



INNOVATORI CULTURALI E ICONE DELLA GASTRONOMIA SVELATI COME GIURIA MONDIALE DELLA S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION 2026-27

Descrizione

COMUNICATO STAMPA - CONTENUTO PROMOZIONALE

Sette protagonisti della gastronomia internazionale si uniscono per sostenere la nuova generazione di chef, colmando il divario tra alta cucina, cultura e sostenibilità.

MILANO, 26 agosto 2026 /PRNewswire/ - La S.Pellegrino Young Chef Academy ha svelato i nomi dei sette visionari della gastronomia che formeranno la Giuria Globale per il Gran Finale della S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2026-27.

Per visualizzare il comunicato stampa multimediale, fare clic su:

https://www.multivu.com/s_pellegrino/9412851-en-cultural-disruptors-culinary-icons-unveiled-global-jury-young-chef-academy-competition-2026-27

La S.Pellegrino Young Chef Academy Competition nasce per individuare, guidare e valorizzare la prossima generazione di chef che plasmerà il futuro della gastronomia. Al centro di questa missione c'è la Giuria Globale, un gruppo di chef di fama internazionale scelti non solo per i loro successi culinari, ma anche per i valori, le prospettive e la guida che offrono nella scoperta dei talenti di domani.

Più che semplici giudici, i membri della Giuria Globale di questa edizione faranno da mentori, ricercatori e sostenitori dei talenti emergenti. In un momento in cui il settore sta vivendo una rapida evoluzione, queste sette icone culinarie valuteranno i più promettenti talenti under 30 del mondo a Milano. I finalisti saranno valutati in base alle regole d'oro dell'Accademia: competenze tecniche, creatività autentica e un forte personal belief. Questa prestigiosa giuria mira a individuare giovani chef che considerino la gastronomia non solo come una forma d'arte, ma come un potente strumento di cambiamento sociale, responsabilità ambientale e tutela del patrimonio culinario.

LA GIURIA GLOBALE: I MENTORI DEL FUTURO

Insieme, i sette giurati rappresentano culture, filosofie culinarie e approcci alla leadership diversi, ma condividono una stessa convinzione: il futuro della gastronomia dipende dalla formazione di chef in grado di unire l'eccellenza tecnica alla creatività, al senso di responsabilità e ad una chiara visione d'intenti. Attraverso il tutoraggio, la valutazione e il sostegno ai finalisti, svolgono un ruolo centrale nell'aiutare l'Accademia a identificare la prossima generazione di leader del settore.

Enrico Chicco Cerea (Da Vittorio, Italia): rappresentante dei massimi livelli dell'alta cucina italiana, Cerea ha guidato Da Vittorio a Brusaporto alla conquista di tre stelle Michelin dal 2010. Rinomato per la sua straordinaria precisione tecnica e la partnership con iniziative di agricoltura verticale sostenibile, Cerea valuterà i fondamenti intramontabili dell'arte culinaria: la tecnica rigorosa e la disciplina necessaria per gestire con successo un'attività a livello globale. Per quanto moderne possano diventare le nostre tecniche, il rispetto per la materia prima rimane sacro, afferma. La prossima generazione deve comprendere che una cucina è fondata sul lavoro di squadra, la disciplina e un profondo desiderio di regalare gioia all'ospite.

Rodolfo Guzmán (Boragán, Cile): Guzmán ha riscritto le regole culinarie del Cile, mappando il patrimonio di ingredienti endemici del Paese con uno sguardo gastronomico al Boragán di Santiago, che nel 2021 è stato nominato il ristorante più sostenibile al mondo da The World's 50 Best Restaurants. Attraverso il suo centro di ricerca, il CIB, valorizza gli ingredienti autoctoni e i cibi ancestrali cileni in un'ottica circolare. La vera sostenibilità culinaria è un dialogo circolare con la natura e la conoscenza ancestrale, afferma. Non vedo l'ora di incontrare giovani chef capaci di guardare al proprio territorio con occhi nuovi, scoprendo deliziose possibilità in ingredienti che altri hanno ignorato e spingendosi oltre i confini tradizionali della cucina.

Junghyun JP Park (Atomix, USA): Nato a Seoul e residente a New York, Park ha ridefinito la cucina coreana sulla scena mondiale. Il suo ristorante di punta, Atomix, vanta due stelle Michelin ed occupa il 12° posto nella classifica di The World's 50 Best Restaurants. Grazie alla sua formazione in scienze dell'alimentazione, Park porta in giuria un approccio esemplare, basato sul pensiero concettuale e sulla ricerca. La vera innovazione nasce da uno studio approfondito, afferma. Cerco chef dotati di curiosità scientifica e di un impegno instancabile per i dettagli, che dimostrino di saper trasformare una cucina tradizionale in una capace di parlare ad un pubblico globale.

Chef Pichaya Pam Soontornyanakij (Potong, Thailandia): nominata The World's Best Female Chef 2025 e Asia's Best Female Chef 2024, Soontornyanakij è la prima chef donna asiatica e thailandese a conquistare rispettivamente questi titoli. Nel suo ristorante Potong di Bangkok, premiato con una stella Michelin, crea una cucina progressista thai-cinese nell'edificio storico che per 120 anni ha ospitato attività di medicina tradizionale della sua famiglia. Soontornyanakij intende valorizzare l'arte del racconto e la trasmissione del patrimonio culturale. Voglio vedere la maestria tecnica fondersi con la tradizione, afferma. Al di là delle competenze in cucina, cerco giovani leader che dimostrino determinazione e che utilizzino la propria visibilità per mantenere vive le tradizioni culinarie.

