S.PELLEGRINO YOUNG CHEF 2016:

Annunciati su FineDiningLovers.com i nomi dei 10 semifinalisti italiani

Migliaia di giovani chef da tutto il mondo si sono iscritti nella speranza di competere per il titolo di migliore Young Chef del mondo



Milano, 4 Maggio, 2016—Dopo la chiusura delle iscrizioni al **S.Pellegrino Young Chef 2016** il 7 aprile, dieci seminifalisti da ognuna delle venti regioni in cui è stato suddiviso il mondo sono stati selezionati tra migliaia di domande inviate attraverso FineDiningLovers.com.

Giovani chef da oltre novanta diversi paesi hanno sottoposto la propria candidatura insieme al loro piatto d'autore, condividendo tutti lo stesso sogno: competere nell'edizione 2016 della ricerca di talenti che S.Pellegrino sta facendo a livello globale per trovare il migliore giovane chef del mondo.

L'evento rappresenta una straordinaria opportunità per i partecipanti di confrontarsi e imparare da altri talenti, acquisire visibilità globale ed entrare a stretto contatto con alcuni dei più famosi chef del pianeta, come quelli della pregevole gran giuria finale dei **Sette Saggi**, formata da **David Higgs** (*Rust en Vrede* - Stellenbosch, Sudafrica), **Carlo Cracco** (*Cracco* - Milano) **Gaggan Anand** (*Gaggan* - Bangkok, Tailandia), **Elena Arzak** (*Arzak* - San Sebastian, Spagna), **Mauro Colagreco (***Mirazur* - Mentone, Francia), **Wylie Dufresne** (*Wd50* - New York, Stati Uniti) e **Roberta Sudbrack** (*Sudbrack* - Rio de Janeiro, Brasile).

La strada per le finali di ottobre del Young Chef è ancora lunga. L'ALMA -il centro internazionale di formazione per la Cucina Italiana leader nel mondo (www.alma.scuolacucina.it)-, responsabile della selezione dei semifinalisti per ogni regione, ha diviso le migliaia di domande arrivate in venti regioni geografiche e selezionato dieci semifinalisti da ognuna seguendo le cinque Regole d'Oro: *ingredienti, capacità, genio, bellezza e messaggio*.

"*Il processo è stato tutto fuorché facile*," ha dichiarato Andrea Sinigaglia, Direttore Generale di ALMA. "*I nostri chef ed esperti hanno lavorato duro per selezionare solo dieci semifinalisti per ogni regione partendo da tantissime domande interessanti, così hanno dovuto fare alcune scelte difficili. Il livello medio di capacità era piuttosto alto; è emozionate rendersi conto che ci sono così tanti giovani chef di talento in giro per il mondo che hanno abbastanza potenziale e passione per emergere – stanno solo cercando la loro grande occasione*."

S.Pellegrino Young Chef 2016 offre ai giovani e talentuosi chef proprio l'opportunità che stanno cercando. Il programma è stato creato da S.Pellegrino, l'acqua frizzante famosa in tutto il mondo, per confermare nuovamente il suo impegno nella **promozione dei talenti emergenti e nella valorizzazione e diffusione dell'alta cucina in tutto il mondo.**

I 10 semifinalisti italiani sono:

Cosimo Bunicelli, chef del ristorante *Agrigourmet Intatto* a Calice Al Cornoviglio (SP)
Gabrio Dei, chef di *Slurp – tutto ciò che è gusto* a Torino
Edoardo Fumagalli, chef de La *Locanda del Notaio* a Pellio Intelvi (CO)
Alessandro Intini, chef del ristorante *Nidaba* a Montebelluna (TV)
Michele Lazzarini, sous-chef del *St. Hubertus* a San Cassiano in Badia (BZ)
Edoardo Massari, sous-chef del ristorante *Arca* ad Alba Adriatica (TE)
Gianluca Monni, chef de partie del ristorante *Zum Löwen* a Tesimo (BZ)
Silvia Moro, chef del *Ristorante Aldo Moro* a Montagnana (PD)
Davide Papotti, sous-chef della *Drogheria Parini 1915* a Milano
Alessandro Salvatore Rapisarda, sous-chef di *By Niko Cucina* a Senigallia (AN)

La terza fase del progetto si tiene tra il 1 maggio e il 15 agosto. Durante questo periodo in ogni regione verrà organizzata una competizione tra i 10 semifinalisti al cospetto di una giuria composta da chef indipendenti o rappresentanti della gastronomia locale contemporanea che assaggeranno i piatti d'autore dei finalisti e sceglieranno il migliore, sempre seguendo le cinque Regole d'Oro.

La finale italiana si terrà il 20 giugno 2016 a Milano. La giuria sarà composta dagli chef **Andrea Berton** (*Berton*, Milano), **Cristina Bowerman** (*Glass Hostaria*, Roma), **Alessandro Negrini** e **Fabio Pisani** (*Il Luogo di Aimo e Nadia*, Milano), **Davide Oldani** (*D'O*, Cornaredo) e **Mauro Uliassi** (*Uliassi*, Senigallia).

Alla fine di agosto 2016 verranno annunciati i 20 Young Chef vincitori delle competizioni locali. Saranno questi i finalisti ufficiali per la sfida di ottobre. A ognuno verrà assegnato uno "chef mentore", un componente della giuria locale che fornirà al candidato suggerimenti che lo aiutino a migliorare ulteriormente il proprio piatto e a prepararsi per la finale.

Il mentore italiano sarà **Davide Oldani** del Ristorante D'O di Cornaredo, che nella sua brillante carriera è stato a sua volta allievo di tre super-maestri: Albert Roux, Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse.

