Svelati i giurati della S.Pellegrino Young Chef Academy

headerspeg-6f2de281

S.Pellegrino Young Chef Academy annuncia i "Sette Saggi", i giurati che si pronunceranno nella Grand Finale della S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-23, che si terrà a Milano entro settembre 2023.

Fino al 30 giugno è possibile **candidarsi alla quinta edizione della competizione**: le candidature ricevute saranno valutate da ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, che definirà una rosa di giovani chef che prenderanno parte a una delle 15 finali regionali, in programma in tutto il mondo dalla seconda metà del 2022 al cospetto delle giurie locali.

I finalisti regionali, dopo un percorso di perfezionamento del proprio piatto al fianco dei mentori, si contenderanno l'ambito S.Pellegrino Young Chef Academy Award dimostrando ai Sette Saggi l'abilità nel preparare esclusivi piatti in grado di rispecchiare la propria filosofia di cucina.

La giuria dei Sette Saggi, composta da **alcuni tra i più grandi nomi della gastronomia internazionale**, avrà il compito di decretare il vincitore assoluto: i candidati saranno valutati per la loro capacità di esprimere, attraverso il signature dish, la propria passione, le competenze e la creatività, dimostrando di poter contribuire a un'evoluzione positiva del mondo della gastronomia e ispirare le nuove generazioni di chef.

La giuria internazionale di questa edizione sarà composta da:

1. Eneko Atxa, lo chef basco che ha ottenuto 5 stelle Michelin grazie ai suoi ristoranti Azurmendi ed ENEKO. Con il suo costante impegno nei confronti della salute, della solidarietà e di un approccio etico, ha ricevuto numerosi premi per la sostenibilità. Le sue radici culturali, il legame con il territorio e i suoi prodotti e le ricette tradizionali basche sono state e rimangono le fondamenta delle sue creazioni.

Riguardo alla mentorship, afferma: *"I nostri chef junior iniziano con noi molto giovani e imparano con noi, quindi è fondamentale educarli sulle vecchie ricette e tradizioni basche, oltre a mostrare loro come utilizzare nuovi strumenti che ci consentono di lavorare meglio. Il mio consiglio ai giovani talenti è lavorare sodo, con grande entusiasmo e perseveranza, comprendere che il cibo parlerà dello chef, di chi è, del suo territorio e della sua cultura".*

2. Riccardo Camanini è uno degli chef che riesce meglio ad esprimere la nuova cucina italiana con tecnica, eleganza, essenza e visione. Stella Michelin dal 2014, a soli 8 mesi dall'apertura del suo Lido 84 a Gardone Riviera, ha una solida base culinaria che deriva dagli insegnamenti di Gualtiero Marchesi, poi raffinata insieme a Raimond Blanc a Le Manoir aux Quat Saison, 2 stelle Michelin, e alla coppia formata da Alain Ducasse e Jean Louis a La Grande Cascade a Parigi.

Ai giovani chef dice: *"La creatività non è altro che la somma di molte informazioni che abbiamo ricevuto nel corso di una vita e che siamo stati in grado di interpretare. Pirandello una volta disse che la creatività è come una fetta di pane: un cibo solido su cui si può spalmare la marmellata. La creatività e determinati risultati sono frutto di un lungo viaggio di un artigiano, basato su tempo, coerenza e perseveranza".*

3. Hélène Darroze è chef di quarta generazione, la cucina è sempre stata presente nel suo sangue. Ora è al timone di un ristorante con tre stelle Michelin all'hotel The Connaught di Londra, di due stelle Michelin per Marsan a Parigi e di una stella Michelin in Provenza per Hélène Darroze à Villa La Coste in Francia. Oltre al riconoscimento da parte di Michelin, ha ricevuto il Veuve Clicquot Prize per Best Female Chef 2015 da The World's 50 Best Restaurants. Infine, dal 2015 è giudice nella serie televisiva francese "Top Chef". Il suo fascino creativo si sviluppa in una cucina che vede le emozioni come punto di partenza ed esprime autenticità, attraverso piatti e menu ricchi di istinto e suggestioni, ma sempre fedeli e sensibili alla qualità assoluta dei loro ingredienti principali. *"Credete in voi, credete nei vostri sogni, vivete la vostra passione, il limite è il cielo".*

4. Vicky Lau, dopo aver abbandonato la carriera pubblicitaria, ha deciso di dedicarsi alla cucina intraprendendo un percorso non convenzionale. Ha iniziato la sua carriera con un apprendistato a Cépage prima di lanciare una propria attività aprendo TATE Dining Room nel 2012. Lo scorso anno ha scritto la storia quando è diventata la prima chef donna in Asia a ricevere due stelle Michelin per il suo ristorante di Hong Kong nella guida Michelin Hong Kong Macao 2021.

