



S.Pellegrino, Ardy Ferguson vince "Young chef academy award 2025"

Descrizione

(Adnkronos) Dopo due intense giornate di competizione, ieri sera Ardy Ferguson è stato proclamato vincitore della "S.Pellegrino young chef academy competition" 2024-25, sesta edizione del concorso internazionale, durante la cerimonia al Castello Sforzesco di Milano. In gara con altri 14 talenti provenienti da tutto il mondo, Ferguson ha conquistato la giuria con il suo piatto "Archipelago Celebration".

La S.Pellegrino young chef academy è una comunità globale che sostiene i giovani chef più promettenti, offrendo impareggiabili opportunità di formazione, mentorship e networking con figure di riferimento della scena gastronomica internazionale. Dopo due anni di rigorose selezioni e competizioni in 55 Paesi e 15 regioni, la competizione ha celebrato la creatività, la tecnica e la visione della nuova generazione di cuochi, incoronandone il vincitore.

Dopo due anni di sfide regionali e internazionali, il signature dish di Ardy Ferguson è stato scelto come vincitore da una grand jury composta da sette rinomati chef: Christophe Bacqui, dalla Francia, del ristorante due stelle Michelin Le table des amis; Jeremy Chan, co-fondatore del ristorante londinese Ikoyi (due stelle Michelin); Antonia Klugmann, chef del ristorante una stella Michelin Argine a Vercelli, Italia; Niki Nakayama, chef del ristorante una stella Michelin n/naka a Los Angeles; Elena Reygadas, chef e proprietaria del ristorante una stella Michelin Rosetta a Città del Messico e fondatrice della Elena Reygadas Scholarship; Julien Royer, chef del ristorante tre stelle Michelin Odette a Singapore; e Mitsuharu Tsumura, del ristorante Maido a Lima, nominato miglior ristorante al mondo da The world's 50 best restaurants. La giuria ha elogiato Ferguson, seguito durante tutto il percorso dalla sua mentore Vicky Lau, per l'eccezionale precisione tecnica, la distinta visione creativa e la profonda connessione personale con il suo piatto.

"Archipelago Celebration" si è distinto per l'equilibrio tra innovazione e autenticità, incarnando perfettamente i valori della competizione, abilità, passione e scopo: "Sono profondamente onorato di essere stato nominato vincitore della S.Pellegrino young chef academy competition 2025 -afferma Ardy Ferguson-. Rappresentare l'Asia su un palcoscenico di tale portata è stata un'esperienza indimenticabile. Creare il mio piatto, "Archipelago Celebration", mi ha permesso di condividere la ricchezza e la vitalità delle tradizioni culinarie indonesiane che mi hanno

ispirato profondamente Questo percorso mi ha sfidato e fatto crescere, permettendomi di entrare in contatto con chef straordinari provenienti da tutto il mondo. Sono immensamente grato alla mia mentore, Vicky Lau, per il suo sostegno, e a S.Pellegrino per aver creato una piattaforma così preziosa per i giovani chef•.

Durante la cerimonia di premiazione, tenutasi al Castello Sforzesco di Milano, gli ospiti hanno potuto vivere un'esperienza gastronomica d'eccezione, una cena ideata da due protagoniste assolute della scena contemporanea: Pål Leøn, chef e proprietaria di Kjolle, Lima, nono ristorante nella classifica The world's 50 best restaurants 2025 e Jessica Rosval, head chef di Casa Maria Luigia e Al Gatto Verde. In cucina anche Nelson Freitas, vincitore della S.Pellegrino young chef academy competition 2022-2023, che, dopo la sua esperienza di mentoring con l'Academy, oggi fa parte del team di Leøn, a testimonianza delle opportunità concrete di crescita e connessione professionale generate dall'Academy.

La serata di gala ha visto anche la proclamazione dei vincitori dei premi collaterali della S.Pellegrino young chef academy competition. La chef Zanté Neethling (Africa, Medio Oriente e Asia meridionale) ha ricevuto il S.Pellegrino social responsibility award per il suo piatto "Tribute to the Khoi-Khoi Tara", elogiato per aver rappresentato al meglio l'utilizzo di pratiche sostenibili.

Lo chef Noah Wynants (Europa del Nord) e la sua interpretazione vegetale di un classico globale, il Dutch Rendang, sono stati nominati vincitori dell'Acqua Panna Connection in Gastronomy Award, che celebra il giovane chef il cui piatto d'autore riflette al meglio l'armonia tra tradizione e innovazione. Infine, lo chef Nicolás A. López (Stati Uniti) si è aggiudicato il Fine dining lovers food for thought award, l'unico premio della competizione assegnato tramite voto del pubblico, che riconosce il giovane chef il cui piatto esprime al meglio i propri valori e le proprie convinzioni personali. López è stato elogiato per il suo piatto "Pork with hints of the sea".

La S.Pellegrino young chef academy rappresenta un'incredibile opportunità per i giovani talenti del settore di accedere ai più alti livelli di conoscenza ed esperienza. Con questa vittoria, Ardy Ferguson si unisce ora ai grandi nomi della gastronomia mondiale per contribuire in modo positivo al futuro della cucina e della comunità nel suo insieme. I momenti salienti della S.Pellegrino young chef academy competition 2024-25 sono disponibili sui canali ufficiali di S.Pellegrino Academy e Sanpellegrino. Per scoprire di più sulla competizione, visitare sanpellegrinoyoungchefacademy.com.

••

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Ottobre 30, 2025

Autore
redazione

default watermark