



Inscripciones abiertas hasta el 19 de junio

La sexta edición de *S.Pellegrino Young Chef Academy Competition* abre sus puertas a los chefs menores de 30 años más talentosos del mundo

- *S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2024-25 centrará la atención en los mejores talentos culinarios que tienen en sus manos el futuro de la gastronomía*

S.Pellegrino ha anunciado una nueva edición de ***S.Pellegrino Young Chef Academy Competition***, la iniciativa global para descubrir y orientar a los jóvenes chefs más prometedores y talentosos.

S.Pellegrino Young Chef Academy Competition es mucho más que un concurso culinario. Participar significa sumarse al ambicioso proyecto [S.Pellegrino Young Chef Academy](#) para hacer del mundo un lugar mejor a través de la comida. Los participantes tendrán una oportunidad única de unirse a una comunidad internacional y empoderarse a través de la educación, la tutoría y oportunidades profesionales y de networking. Durante el transcurso de la Competición, serán asesorados estrechamente por chefs de renombre mundial que los ayudarán a llevar su visión del futuro a la mesa y sus habilidades culinarias al siguiente nivel.

"La S.Pellegrino Young Chef Academy es una comunidad global que nació para transmitir el compromiso de S.Pellegrino de dar forma al futuro de la gastronomía invirtiendo en valores como la sostenibilidad, la responsabilidad, la inclusión, la resiliencia y la belleza, y el Concurso es el principal acceso a ello. La última edición marcó un récord de participación con más de 166 chefs superando las selecciones preliminares entre las 15 regiones involucradas. Ver tantos jóvenes talentos dispuestos a dar lo mejor de sí mismos a través del trabajo duro y la pasión, y verlos unirse a nuestra misión nos hace sentirnos orgullosos. Esto nos hace creer aún más en este proyecto y estamos ansiosos porque comience la nueva edición", ha afirmado Stefano Bolognese, director de la Unidad de Negocios Internacionales de Sanpellegrino.

S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2024-25 dará la bienvenida a jóvenes chefs que deseen desafiar a sí mismos y a sus habilidades mientras obtienen visibilidad global. Los jóvenes cocineros menores de 30 años tendrán la posibilidad de inscribirse en <http://sanpellegrinoyoungchefacademy.com/the-competition/application-form> del **21 de febrero al 19 de junio de 2024**, enviando la receta de un plato estrella que comunique su visión personal, habilidades únicas y creatividad.

Como en ediciones anteriores, la primera fase de selección será evaluada por ALMA, la Escuela Internacional de Artes Culinarias Italianas. ALMA definirá una lista corta de jóvenes chefs que participarán en las Finales Regionales que se llevarán a cabo en todo el mundo durante el último trimestre de 2024. En el caso de la región Iberia, la **Final Regional tendrá lugar entre octubre y diciembre de 2024 en Portugal**.

Los ganadores regionales competirán en el evento de la Gran Final para ganar el ***S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2024-25***. Para ganar el título, los chefs deben impresionar al Gran Jurado global (un estimado panel de chefs de renombre internacional) demostrando habilidades técnicas incomparables y verdadera creatividad. El talento ganador también deberá demostrar una fuerte convicción personal respecto a la gastronomía, para convencer al jurado de su capacidad para convertirse en un catalizador de cambios positivos. En la última edición triunfó el [representante ibérico Nelson Freitas](#), erigiéndose como el mejor chef del mundo menor de 30 años.



Como reconocimiento adicional al talento sobresaliente de Freitas, la Academia le ha ofrecido una experiencia educativa única en Perú con un gigante de la comunidad de chefs global, Virgilio Martínez, cuyo restaurante en Lima, Central, encabezó The World's 50 Best Restaurants 2023. Allí, Freitas disfrutará de una oportunidad especial para impulsar su desarrollo profesional, aprendiendo e inspirándose en los mejores.

Sobre su paso por el Concurso, el chef Nelson Freitas ha afirmado: "*S.Pellegrino Young Chef Academy Competition fue una experiencia increíble, ya que permite conexiones, compartir información, cultura y por supuesto, conocimientos. Siento que he crecido de manera profesional y personal, descubriendo nuevos horizontes y una renovada motivación para el futuro. Para mí no fue un punto final sino el comienzo de un nuevo camino. El Concurso es el contexto ideal para todos los jóvenes chefs que desean mostrar su trabajo y ponerse a prueba. Mi consejo para los nuevos participantes es traer algo personal, traer algo con lo que sientan una conexión profunda para mostrar lo mejor de sí mismos*".

Durante el concurso, los solicitantes también competirán por tres premios adicionales que reconocerán las diversas creencias y enfoques de los jóvenes chefs para crear un cambio social positivo a través de la comida:

- **S.Pellegrino Social Responsibility Award:** votado por la *Sustainable Restaurant Association*, que dirige *Food Made Good*, el programa de sostenibilidad de servicios de alimentos más grande y la comunidad global para impulsar la sostenibilidad en la hospitalidad. El plato ganador representará el principio de que la comida es mejor cuando es el resultado de prácticas socialmente responsables, abarcando requisitos de abastecimiento, sociales y ambientales.
- **Acqua Panna Connection in Gastronomy Award:** votado por los Mentores. El ganador de este premio producirá un plato que represente la herencia culinaria de la región natal del chef. El plato debe resaltar las prácticas culinarias tradicionales y la visión personal moderna, proporcionando una conexión entre el pasado y el futuro;
- **Fine Dining Lovers Food for Thought Award:** votado por la comunidad online *Fine Dining Lovers*. Este premio será para el joven chef que mejor represente sus creencias personales con un plato estrella;

Para saber más sobre la iniciativa, visite: www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com.

Para ver el comunicado de prensa multimedia, haga clic en: [Media Center | S.Pellegrino Young Chef Academy \(sanpellegrinoyoungchefacademy.com\)](#)

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 para ello hace falta talento. Por eso 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 les capacitará mediante oportunidades de educación, tutoría y experiencia, así como a través de la renombrada competición mundial.



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

Para saber más, visite: <https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>

Acerca de S.Pellegrino y Acqua Panna

S.Pellegrino, Acqua Panna y Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks son marcas comerciales internacionales de Sanpellegrino S.p.A., con sede en Milán, Italia. Distribuidos en más de 150 países a través de sucursales y distribuidores en los cinco continentes, estos productos representan la excelencia de la calidad en virtud de sus orígenes e interpretan perfectamente el estilo italiano en todo el mundo como una síntesis de placer, salud y bienestar. Fundada en 1899, Sanpellegrino S.p.A. es la empresa líder en el sector de las bebidas en Italia con su gama de aguas minerales, aperitivos sin alcohol y bebidas.

Sanpellegrino siempre se ha comprometido a mejorar este bien primordial para el planeta y trabaja con responsabilidad y pasión para garantizar que este recurso tenga un futuro seguro.