Il 13 ottobre 2016, i 20 Young Chef finalisti si ritroveranno insieme a Milano. La fase finale consisterà in una competizione culinaria di 2 giorni al cospetto della giuria internazionale composta dai Sette Saggi a cui spetterà il compito di scegliere il S.Pellegrino Young Chef 2016.

*Contenuti esclusivi sia a livello locale che internazionale relativi agli chef in gara e ai loro piatti verranno pubblicati regolarmente su **www.finedininglovers.com**, il magazine online dedicato agli amanti della buona tavola promosso da S.Pellegrino e Acqua Panna.*

*Seguite l'hashtag **#SPYoungChef** per non perdere le ultime news sull'evento.*

LE 20 REGIONI

1. Italia
2. Francia
3. Germania-Austria
4. Svizzera
5. Spagna-Portogallo
6. Regno Unito/Irlanda
7. Russia/Paesi Baltici/CIS (ex Unione Sovietica)
8. Scandinavia (Norvegia/Svezia/Finlandia/Danimarca)
9. Europa dell'Est
10. BeNeLux
11. Paesi del Mediterraneo
12. USA
13. Canada
14. Africa-Medio Oriente
15. America Latina - Caraibi
16. Pacifico (Australia/NZ/Isole del Pacifico)
17. Cina
18. Giappone
19. Nord-Est Asiatico
20. Sud-Est Asiatico

LE FASI DEL PROGETTO

PRIMA FASE: ISCRIZIONE ONLINE – Gennaio - Marzo 2016
Tutti i giovani chef del mondo possono iscriversi insieme al loro piatto d'autore su **www.finedininglovers.com**. Gli chef non devono avere più di 30 anni e devono lavorare in ristorante come professionisti, come chef, sous chef o chef de partie da almeno un anno. Tutti i criteri verranno spiegati sul sito.

SECONDA FASE: SELEZIONE MONDIALE – Aprile 2016
Tutti i candidati verranno suddivisi in base all'area geografica di provenienza, ci saranno 20 regioni*. Successivamente l'ALMA, il centro di formazione leader nel mondo per la Cucina Italiana (www.alma.scuolacucina.it), selezionerà attraverso le iscrizioni online i 10 finalisti per ogni regione in base alle cinque Regole d'Oro: *ingredienti, capacità, genio, bellezza, messaggio*.

1. INGREDIENTI: Individuare con successo il meglio che offre il mercato in termini di qualità, freschezza e unicità.
2. CAPACITÀ: Manipolare e trasformare con successo le materie prime in un piatto finale che rispetti la loro essenza originale.
3. GENIO: Esplorare con successo possibilità/risultati inediti, ispiranti e inattesi, collegati con la cultura dell'alta cucina con uno stile personale e contemporaneo, mantenendo al tempo stesso un perfetto equilibrio di sapori e forme.
4. BELLEZZA: La presentazione del piatto è parte del suo appeal.
5. MESSAGGIO: Comunicare con successo un chiaro messaggio attraverso il proprio lavoro e la propria visione.

TERZA FASE: GARE LOCALI – 1 Maggio 1 - 15 Agosto 2016
I dieci finalisti di ogni area dovranno competere durante un evento locale: ogni regione avrà una giuria composta da famosi chef indipendenti o rappresentanti della gastronomia locale contemporanea che assaggeranno i piatti d'autore dei finalisti e sceglieranno il migliore, sempre seguendo le 5 Regole d'Oro. Entro la fine di agosto i 20 migliori giovani chef di ogni regione partecipante verranno annunciati.

FASE FINALE: S.PELLEGRINO YOUNG CHEF – 13-15 Ottobre, 2016
A ottobre a Milano, S.Pellegrino terrà l'evento finale per celebrare i migliori chef e stilisti in gara. Una giuria internazionale di famosi chef premierà il **S.Pellegrino Young Chef 2016.**

S.Pellegrino e Acqua Panna

S.Pellegrino, Acqua Panna e Sanpellegrino Sparkling Fruit Beverages sono marchi internazionali di Sanpellegrino S.p.A. che ha sede a Milano, in Italia.

Distribuiti in oltre 130 paesi attraverso rami e distributori in tutti i cinque continenti, questi prodotti rappresentano l'eccellenza in virtù delle loro origini e interpretano perfettamente lo stile italiano nel mondo come una sintesi di piacere, salute e benessere.

Fondata nel 1899, Sanpellegrino S.p.A. è un'azienda leader nel settore delle bevande in Italia con la sua gamma di acque minerali, aperitivi non alcolici, bevande e tè freddi. Come grande produttore di acque minerali in Italia, si è da sempre impegnata a valorizzare questo bene primario per il pianeta e lavora in modo responsabile e con passione per assicurare che questa risorsa abbia un futuro sicuro.

Finedininglovers.com

Sempre al fianco della cultura del gusto e del piacere della convivialità, FineDiningLovers.com condivide ogni giorno con una community di gourmand esperti e foodies curiosi storie a cui ispirarsi, interviste con gli chef, post blogs, video, foto e ricette. È anche su Twitter, Facebook, Instagram e Youtube. Disponibile anche in italiano e in francese FineDiningLovers.it & FineDiningLovers.fr

Per maggiori informazioni:

Sanpellegrino SpA
Antonella Stefanelli - Ph. +39.02.31972796/ Mob. +39.346.6064722 - antonella.stefanelli@waters.nestle.com
MAGENTAbureau
Elisa Zanotti – T. +39.347.2441081 – elisa.zanotti@magentabureau.it
Elisa Pella – T. +39.02.48011841-2202 – elisa.pella@magentaburau.it