Ai giovani talenti, dice: *"In quanto chef, è importante preparare piatti belli e deliziosi, ma cerchiamo anche un significato più alto nella vita. Il successo non riguarda solo te, ma anche la misura in cui puoi*

avere un impatto positivo sulla società. Questo è ciò a cui tutti dovremmo aspirare".

5. Pía León, co-proprietaria di Central con il marito Virgilio Martínez, ne ha guidato la cucina per un decennio, prima di decidere di percorrere la sua strada con Kjolle. Il ristorante prende il nome da un albero di fiori indigeno che cresce ad altitudini estreme. Si è **classificata** al 21° posto nella classifica Latin America's 50 Best Restaurants 2019 e ha ricevuto l'Highest New Entry Award.

Ai giovani dice: *"A volte può essere difficile, ma se hai la volontà e sai cosa vuoi, le cose accadono nel loro tempo e nel momento giusto. La cosa più importante per me sono le persone intorno che ti accompagnano nella missione e negli obiettivi della tua vita".*

6. Julien Royer è co-proprietario di Odette, un moderno ristorante francese premiato con tre stelle Michelin all'interno della National Gallery Singapore. Fondato in collaborazione con The Lo & Behold Group, Odette offre un menu in continua evoluzione guidato dal rispetto di Royer per la stagionalità, per il territorio e per i prodotti artigianali di nicchia di tutto il mondo. Il nome Odette è un omaggio alla nonna di Royer, che è stata una delle figure che lo ha influenzato maggiormente nella vita e in cucina.

Ai giovani talenti dice, *"Le persone che incontrerete lungo il percorso sono fondamentali per la vostra crescita. Non smettete mai di imparare dai vostri colleghi, partner, fornitori, collaboratori e colleghi creatori. È importante ampliare costantemente la visione del mondo e aprirsi ad altre prospettive. Creare un'esperienza è uno sforzo collettivo, e un grande chef è tale solo quanto il team che sostiene e crede in lui/lei, lavorando insieme in armonia per creare esperienze straordinarie per gli ospiti".*

7. Nancy Silverton è una chef statunitense, panettiere e autrice, che nel 2014 ha ricevuto il James Beard Foundation's Outstanding Chef Award per il suo ruolo nella diffusione del pane a lievitazione naturale e del pane artigianale negli Stati Uniti. Silverton è co-proprietaria della stellata Osteria Mozza e di Pizzeria Mozza, Mozza2Go, chi SPACCA, Pizzette e The Barish a Los Angeles.

Il suo consiglio per i giovani talenti: *"Ho riconosciuto la mia vocazione molto presto nella mia vita. Ricordo ancora quel giorno: stavo seguendo la ricetta per realizzare qualcosa di semplice, come il polpettone di lenticchie o le verdure al vapore e formaggio fuso, il coltello dello chef in mano, le pagine del mio libro di cucina aperto, e ho pensato, "Questo è quello che voglio fare". Da quel momento in poi, il mio percorso non è mai cambiato. Diventare uno chef è un lavoro incredibilmente duro. Cimentati in questo percorso professionale solo se è nel tuo cuore e nella tua anima".*

S.Pellegrino Young Chef Academy Competition offrirà ai giovani chef l'opportunità unica di entrare a far parte della S.Pellegrino Young Chef Academy. All'interno di questa community fonte di grande

ispirazione, i **giovani talenti saranno in contatto con i membri più influenti e famosi del mondo della gastronomia**, riceveranno un programma di istruzione e mentoring e avranno l'opportunità di fare esperienze sul campo.

I giovani chef under 30 avranno la possibilità di iscriversi alla S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-23 su **www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com**, fornendo informazioni su se stessi e sulla loro professione e presentando la ricetta per un piatto che esprima la loro visione personale, le proprie **abilità tecniche e una creatività unica**.