Informacja prasowa

Warszawa, .. października 2021

**Wielki finał S.Pellegrino Young Chef 2021 już wkrótce!**

**Zdradzamy kilka ekscytujących szczegółów, na temat wielkiego finału konkursu S.Pellegrino Young Chef Academy 2021. W dniach 28-30 października w Mediolanie najlepsi młodzi szefowie kuchni z całego świata nie tylko będą walczyć o prestiżowe nagrody, ale też brać udział w szkoleniach i zgłębiać temat globalnej wizji zrównoważonych praktyk kulinarnych i niemarnowania żywności. Wydarzenie organizowane jest z inicjatywy S.Pellegrino – marki naturalnej wody mineralnej od Nestlé Waters.**

Pod koniec października oczy wszystkich osób zainteresowanych rozwojem wysokiej klasy gastronomii będą zwrócone na Mediolan, gdzie odbędzie się **wielki finał konkursu** **S.Pellegrino Young Chef Academy 2021**. W wydarzeniu weźmie udział 48 młodych szefów kuchni, a 12 z nich zawalczy o nagrodę główną. Wszyscy finaliści zostali wyłonieni przez lokalne jury z różnych regionów na całym globie. Wielki finał to punkt kulminacyjny prestiżowego konkursu, który od kilku lat przyciąga tysiące młodych talentów z całego świata oraz setki uznanych szefów kuchni, wcielających się w role jurorów oraz mentorów.

Oprócz uroczystej gali wielkiego finału, organizatorzy zaplanowali również działania edukacyjne i networkingowe. Uczestnicy m.in. będą mogli wziąć udział (zarówno online, jak i offline) w **S.Pellegrino Young Chef Academy Forum**. Panel dyskusyjny swoja obecnością uatrakcyjnią słynni szefowie kuchni tacy jak Massimo Bottura i Virgilio Martinez. Ma on na celu dostarczyć pomysłów i refleksji związanych ze światem gastronomii wszystkim młodym szefom kuchni i prawdziwym entuzjastom jedzenia.

„*Cieszymy się, że możemy powitać w Mediolanie międzynarodową społeczność gastronomiczną. Rok temu uruchomiliśmy S.Pellegrino Young Chef Academy, aby inspirować utalentowanych młodych szefów kuchni. Konkurs S.Pellegrino Young Chef Academy jest jednym z kluczowych działań projektu i podstawowym narzędziem, dzięki któremu chcemy stymulować kreatywność*.” **– mówi Stefano Bolognese, Dyrektor Sanpellegrino International Business Unit.**

**Polscy reprezentanci**

Także Polska będzie miała swoją reprezentację w Mediolanie. **Łukasz Moneta** (chef de partie w Nolita Restaurant w Warszawie) zawalczy o nagrodę Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy, a **Krzysztof Konieczny** (chef w restauracji Neon streetfood bar w Gdyni) będzie rywalizował o nagrodę Fine Dining Lovers Food for Thought Award.

W wydarzeniu udział weźmie **Lara Gessler –** polska ambasadorka marek S.Pellegrino i Acqua Panna. Znana restauratorka i autorka książek kulinarnych podczas Wielkiego Finału będzie nie tylko kibicować młodym talentom, ale też relacjonować całe wydarzenie za pośrednictwem swoich kanałów w mediach społecznościowych.

*Cieszę się, że mogę wziąć udział w wielkim finale jednego z najważniejszych i najbardziej prestiżowych konkursów w świecie gastronomii. Konkurs S.Pellegrino Young Chef Academy to wyjątkowa szansa dla młodych kucharzy, którzy mogą nie tylko pochwalić się swoimi umiejętnościami, ale też zdobyć nową wiedzę, czerpiąc od największych autorytetów. Mam nadzieję, że dzięki mojej relacji na Instagramie jeszcze więcej osób będzie mogło doświadczyć atmosfery finału. –* **mówi Lara Gessler.**

**Wielkie emocje**

W czasie wielkiego finału o tym, który z młodych szefów kuchni poczuje smak zwycięstwa zadecyduje Jury składające się z 7 cenionych szefów kuchni z całego świata: Pim Techamuanvivit, Mauro Colagreco, Manu Buffara, Gavin Kaysen, Enrico Bartolini, Clare Smyth oraz Andreas Caminada.

