



第五屆 S.Pellegrino 青年廚師學院競賽，塑造美食的未來，申請現已開始

誰會是下一代青年廚師？透過美食為社會帶來積極的改變？2022/23 年 S.Pellegrino 青年廚師學院大賽的申請
現已開始

米蘭，2022 年 2 月 7 日 – S.Pellegrino 宣佈 S.Pellegrino 青年廚師學院大賽的申請現已開始，這是 [S.Pellegrino 青年廚師學院](#) 創立的一項激動人心的全球計劃，旨在發現及培養能夠推動烹飪學發展的傑出專業人士。

如欲查看多傳媒新聞稿，請按：

<https://www.multivu.com/players/English/9002751-s-pellegrino-launches-5th-edition-of-young-chef-academy-competition/>

參加 S.Pellegrino 青年廚師學院大賽是一個獨特的機會，可以參加一個雄心勃勃的、富有遠見的長期項目。透過此項目，S.Pellegrino 不僅為烹飪界，而且為整個社會的發展做出貢獻。事實上，S.Pellegrino 正是透過這場比賽來確定及培養將成為下一代年輕廚師及世界公民的人才。因此，該比賽是所有烹飪遊戲變革者的絕佳舞台，他們渴望挑戰自己，展示自己創造最佳口味體驗的能力，同時對社會產生積極影響。

2022/23 年 S.Pellegrino 青年廚師學院大賽將為青年廚師提供開啟一次鼓舞人心教育之旅的機會，在整個選拔過程中獲得全球知名度及顯著的專業聲望，而大賽最終將在計劃於 2023 年舉行的總決賽活動中達到高潮。剛剛結束的 2019/21 年大賽邀請了來自 50 個國家／地區約 300 位才華橫溢的青年廚師和導師，共同努力提升他們的招牌菜。這些菜餚不單是簡單的食譜，而且是可持續和共融烹飪革命的真正理念。最終，Jerome Ianmark Calayag 成為獲勝者，他為所有希望以新視角探索廚師職業的人樹立了典範。

「在去年 10 月在米蘭舉行的 2019/21 年總決賽的幾個月後，我們很高興宣佈第舉辦五屆 S.Pellegrino 青年廚師學院大賽。這項比賽最初的設想是一個國際探索項目，在過去兩年中已發展成為一個真正的、永久性的培訓項目和人際關係實驗室 - S.Pellegrino 青年廚師學院，其由來自世界各地的 1,000 多名年輕及高級廚師組成的鼓舞人心的社區。比賽打開了學院的大門，是我們激發創意和促進人才的主要工具。整個項目傳達了我們在美食界中推動持續發展的承諾，美食界今天代表了一個傳播普遍價值觀的非凡『空間』，例如可持續性、責任感、共融性、適應力和美感等。」 Sanpellegrino 國際事業部總監 Stefano Bolognese 表示。

30 歲以下的青年廚師將有機會登記參加 2022-23 年 S.Pellegrino 青年廚師學院大賽（網址：www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com；日期：2022 年 2 月 7 日至 2022 年 4 月 30 日），提供個人和職業資訊，並提交一份招牌菜式的食譜，以傳達他們的個人願景、獨特技能和創造力。與之前版本的比賽一樣，第一篩選階段中，參賽者的表現將由 [ALMA \(International School of Italian Culinary Arts\)](#) 進行評價。ALMA 將確定一份青年廚師的入圍名單，其將參加 2022 年下半年將在全球範圍內舉行的 16 場區域決賽之一。



地區決賽選手將正式角逐「**2022-23 年 S.Pellegrino 青年廚師學院獎**」這一令人垂涎的頭銜，這將促進他們的職業生涯，並使他們獲得全球認可。申請人還將爭奪另外三個獎項，以表彰青年廚師透過食物為社會帶來積極變化的各種信念和方法。

四大獎項如下所示：

- **S.Pellegrino Young Chef Academy Award (S.Pellegrino 青年廚師學院大獎)**：這是主要的競賽獎項，由七位極具民望的國際知名廚師組成的評委團投票選出。獲獎廚師必須展示無與倫比的精湛技藝及真正的創造力。年輕的人才還應該表現出對美食的強烈個人信念，這將使評審團相信他們有能力成為積極變化的催化劑；
- **S.Pellegrino Award for Social Responsibility (S.Pellegrino 社會責任獎)**：由可持續發展餐廳協會 (Sustainable Restaurant Association) 投票選出。該協會管理著最大的餐飲業可持續發展計劃及推動酒店業可持續發展的全球社區 - Food Made Good，這道菜將代表這樣一個原則：當食物是社會責任的結果時，它就是最好的，包括採購、社會及環境要求。該獎項的評選依據 8 個標準：資源利用、氣候影響、生物多樣性、食物垃圾、營養、合作、宣導、創新；
-
- **Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy (普娜美食文化融合獎)**：由導師投票選出，這個獎項的得獎者將製作一道代表本地料理傳統的菜式。這道菜應該突出傳統烹飪實踐和個人現代願景，提供過去與未來之間的聯繫；
- **Fine Dining Lovers Food for Thought Award (高端美食愛好者精神美食獎)**：該獎項將由網上的 Fine Dining Lovers 社群投票選出，並將頒發給在招牌菜餚中最能體現其個人信念的年輕廚師。

如欲了解關於此倡議的更多資訊，請瀏覽：www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com。

- 完結 -

關於 S.Pellegrino 和 Acqua Panna

S.Pellegrino、Acqua Panna 及 Sanpellegrino 意大利有氣飲品是總部位於意大利米蘭的 Sanpellegrino S.p.A. 的國際商標。這些產品透過五大洲的分支機構和分銷商在 150 多個國家／地區分銷，透過其原產地代表卓越品質，並在全球完美地詮釋那結合愉快、健康和福祉綜合體的意大利風格。Sanpellegrino S.p.A. 成立於 1899 年，是意大利飲品行業的領先公司，產品系列包括礦泉水、無酒精開胃酒、飲品和冰茶。作為意大利礦泉水的主要生產商，公司一直致力為地球提升這個主要利益，並以負責任和熱情的工作態度，來確保水資源享有安全的未來。



Sanpellegrino S.p.A.

Barbara D'Amico | Barbara.DAmico@waters.nestle.com

We Are Social

Sabrina Varaldo | sabrina.varaldo@wearesocial.net