



Annunciata giuria S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 26-27

Descrizione

(Adnkronos) â?? Giuseppe Iannotti; Arianna Gatti; Richard Abou Zaki; Marco Galtarossa e Solaika Marrocco. Sono questi gli chef che comporranno la giuria della finale regionale italiana della S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2026-27. L'annuncio Ã¨ stato fatto oggi da S.Pellegrino Young Chef Academy durante IdentitÃ Golose Milano. Giuseppe Iannotti Ã¨ lo chef di KrÃ´sios a Telesse Terme, due stelle Michelin, figura tra le piÃ¹ riconoscibili della ristorazione italiana contemporanea, noto per un approccio sperimentale che integra tecnica e innovazione in un percorso fortemente identitario. Accanto a lui Arianna Gatti, alla guida di Forme Restaurant a Brescia, premiata come Miglior Chef Donna IdentitÃ Golose 2026, che sviluppa una cucina centrata sulla materia prima e su una rilettura personale della tradizione, con attenzione alla precisione e alla coerenza del gusto.

Completa la giuria Richard Abou Zaki, chef di Retroscena a Porto San Giorgio, una stella Michelin, espressione di una nuova generazione di chef che coniuga influenze internazionali e sensibilitÃ italiana in una cucina immediata e riconoscibile. Insieme a lui Marco Galtarossa, executive chef di Villa Elena a Bergamo, due stelle Michelin, il cui lavoro si distingue per un approccio contemporaneo fondato su rigore tecnico e ricerca, e Solaika Marrocco, chef di Primo Restaurant a Lecce, una stella Michelin, interprete di una cucina personale che parte dal territorio per costruire un linguaggio attuale e distintivo.

S.Pellegrino Young Chef Academy Ã¨ un progetto con cui il Gruppo Sanpellegrino investe nella nuova generazione di chef, creando un sistema che mette in relazione formazione, mentoring e confronto internazionale. Una piattaforma che guarda al futuro della gastronomia partendo da chi oggi la sta costruendo, promuovendo una visione piÃ¹ consapevole, inclusiva e sostenibile.

Ã? in questo contesto che prende forma la Competition, il percorso biennale che coinvolge chef under 30 da tutto il mondo e li accompagna, tra selezioni e finali, in un'esperienza di crescita che va oltre la competizione. Le candidature per la sua settima edizione sono aperte fino al 9 giugno 2026, offrendo ai giovani professionisti lâ??opportunitÃ di partecipare presentando un signature dish capace di esprimere abilitÃ tecniche, creativitÃ e personal belief. Tutte le candidature saranno inizialmente

valutate da Alma â?? La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, che selezionerÃ gli chef che accederanno alle 15 finali regionali in programma a livello globale.

â??La S.Pellegrino Young Chef Academy rappresenta il nostro impegno concreto verso il futuro della gastronomia e verso una generazione di chef che ha la responsabilitÃ e la capacitÃ di cambiare le cose â?? afferma Ilenia Ruggeri, direttore generale di Gruppo Sanpellegrino -. Crediamo che il talento culinario, quando Ã guidato da valori solidi e da una visione responsabile, possa diventare un motore di cambiamento reale. Per questo investiamo in questi giovani: non solo per scoprire chi cucinerÃ meglio domani, ma per costruire insieme unâ??idea di gastronomia che sia piÃ¹ consapevole, piÃ¹ inclusiva e piÃ¹ sostenibileâ?•.

Durante la Finale Regionale, i membri della giuria valuteranno ogni piatto secondo tre criteri fondamentali, ciascuno con un punteggio da 1 a 10. Il primo criterio Ã lâ??abilitÃ tecnica: competenza tecnica in tutte le fasi di lavorazione delle materie prime selezionate, dalla scelta alla trasformazione, dalle tecniche di cottura allâ??equilibrio dei sapori. Si passa poi alla creativitÃ : capacitÃ di costruire unâ??identitÃ culinaria autentica e contemporanea attraverso la sperimentazione di nuove idee e approcci creativi. Attitudine a combinare estetica, gusto e originalitÃ , raccontando una storia personale attraverso ogni piatto, con attenzione al dettaglio, allâ??innovazione e allâ??esperienza complessiva. Infine, Personal Belief: lo spazio in cui gli chef esprimono chi sono oggi e chi aspirano a diventare. Il piatto deve andare oltre la corretta esecuzione, riflettendo valori, intenzioni e senso di responsabilitÃ verso il futuro della gastronomia. Il testo a corredo, redatto dallo chef, aiuterÃ la giuria a interpretare il piatto attraverso lâ??autenticitÃ e la coerenza delle scelte compiute. Nel complesso, il piatto deve comunicare unâ??identitÃ culinaria chiara e una visione per il futuro.

Il vincitore della Finale Regionale italiana accederÃ alla Grand Finale internazionale, in programma a Milano nel 2027, dove si confronterÃ con i migliori giovani chef provenienti da tutto il mondo per il S.Pellegrino Young Chef Academy Award. La competizione prevede inoltre tre premi collaterali, accanto al riconoscimento principale: il S.Pellegrino Social Responsibility Award, assegnato dalla Sustainable Restaurant Association, che cura il programma Food Made Good; lâ??Acqua Panna Connection in Gastronomy Award, votato dai mentor della Competition; e il Fine Dining Lovers Award, votato dai Fine Dining Lovers Insiders, un selezionato network internazionale di giornalisti ed esperti del settore.

â??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Marzo 30, 2026

Autore
redazione

default watermark