Informacja prasowa

Warszawa, maj 2022

**Ruszyła nowa edycja międzynarodowego konkursu kulinarnego**

**Ważna wiadomość dla młodych szefów kuchni, którzy chcą dalej się rozwijać – do 30 czerwca br. można aplikować do piątej już odsłony konkursu S.Pellegrino Young Chef, którego celem jest odkrywanie i pielęgnowanie talentów kolejnych pokoleń wizjonerów gastronomii.**

Organizatorem konkursu jest S.Pellegrino – marka naturalnej wody mineralnej, która od 120 lat jest symbolem włoskiego stylu i smaku. W konkursie mogą wziąć udział młodzi kucharze, którzy nie przekroczyli 30. roku życia. Wraz ze zgłoszeniem powinni przesłać przepis na swoje autorskie danie, które wyrazi ich unikalną kreatywność i wizję. Zgłoszenia można nadsyłać do końca czerwca br. za pośrednictwem strony [www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com](http://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com). Kandydatów i ich autorskie propozycje ocenią eksperci Międzynarodowej Szkoły Włoskiej Sztuki Kulinarnej ALMA oraz wybiorą uczestników 16 finałów regionalnych, które odbędą się na całym świecie w drugiej połowie 2022 roku.

Jedną z jurorek jest Iwona Niemczewska, właścicielka i szefowa kuchni szczecińskiej restauracji „Z drugiej strony lustra”. – *To jeden z najważniejszych konkursów kulinarnych na świecie: otwiera drzwi do kariery w najbardziej prestiżowych lokalach. Udział w konkursie oznacza też możliwość spotkania z najbardziej kreatywnymi młodymi entuzjastami kulinarnymi z kilkudziesięciu krajów, wzajemnego inspirowania się i nawiązywania kontaktów* – mówi Iwona Niemczewska.

Kapituła oceni kandydatów według trzech kryteriów: to umiejętności techniczne, kreatywność i wizja. – *Pod pierwszym pojęciem kryje się wybór najlepszych składników i dobranie do nich odpowiednich technik przyrządzania. Kreatywność oznacza sposób, w jaki kandydat podszedł do dania – bierzemy pod uwagę odwagę i niebanalność. W trzecim kryterium oceniamy to, co wnosi kandydat do kulinariów: jaką ma osobowość, czy może zainspirować innych* – opowiada Iwona Niemczewska – *Organizatorzy zwracają również uwagę na istotne we współczesnej gastronomii kwestie takie, jak m.in. niemarnowanie żywności.*

Wielki finał odbędzie się w Mediolanie w 2023 roku. Kandydaci będą ubiegać się o nagrodę główną oraz trzy dodatkowe:

* **S.Pellegrino Young Chef Academy Award**: główna nagroda, którą przyznaje jury złożone z siedmiu szefów kuchni – ekspertów o międzynarodowej renomie. Kapituła oceni umiejętności techniczne i kreatywność, a także autorską wizję gastronomii.
* **S.Pellegrino Award for Social Responsibility**: nagroda przyznawana na podstawie kryteriów takich, jak m.in. wykorzystanie zasobów, wpływ na klimat czy bioróżnorodność.
* **Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy**: nagroda za danie łączące dziedzictwo kulinarne i osobistą, nowoczesną wizję: połączenie przeszłości i przyszłości.
* **Fine Dining Lovers Food for Thought Award**: nagroda przyznawana przez internetową społeczność Fine Dining Lovers młodemu szefowi kuchni, który przez danie najlepiej wyrazi siebie.

W poprzedniej edycji konkursu – w sezonie 2019/2021 – udział wzięło blisko 300 młodych szefów kuchni z 50 państw. Świetnym kunsztem wykazali się Polacy: Krzysztof Konieczny walczył w finale o nagrodę Fine Dining Lovers Food for Thought, a Łukasz Moneta – o nagrodę w kategorii Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy. Wydarzenie na żywo relacjonowała znana restauratorka Lara Gessler, polska ambasadorka marek S.Pellegrino i Acqua Panna (zapisaną relację nadal można znaleźć na jej instagramowym profilu). Natomiast w finale czwartej edycji konkursu Polak Marcin Popielarz walczył o sam tytuł S.Pellegrino Young Chef.

Więcej o ekscytującym poszukiwaniu młodych talentów kulinarnych można znaleźć na stronie: [www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com](file:///C:\Users\plpurzycjo\Desktop\info\!!!!%20Brands\Premium_Importy\2022\SPYC%202022\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 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.

**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 symbol włoskiego stylu życia w ponad 150 krajach. 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.

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