S.Pellegrino Young Chef Academy 2021, il vincitore è Calayag

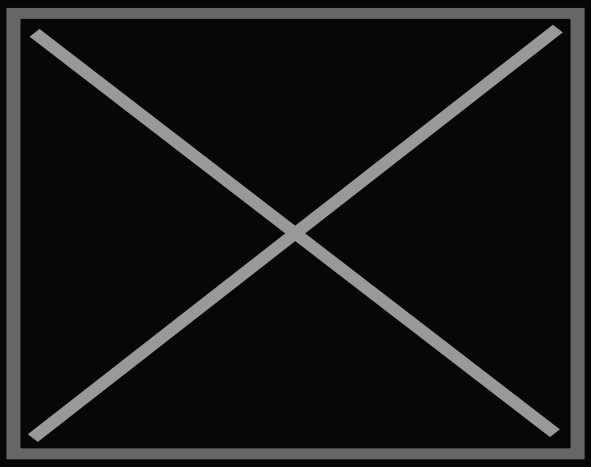
7051a316-23d9-a06b-4efc-dcbc04c78843-99c03729

E' **Jerome Ianmark Calayag**, 25 anni, svedese di origini filippine, il vincitore dell'edizione 2021 della S.Pellegrino Young Chef Academy Competition. Lo chef, con il supporto del suo mentor lo svedese David Ljungqvist, è riuscito a imporsi sugli altri 9 giovani chef finalisti sorprendendo la Grand Jury con il suo **signature dish, "Semplici verdure"**, un piatto vegetariano composto da una purea di carote arrosto e burro affumicato, a fare da base alle carote alla brace accompagnate da una riduzione di carota, poi un tortino di topinambur con un röra (brunoise di topinambur e mele, semi di girasole ed erba cipollina), porro fritto, porri arrostiti e glassa di carota, salsa di verdure arrosto.

"I Grand Finale e le selezioni che lo precedono e che si svolgono in tutto il mondo rappresentano una f ase del progetto S.Pellegrino Young Chef Academy che coinvolge oltre ai vincitori delle passate edizioni anche tutti i giovani chef che nel mondo che, dal 2015, hanno partecipato alle selezioni finali fino a formare oggi una comunità costituita da oltre 1000 talenti provenienti da 70 diversi Paesi", ha detto **Stefano Marini**, Amministratore Delegato del Gruppo Sanpellegrino.

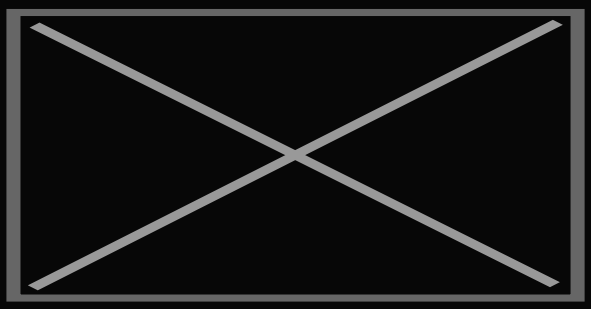
S.Pellegrino Young Chef Academy, da iniziativa concepita inizialmente come un progetto di scouting internazionale, si è evoluta nel tempo trasformandosi in un autentico laboratorio di

formazione permanente. "Il vivaio di giovani chef che S.Pellegrino sta contribuendo a nutrire ha oggi più di un luogo dove incontrarsi - dal vivo come nella tre giorni milanese appena conclusa - e accedendo a una piattaforma digitale dedicata, sanpellegrinoyoungchefacademy.com, che consente ai membri della community di aggiornarsi professionalmente e di apprendere in tutti i campi del sapere inerenti il mondo della cucina di qualità e non solo", ha proseguito Marini.



"Jerome - ha precisato **Enrico Bartolini**, uno dei top chef membri della giuria internazionale composta da **Manu Buffara**, **Andreas Caminada**, **Mauro Colagreco**, **Gavin Kaysen** e **Clare Smyth** - si è ispirato a un classico piatto popolare filippino, l'isaw, a base di carne di pollo e frattaglie di maiale che lo chef ha reinterpretato in chiave sorprendentemente vegetariana dando alla carota un ruolo centrale: la consistenza era eccezionale, il sapore era in equilibrio tra l'umami e il sentore di radice. La salsa vegetale che lo accompagnava era poi davvero straordinaria, riusciva a unire ogni elemento del piatto, trasformando questa citazione di uno street food in una proposta di alto profilo resa possibile dalla padronanza della tecnica applicata alla materia prima".

Nella classifica della S.Pellegrino Young Chef Academy Competition non è mancato nemmeno un tocco d'Italia, grazie al secondo posto conquistato da **Alessandro Bergamo**, cresciuto professionalmente accanto a Carlo Cracco. Il suo signature dish, "Meglio un uovo oggi o una gallina domani?", ha particolarmente colpito la giuria per le abilità tecniche dimostrate e per la capacità di ottenere partendo da materie prime semplici ma di grande qualità, pollo mais e patate, un piatto di alta cucina, complesso ed equilibrato.



Altra novità dell'edizione 2021, l'introduzione di tre riconoscimenti che completano il “podio” del premio. **Elissa Abou Tasse**, Executive e Creator Chef di Kanz by Beit el Baraka a Beirut (Libano), è la vincitrice dell'Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy, con il suo signature dish “Adam’s Garden”, in cui ha espresso la ricchezza e l’unicità del suo background culturale.

Callan Austin, chef de partie di Chefs Warehouse at Tintswalo Atlantic a Cape Town, con il suo signature dish “The Ghost Net”, ha conquistato il S.Pellegrino Award for Social Responsibility, assegnato da Food Made Good per aver saputo proporre il piatto che più di ogni altro ha fatto proprio il principio secondo cui il cibo è migliore quando è il risultato di pratiche socialmente responsabili.

Infine, la community online di Fine Dining Lovers ha assegnato il Fine Dining Lovers Food for Thought Award ad **Andrea Ravasio**, italiano che da tempo ha scelto la Spagna per esprimersi in cucina in qualità di Sous Chef del ristorante Zumaque a Tenerife. Il premio valorizza la capacità dello chef nel rappresentare con efficacia la propria visione e filosofia attraverso il suo piatto “El Domingo del Campesino”.