



Los chefs estrellas Michelin Quique Dacosta y Martina Puigvert, jurados de la final regional de *S.Pellegrino Young Chef Academy Competition*

- Completan el jurado de la región ibérica los chefs portugueses José Avillez y Rui Silvestre
- Los chefs menores de 30 años que deseen participar tienen hasta el 19 de junio para presentar su plato principal

S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2024-2025, la iniciativa global creada por *S.Pellegrino Young Chef Academy* para descubrir y asesorar a los jóvenes chefs más talentosos del mundo, se pone en marcha. El jurado local para la final regional Ibérica ha sido seleccionado. Los chefs españoles estrellas Michelin Quique Dacosta y Martina Puigvert, junto con los portugueses José Avillez y Rui Silvestre, serán los encargados de anunciar el ganador regional de España y Portugal.

Para tener la oportunidad de competir en la final regional ibérica, los chefs menores de 30 años [deben inscribirse en el concurso](#) antes del 19 de junio, incluyendo un plato de firma que muestre su talento, creatividad y visión. Las solicitudes serán evaluadas, en un primer momento, por ALMA, la Escuela Internacional de Artes Culinarias Italianas, que elaborará la lista de finalistas antes de las Finales Regionales.

Durante la Final Regional, los miembros del Jurado evaluarán con una puntuación de entre 1 y 10 los platos de la firma de acuerdo con tres Reglas de Oro:

- **Habilidades técnicas**, donde se valorarán las habilidades técnicas y competencias empleadas durante toda la fase de elaboración de las materias primas elegidas (selección y preparación de materias primas, técnicas de cocción, receta, etc).
- **Creatividad**, que permitirá analizar tanto la capacidad de sintetizar la filosofía de cocina de cada participante dentro de una receta como la de definir la experiencia, el conocimiento y las habilidades profesionales de una manera distinta e innovadora. También se valorará la exploración de nuevas perspectivas estimulantes e innovadoras con un estilo personal y contemporáneo, manteniendo un equilibrio perfecto entre el gusto y la apariencia.
- **Creencia personal** o capacidad de comunicar el 'credo', la visión del mundo y la cocina, en un mensaje claro. Un mensaje que se transmite a través de la creación de un plato, fruto de la expresión de convicciones, visiones, experiencias y habilidades técnicas que han llevado a la creación del concepto de identidad y valores de Joven Chef en la cocina.

Los ganadores de las Finales Regionales no solo ganarán visibilidad y prestigio en el mundo culinario, sino que también tendrán la oportunidad de competir por el premio mundial *S.Pellegrino Young Chef Academy* de la Gran Final que se celebrará en Milán en 2025. En la última edición triunfó el [representante ibérico Nelson Freitas](#), erigiéndose como el mejor chef del mundo menor de 30 años.



La competición también contará con tres premios adicionales junto al premio principal: **el Premio de Responsabilidad Social S.Pellegrino**, votado por la Asociación de Restaurantes Sostenibles que dirige el programa *Food Made Good*; el **Premio de Conexión en Gastronomía Acqua Panna**, votado por los mentores del concurso; y el Premio **Fine Dining Lovers Food for Thought**, votado por los lectores de *Fine Dining Lovers*.

Dos chefs españoles en el jurado regional ibérico

Quique Dacosta y Martina Puigvert son los dos chefs españoles que integran el jurado regional ibérico.

Quique Dacosta comenzó su carrera como chef en 1986. Dos años después empezó a trabajar en lo que hoy es su restaurante, *Quique Dacosta Restaurante* (anteriormente *El Poblet*) en Dénia, situado en la actualidad en el puesto 14 de la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo. Director y creador culinario del Hotel Mandarin Oriental Ritz en Madrid, cuenta también con otros restaurantes en Valencia y Londres. Este destacado chef utiliza su cultura y su pasión por el territorio, el mar Mediterráneo y el Parque Natural del Montgó, como estandarte de su cocina.

Por su parte, la chef **Martina Puigvert Puigdevall** ha sido galardonada recientemente con el *Young Chef Award 2024* por la Guía Michelin España. Es chef en el restaurante dos estrellas Michelin *Les Cols*, situado en Olot (Girona), donde trabaja con sus padres: la chef Fina y el sumiller Manel. Formada en Artes Gastronómicas y Ciencias Culinarias en el *Basque Culinary Center*, ha desarrollado su trayectoria profesional en restaurantes como *Blue Hill* en Stone Barns en el estado de Nueva York o en el restaurante *Gustu* en Bolivia, donde realizó su Proyecto de Tesis de Grado. Todo ello hasta que en 2016 decidiera unirse a *Les Cols*.

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.