



Arranca la séptima edición del S.Pellegrino Young Chef Academy

## **S.Pellegrino busca la próxima generación de talento culinario**

- Desde el pasado 16 de febrero y durante cuatro meses, los chefs menores de 30 años de todo el mundo pueden inscribirse a este concurso.

S.Pellegrino ha puesto en marcha la séptima edición del **Concurso S.Pellegrino Young Chef Academy**, la iniciativa global diseñada para identificar y apoyar a los jóvenes chefs más prometedores menores de 30 años. Abierto a participantes de todo el mundo, el Concurso invita una vez más a talentos culinarios emergentes a dar el salto al escenario internacional y contribuir a forjar el futuro de la gastronomía.

Los interesados pueden entregar sus solicitudes desde el pasado 16 de febrero hasta el próximo 9 de junio de 2026, a través de la [plataforma](#) oficial. Se invita a los candidatos a presentar un plato estrella que refleje sus convicciones, habilidades técnicas y creatividad.

La S.Pellegrino Young Chef Academy es más que un concurso culinario. Es una plataforma dedicada a descubrir talento, fomentar la creatividad y apoyar a jóvenes chefs en el desarrollo de su propia voz culinaria. A través de mentorías y el acceso a figuras influyentes de la gastronomía, la academia ofrece una oportunidad transformadora para acelerar trayectorias profesionales y ganar visibilidad internacional.

El concurso reúne a chefs de todo el mundo, divididos en 15 regiones y seleccionados por **ALMA, la Escuela Internacional de Artes Culinarias Italianas**. Los chefs preseleccionados compiten en 15 Finales Regionales, y los ganadores regionales avanzan a la *Grand Finale*. A lo largo del Concurso, se evalúa a los chefs en tres aspectos clave: habilidad técnica, creatividad y convicción personal.

Como beneficio adicional de formar parte de la *S.Pellegrino Young Chef Academy*, **esta edición también incorpora una nueva iniciativa de mentoría**, que refuerza el compromiso a largo plazo de la academia de apoyar a los chefs más allá de la propia competición. Como parte de ella, **Ardy Ferguson**, Ganador Global de la edición 2024-25, participará en una experiencia de mentoría, en la que durante tres semanas trabajará junto a dos chefs de renombre internacional que formaron parte del jurado de la edición anterior del Concurso: **Julien Royer** y **Jeremy Chan**. Esta mentoría está diseñada para ofrecer orientación significativa e intercambio profesional, a la vez que sirve como una fuente adicional de inspiración para los jóvenes chefs que estén considerando participar.

Al reflexionar sobre su experiencia, **Ardy Ferguson, ganador de la edición 2024-25**, ha comentado que *"la S.Pellegrino Young Chef Academy ha sido una experiencia inolvidable y me ha brindado oportunidades que jamás hubiera imaginado. Poder seguir aprendiendo con chefs que admiro tanto es increíble, y me permite seguir perfeccionando mi arte y aprovechar todo lo que la academia ofrece para seguir creciendo como chef"*.



**Julien Royer, fundador y chef de Odette, en Singapur,** ha añadido que *"la S.Pellegrino Young Chef Academy ofrece a los jóvenes chefs una oportunidad extraordinaria para ponerse a prueba a nivel mundial. El camino hacia la Grand Finale es intenso y exigente, pero también increíblemente gratificante, ya que impulsa a los chefs a perfeccionar sus habilidades, aclarar su visión y crecer tanto profesional como personalmente. La academia crea un entorno donde el talento se ve desafiado, apoyado y con el espacio para desarrollarse plenamente"*.

Por su parte, **Jeremy Chan, fundador y chef de Ikoyi, en Londres,** ha comentado que *"lo que hace especial a la S.Pellegrino Young Chef Academy es su enfoque en la individualidad y la convicción. Cocinar al más alto nivel requiere tanto convicción como habilidad, y este concurso ofrece a los jóvenes chefs el espacio y la confianza para desarrollar su propia voz. Poder apoyar ese proceso e interactuar con chefs en un momento tan importante de sus carreras es increíblemente gratificante"*.

Como en ediciones anteriores, la fase de selección inicial elegirá a los candidatos para las 15 Finales Regionales, que se celebrarán en diversas regiones del mundo. Los ganadores regionales pasarán a la *Grand Finale*, donde presentarán sus platos ante un prestigioso Gran Jurado de chefs de renombre internacional. Además de competir por el título principal, los participantes también optarán a tres premios complementarios que celebran la responsabilidad social, la conexión con el patrimonio culinario y la expresión de las convicciones personales a través de la gastronomía.

### **Acerca de S.Pellegrino y Acqua Panna**

S.Pellegrino, Acqua Panna y Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks son marcas 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 calidad y la excelencia por su origen e interpretan a la perfección el estilo italiano en todo el mundo como una síntesis de placer, salud y bienestar. Sanpellegrino, con sus productos icónicos y una trayectoria de más de 120 años, es la empresa líder en Italia en el sector de las bebidas sin alcohol, ofreciendo una amplia gama de aguas minerales, aperitivos y refrescos.

Sanpellegrino siempre ha estado comprometida con la mejora de este bien primordial para el planeta y trabaja con responsabilidad y pasión para garantizar un futuro seguro para este recurso.

### **Más información**

[sanpellegrinoyoungchefacademy.com](http://sanpellegrinoyoungchefacademy.com).