Jurorzy będą oceniać finalistów na podstawie trzech głównych kryteriów – umiejętności technicznych, kreatywności i osobistej wiary w komponowane dania. Wezmą pod uwagę także potencjał kandydatów do wprowadzania pozytywnych zmian w społeczeństwie poprzez jedzenie. Młody talent, który spełni najlepiej wszystkie te wymagania zostanie nagrodzony tytułem **S.Pellegrino Young Chef 2021**.

**Nagroda główna oraz nagrody dodatkowe**

W tegorocznej edycji konkursu oprócz tytułu S.Pellegrino Young Chef 2021 Jury przyzna także trzy nowe nagrody:

**1. S.Pellegrino Award for Social Responsibility**

Zwycięży autor dania, które najlepiej odzwierciedla przekonanie, że jedzenie powinno być rezultatem zachowań odpowiedzialnych społecznie.

**2. Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy**

Nagrodę zdobędzie uczestnik, którego potrawa będzie prezentować idealne połączenie różnych kultur. Ta kategoria to odpowiedź na globalny trend w światowej gastronomii: „Szefowie bez granic”.

**3.** **Fine Dining Lovers Food For Thought Award**

Zwycięży kucharz, który najlepiej zaprezentuje swoje osobiste przekonania za pomocą dania.

Nagroda przyznawana jest w głosowaniu przez społeczność internetową Fine Dining Lovers. Swój głos może oddać każdy miłośnik jedzenia śledzący przebieg konkursu. Głosowanie trwa do 24 października do godz. 11:00 czasu polskiego na stronie: www.sanpellegrinoyoungchef.com/finedininglovers-award/

**Czas na Wielki Finał!**

Wielki finał konkursu S.Pellegrino Young Chef Academy 2021 można śledzić na żywo za pośrednictwem kanałów społecznościowych:

* Facebook (<https://www.facebook.com/spyoungchefacademy>)
* YouTube (<https://www.youtube.com/user/SanPellegrinoTV2>)

Więcej informacji o konkursie: <https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>

**O Nestlé Waters na świecie**

Nestlé Waters działa w 26 krajach, produkcja odbywa się w 49 zakładach, w których pracuje blisko 21 tysięcy pracowników. W portfolio Nestlé Waters znajduje się 48 unikatowych marek (od naturalnych wód mineralnych po wody stołowe), włączając w to markę wody Nestlé Pure Life, wodę Acqua Panna, wody gazowane Perrier i S.Pellegrino oraz rozlewaną w Polsce naturalną wodę mineralną Nałęczowianka Poprzez te marki Nestlé Waters zachęca całe rodziny do picia większej ilości wody oraz napojów na bazie naturalnych składników, współpracuje z lokalnymi społecznościami, by chronić wspólne zasoby wodne, a także opracowuje kompleksowe rozwiązania w zakresie opakowań z tworzyw sztucznych, w celu zmniejszenia wpływu na środowisko.

**O S.Pellegrino**

S.Pellegrino to naturalna gazowana woda mineralna z włoskich Alp. Butelkowana od 120 lat, trafia na najlepsze stoły na całym świecie. Dzięki bogactwu minerałów oraz obecności bąbelków jest wyjątkowa w smaku i uchodzi za ikonę włoskiego stylu życia w ponad 150 krajach. Doskonale podkreśla smak potraw, a jej nadzwyczajne walory doceniane są przez szefów kuchni i sommelierów na całym świecie. Marka S.Pellegrino to organizator prestiżowego konkursu S.Pellegrino Young Chef oraz partner konkursów takich jak 50 Best Restaurants czy Bocuse d’Or.

**O Acqua Panna**

Acqua Panna to naturalna woda mineralna niegazowana o delikatnym, aksamitnym smaku. Pochodzi ze źródła bijącego na terenie rezerwatu w Apeninach w Toskanii, położonego około 25 km od Florencji. Dzięki lekkiej zawartości minerałów doskonale pasuje do potraw o subtelnym smaku. Obecnie Acqua Panna jest ulubioną wodą niegazowaną szefów kuchni i sommelierów na świecie.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Kontakt: |  | |  | |  |
| Joanna Purzycka | | Tel.: +48 600 040 402 | | [joanna.purzycka@pl.nestle.com](mailto:joanna.purzycka@pl.nestle.com) | |