vinetur

S.Pellegrino abre inscripciones para encontrar al mejor chef joven de Iberia en 2026-2027

La final regional se celebrará en Barcelona y el ganador representará a España y Portugal en la final mundial de Milán

miércoles 25 de febrero de 2026



La S.Pellegrino Young Chef Academy ha iniciado el proceso de inscripción para la edición 2026-2027 de su competición internacional, dirigida a chefs menores de 30 años de España y Portugal. El plazo para presentar candidaturas estará abierto hasta el 8 de junio de 2026. Esta iniciativa, de carácter bienal, busca identificar y dar visibilidad a la próxima generación de cocineros, ofreciendo una plataforma de proyección profesional reconocida en el sector gastronómico internacional.

Desde su creación en 2015, la S.Pellegrino Young Chef Academy se ha consolidado como una comunidad global que conecta a jóvenes talentos con algunos de los chefs más influyentes del mundo. El programa fomenta el intercambio de conocimiento, la mentoría y el desarrollo profesional. En las ediciones anteriores, más de 2.200 jóvenes chefs han participado en el proceso de selección, acompañados por centenares de mentores y miembros de jurado de prestigio.

La competición se desarrolla en varias fases. Tras el cierre de inscripciones en junio, la escuela internacional de cocina italiana ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana será la encargada de evaluar todas las candidaturas y seleccionar a los finalistas que competirán en la final regional de España y Portugal. Esta final regional tendrá lugar en noviembre de 2026 en Barcelona. Durante la prueba, los seleccionados dispondrán de cinco horas para preparar y presentar un plato principal que represente su identidad culinaria ante un jurado formado por chefs reconocidos del panorama nacional. Cada finalista contará con el acompañamiento de un mentor durante el proceso.

El ganador de la final regional representará a Iberia en la Gran Final Mundial, prevista para 2027 en Milán. Allí competirá junto a los ganadores de las demás regiones internacionales por el título global. El galardón principal, el S.Pellegrino Young Chef Academy Award, reconoce al joven chef que demuestre excelencia técnica, creatividad, una visión personal sólida y una clara convicción sobre el papel transformador de la gastronomía.

Además del premio principal, la competición incluye otros reconocimientos que ponen el foco en valores actuales de la cocina. El S.Pellegrino Social Responsibility Award premia propuestas comprometidas con prácticas responsables desde el punto de vista social y medioambiental. Por su parte, el Acqua Panna Connection in Gastronomy Award reconoce la capacidad de conectar la herencia culinaria con una interpretación personal y contemporánea.

Para participar, los candidatos deben ser menores de 30 años (nacidos después del 16 de febrero de 1996) y acreditar al menos un año de experiencia profesional a tiempo completo en cocina, en puestos como commis, chef de partie, sous chef o chef de

cuisine. Es necesario presentar un plato principal que pueda ejecutarse en cinco horas y contar con un nivel fluido de inglés, requisito relevante para la fase internacional.

Con esta nueva edición, S.Pellegrino reafirma su apuesta por el impulso del talento joven y el desarrollo de una comunidad gastronómica internacional basada en la excelencia, la diversidad y el intercambio de conocimiento. Las inscripciones pueden formalizarse a través de la web oficial www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com.