Jessica Rosval (Al Gatto Verde, Italia): originaria del Canada, Rosval ha lavorato per oltre un decennio al fianco di Massimo Bottura, contribuendo alla conquista di una stella Michelin da parte di Al Gatto Verde, a Modena. Nel 2024, è stata nominata Champion of Change da The World's 50 Best Restaurants per il suo lavoro con Roots, il ristorante sociale sviluppato attraverso l'Associazione per l'integrazione delle donne, di cui è co-fondatrice. Attraverso il suo impegno a favore

dell'inclusione sociale e dell'emancipazione, Rosval ha promosso una visione umanitaria della gastronomia. «Lo chef moderno è più di un semplice cuoco; è un custode della cultura e un catalizzatore del cambiamento», afferma. «Sono alla ricerca di talenti che comprendano il potere del cibo di unire le persone, preservare le tradizioni, creare opportunità e raccontare storie significative, trasformando queste idee in esperienze culinarie indimenticabili».

Ana Roš (Hiša Franko, Slovenia): una delle sole nove chef al mondo alla guida di una cucina premiata con tre stelle Michelin, l'autodidatta Roš è una maestra nella tutela e valorizzazione del patrimonio gastronomico regionale nel suo ristorante Hiša Franko, a Kobarid. In qualità di membro della giuria, valuterà come i giovani chef trasformano i limiti geografici in capolavori locali e sostenibili. «Cerco chef coraggiosi: qualcuno che non abbia paura di lasciare che il proprio territorio e la propria identità personale si esprimano attraverso il cibo», afferma. «Il futuro della gastronomia appartiene a chi rispetta il proprio terroir, sovvertendo al contempo le regole convenzionali».

Martino Ruggieri (Maison Ruggieri, Francia): brillante chef e proprietario de La Maison Ruggieri al Palais-Royal di Parigi, Ruggieri fonde il suo orgoglioso retaggio italiano con le magistrali tecniche francesi che ha affinato come Executive Chef di lunga data del Pavillon Ledoyen, ristorante insignito di tre stelle Michelin. Il vincitore del Bocuse d'Or Italia 2017 porta in giuria un'esperienza di altissimo livello nelle competizioni culinarie, e valuterà come i finalisti gestiscono l'intensa pressione con precisione artistica. «La gastronomia è una tensione tra disciplina tecnica ed emozione silenziosa», afferma. «Valuterà come i finalisti gestiscono l'intensa pressione dell'arena, trasformando la rigorosa tecnica classica in un'espressione artistica profondamente personale».

IL PERCORSO DELLA COMPETIZIONE

In questa fase della Competizione, i migliori giovani chef di tutto il mondo, selezionati da ALMA, la Scuola Internazionale di Arti Culinarie Italiane, si preparano ad affrontare l'intensa fase delle Finali Regionali.

Le 15 finali regionali rappresentano il passo successivo per individuare i giovani chef che daranno forma al panorama culinario di domani. Guidati da chef di fama mondiale, i finalisti daranno prova non solo di eccellenza tecnica, ma anche di creatività, determinazione e visione personale prima di passare alla Gran Finale di Milano.

Le giurie regionali selezioneranno i vincitori regionali del S.Pellegrino Young Chef Academy Award, premiando lo chef che dimostrerà le migliori competenze tecniche, creatività e lungimiranza. Inoltre, verranno assegnati tre premi collaterali, che celebrano diverse dimensioni della gastronomia moderna, i cui vincitori globali saranno selezionati in una fase successiva:

I vincitori regionali del S.Pellegrino Young Chef Academy Award avranno accesso alla Gran Finale di Milano, dove cucineranno sotto la guida di chef esperti e presenteranno i loro piatti d'autore alla Giuria Globale.

Per seguire lo svolgimento della competizione, visitare: sanpellegrinoyoungchefacademy.com.

Informazioni su S.Pellegrino e Acqua Panna

S.Pellegrino, Acqua Panna e Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks sono marchi internazionali di Sanpellegrino S.p.A., con sede a Milano, Italia. Distribuiti in oltre 150 Paesi attraverso filiali e distributori nei cinque continenti, questi prodotti rappresentano l'eccellenza qualitativa in virtù delle loro origini e interpretano perfettamente lo stile italiano nel mondo come sintesi di piacere, salute e benessere. Dal 1899 il Gruppo Sanpellegrino è l'azienda leader nel settore delle bevande in Italia con la sua gamma di acque minerali, aperitivi analcolici, bevande e tè freddi. In qualità di importante produttore italiano di acqua minerale, si è sempre impegnata a valorizzare questo bene primario per il pianeta e opera con responsabilità e passione per garantire un futuro sicuro a questa risorsa.

View original content to download multimedia:<https://www.prnewswire.com/it/comunicati-stampa/innovatori-culturali-e-icone-della-gastronomia-svelati-come-giuria-mondiale-della-sellegrino-young-chef-academy-competition-2026-27-302860700.html>

Copyright 2026 PR Newswire. All Rights Reserved.

COMUNICATO STAMPA - CONTENUTO PROMOZIONALE: Immediapress è un servizio di diffusione di comunicati stampa in testo originale redatto direttamente dall'ente che lo emette. Adnkronos e Immediapress non sono responsabili per i contenuti dei comunicati trasmessi

[immediapress/pr-newswire](https://www.immediapress.com/pr-newswire)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. ImmediaPress

Data di creazione

Agosto 26, 2026

Autore

redazione