


# Giacomo De Rose vince la finale italiana della S.Pellegrino Young Chef Academy Competition ï»¿

## Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â?? S.Pellegrino Young Chef Academy ha proclamato Giacomo De Rose, del ristorante Hyle, vincitore della Finale Italiana della S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2026-27. Il giovane chef, accompagnato durante la competizione dal suo mentore Antonio Biafora, rappresenterÃ  lâ??Italia alla Gran Finale internazionale, in programma a Milano nel 2027. â?•Per S.Pellegrino, sostenere il mondo della gastronomia significa anche investire nelle nuove generazioni di chef e offrire loro opportunitÃ  concrete di crescita e confronto. Ã? da questa convinzione che nasce la S.Pellegrino Young Chef Academy: un progetto che valorizza il talento e accompagna i giovani chef nel loro percorso professionale, promuovendo al tempo stesso il ruolo della cucina nella societÃ . Ci congratuliamo con Giacomo De Rose per il risultato raggiunto e siamo orgogliosi di accompagnarlo verso la Gran Finale del 2027, dove rappresenterÃ  lâ??Italia nel confronto con giovani talenti provenienti da tutto il mondoâ?•, dichiara Ilenia Ruggeri, Direttore Generale di Gruppo Sanpellegrino. La Finale Italiana, svoltasi il 24 novembre presso le Officine del Volo di Milano, ha visto confrontarsi dieci giovani talenti della gastronomia italiana, chiamati a presentare il proprio signature dish a una giuria composta da cinque protagonisti della cucina contemporanea: Richard Abou Zaki, Marco Galtarossa, Arianna Gatti, Giuseppe Iannotti e Solaika Marrocco. A guidare la valutazione dei concorrenti, i tre criteri alla base della competizione: competenza tecnica, creativitÃ  e personal belief, ovvero la capacitÃ  di esprimere attraverso la propria cucina una visione gastronomica personale.

A conquistare la giuria Ã¨ stato â??Mappinaâ?• â?? lattuga, aglio, peperoncino, il signature dish con cui De Rose ha reinterpretato unâ??antica ricetta della tradizione cosentina, documentata da Anna Gosetti della Salda nel volume Le ricette regionali italiane del 1967. Il giovane chef ha scelto di esplorare le potenzialitÃ  espressive della materia prima vegetale attraverso tre preparazioni complementari, costruite attorno alla lattuga. Al centro della proposta, un cuore di lattuga romana marinato, arrostito e glassato al liquore di china, accompagnato da una crema di scarola, una salsa al peperoncino fermentato e dal fondo ricavato dalla lattuga stessa. Le diverse lavorazioni dellâ??ingrediente danno vita a un percorso gustativo che affonda le proprie radici nella memoria gastronomica del Sud Italia e si apre a tecniche e suggestioni contemporanee. â?•Un grande impatto tecnico, espressione di una visione gastronomica contemporanea e aperta al mondo. Lâ??ingrediente Ã¨ il protagonista assoluto,

valorizzato attraverso una profonda conoscenza. Un piatto di grande eleganza e sensibilitÃ , capace di coniugare complessitÃ  tecnica, identitÃ  e purezza del gustoâ?•: con questa motivazione la giuria ha assegnato a De Rose il S.Pellegrino Young Chef Award. Con la vittoria della Finale Italiana si apre per De Rose una nuova fase del percorso allâ??interno della S.Pellegrino Young Chef Academy. In vista della Gran Finale, il giovane chef sarÃ  affiancato da Giuseppe Iannotti, chef del ristorante KrÃ¨sios, due stelle Michelin a Telese Terme, che lo guiderÃ  nel perfezionamento del signature dish, nello sviluppo della sua visione gastronomica e nella preparazione alla competizione internazionale.

â?•Sono davvero emozionato per questa vittoria, che rappresenta un traguardo molto importante per me. Presentare il mio piatto davanti a una giuria di chef che stimo profondamente Ã¨ stata unâ??esperienza incredibile e ricevere questo riconoscimento Ã¨ una grande soddisfazione. Sono orgoglioso di poter rappresentare lâ??Italia alla Finale Globale del prossimo anno. La S.Pellegrino Young Chef Academy Ã¨ una bellissima opportunitÃ  per conoscere e confrontarsi con giovani chef provenienti da tutto il mondo. Adesso non vedo lâ??ora di iniziare a lavorare con lo chef Giuseppe Iannotti, per migliorare ancora il mio piatto e prepararmi al meglio per questa nuova sfidaâ?•, spiega Giacomo De Rose, vincitore italiano del S.Pellegrino Young Chef Award 2026-27. Nel corso della Finale sono stati assegnati anche tre premi collaterali. I rispettivi vincitori avranno la possibilitÃ  di concorrere ai riconoscimenti globali, che saranno annunciati durante la Grand Finale del 2027: S.Pellegrino For Social Responsibility Award â?? Christian Niedda con â??The Value of Timeâ?•, una riflessione sul valore del tempo e sulla memoria della cucina rurale, attraverso il rapporto tra carpa, risaie e territorio. Il premio riconosce gli chef che, attraverso il proprio piatto, dimostrano attenzione alle pratiche sostenibili. Acqua Panna Connection in Gastronomy Award â?? Pietro Tassinari con â??Caruggioâ?•, un percorso gastronomico attraverso Sanremo, dal mare alla montagna, costruito con ingredienti del territorio. Il riconoscimento premia gli chef capaci di creare un legame tra tradizione e contemporaneitÃ  attraverso il proprio approccio gastronomico. Fine Dining Lovers award â?? Pietro Tassinari con â??Caruggioâ?•. Il premio valorizza lo chef che meglio esprime le proprie convinzioni personali attraverso il signature dish.

default watermark

â??

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

**Categoria**

1. Comunicati

**Tag**

1. Ultimora

**Data di creazione**
Novembre 25, 2026
**Autore**

redazione

default watermark