenible. Pero hacerlo requiere talento. Es por eso que S. Pellegrino ha creado *S. Pellegrino Young Chef Academy*, una plataforma para atraer, conectar y nutrir a la próxima generación de talentos culinarios. Un entorno que los empoderará a través de oportunidades de educación, tutoría y experiencia, así como a través de la reconocida competencia global.

La Academia abre sus puertas a miembros de más de 70 países diferentes, asegurando que el talento no esté limitado por la geografía, etnia o género. Es un lugar donde jóvenes chefs apasionados interactúan con los actores más influyentes en la gastronomía global, y donde juntos cultivan una comunidad culinaria inspiradora.