

미식의 미래를 설계하기 위한 비전 프로젝트인 산펠레그리노 영 셰프 아카데미 경연대회의 제5회 지원서가 시작되었습니다-- 미식의 미래를 설계

-- 음식을 통해 사회에 긍정적인 변화를 일으킬 차세대 젊은 셰프를 위한 2022/23 산펠레그리노 영 셰프 아카데미 대회, 2월 7일부터 참가 신청 개시

밀라노, 2022년 2월 7일 /PRNewswire/ -- 산펠레그리노(S.Pellegrino)가 미식의 한계를 넘어서는 뛰어난 전문인력을 발굴 및 육성하기 위해 산펠레그리노 영 셰프 아카데미(S.Pellegrino Young Chef Academy)[<https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>]가 만든 흥미진진한 글로벌 이니셔티브인 산펠레그리노 영 셰프 아카데미 대회의 재개를 알렸다.

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

산펠레그리노 영 셰프 아카데미 대회의 참가는 요리 커뮤니티뿐만 아니라 사회 전체의 발전에 기여하기 위한 산펠레그리노의 지속적이고 야심 차며 비전 있는 프로젝트에 참여할 특별한 기회를 제공한다. 실제로 산펠레그리노는 차세대 젊은 셰프 및 세계 시민이 될 인재를 발굴하고 교육하는 대회다. 이러한 이유로, 이 대회는 사회에 긍정적인 영향을 미치면서 최고의 미각적 경험을 창출하기 위한 역량에 도전하고 이를 입증하고자 하는 요리계의 게임 체인저들에게 이상적인 대회라 할 수 있다.

2022/23 산펠레그리노 영 셰프 아카데미 대회는 젊은 셰프들에게 영감을 주고, 교육적인 여정을 시작할 기회와 더불어, 2023년에 계획된 그랜드 피날레(Grand Finale) 행사의 전체 선발 과정에서 글로벌 인지도와 상당한 전문적 명성을 얻을 가능성을 제공한다. 최근 종료된 2019/21 대회에서는 50개 국가 및 지역에서 약 300명의 재능 있는 젊은 셰프와 멘토가 함께 협력하면서, 단순한 조리법이 아닌 지속가능하고 포괄적인 요리 혁명을 위한 진정한 아이디어를 담은 시그니처 요리를 발전시켰다. 이 대회에서 최종 우승을 거머쥔 Jerome Ianmark Calayag는 미래에 대한 새로운 시각을 가진 셰프가 되고자 하는 모든 이들의 귀감이 됐다.

산펠레그리노의 국제 사업부(International Business Unit) 이사 Stefano Bolognese는 "지난 10월 밀라노에서 성공적으로 개최된 2019/21 그랜드 피날레 이후, 수개월 만에 제5회 산펠레그리노 영 셰프 아카데미 대회를 발표하게 된 것을 기쁘게 생각한다"고 밝혔다. 그는 "본래 국제적인 스카우트 프로젝트로 구상됐던 산펠레그리노 영 셰프 아카데미는 세계 각국에서 1,000명 이상의 젊은 셰프 및 시니어 셰프로 구성되면서, 사람들에게 영감을 주는 커뮤니티이자 진정한 영구 훈련 및 네트워킹 연구소로 발전했다"라며 "이 대회는 아카데미로 향한 문을 열고, 창의성을 자극하며, 인재를 양성하기 위한 중요한 도구"라고 설명했다. 이어 그는 "전체 프로젝트는 지속가능성, 책임감, 포괄성, 탄력성 및 아름다움과 같은 보편적 가치를 확산하기 위한 특별한 '공간'을 제시하며, 미식 세계 내의 지속적인 진화를 추진하고자 하는 우리의 약속을 담고 있다"고 덧붙였다.

30세 미만의 젊은 셰프는 올 2월 7일부터 4월 30일까지 웹사이트

www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com에서 2022-23 산펠레그리노 영 셰프 아카데미 대회에 등록할 수 있다. 등록 시에는 개인정보 및 직업정보를 제공하고, 개인적 비전, 독특한 기술 및 창의성을 전달할 수 있는 시그니처 요리의 레시피를 함께 제출해야 한다. 이전 대회와 마찬가지로, 첫 번째 선정 단계의 지원서는 ALMA(International School of Italian Culinary Arts)[<https://www.alma.scuolacucina.it/en/>]가 평가한다.

ALMA는 2022년 하반기에 전 세계에서 열릴 16개 지역 결선(Regional Finals) 중 하나에 참가할 영 셰프의 후보 목록을 추릴 예정이다.

지역 결선 진출자는 자신의 경력을 높이고 세계적인 인정을 받게 될 '2022-23 산펠레그리노 영 셰프 아카데미 어워드'라는 탐나는 타이틀을 거머쥐기 위해 공식적으로 경쟁하게 된다. 또한, 지원자는 음식을 통해 사회에 긍정적인 변화를 만들어내고자 하는 젊은 셰프의 다양한 신념과 접근 방식에 대해 수여하는 3개의 상을 두고 경쟁하게 된다.

4개의 상은 다음과 같다.

- S.Pellegrino Young Chef Academy Award: 세계적으로 유명한 셰프로 구성된 존경받는 패널인 '7인의 현자(Seven Sages)'의 투표로 이뤄지는 대회의 본상이다. 우승 셰프는 독보적인 기술력과 진정한 창의성을 입증해야 한다. 또한, 미식에 대한 강력한 개인적 신념을 보여주고, 긍정적인 변화를 위한 촉매제가 될 능력을 심사위원단에 확신시킬 수 있어야 한다.

- S.Pellegrino Award for Social Responsibility: 최대 규모의 식품 서비스 지속가능성 프로그램이자 호스피탈리티 분야의 지속가능성을 주도하는 글로벌 커뮤니티 Food Made Good을 운영하는 지속가능 레스토랑 협회(Sustainable Restaurant Association)의 투표로 선정되는 이 상은 요리 원칙에 있어 소싱, 사회적 및 환경 요건을 포함해 사회적으로 책임 있는 실천의 결과를 가장 잘 반영한 요리에 대해 수여된다. 이 상에 대한 출품작은 자원 사용, 기후 영향, 생물다양성, 음식물 쓰레기, 영양, 협력, 옹호, 혁신의 8가지 기준에 따라 심사된다.

- Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy: 멘토가 투표하는 이 상은 해당 지역의 요리 유산을 대표하는 요리를 제공하는 셰프에게 수여된다. 요리는 과거와 미래를 연결하는 전통적인 요리법과 개인의 현대적 비전을 담고 있어야 한다.

- Fine Dining Lovers Food for Thought Award: 온라인 '파인 다이닝 러버스(Fine Dining Lovers)' 커뮤니티의 투표로 선정되는 이 상은 자신의 시그니처 요리에 대한 개인적인 신념을 가장 잘 나타낸 젊은 셰프에게 수여된다.

이 이니셔티브에 대한 자세한 사항은 웹사이트 www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com에서 확인할 수 있다.

산펠레그리노와 아쿠아파나 소개

산펠레그리노(S.Pellegrino), 아쿠아파나(Acqua Panna) 및 산펠레그리노 이탈리아 탄산음료는 이탈리아 밀라노에 본사를 둔 산펠레그리노(Sanpellegrino S.p.A.)의 국제 상표다. 5개 대륙의 지사 및 유통업체를 통해 150개국 이상에 유통되고 있는 산펠레그리노의 제품들은 이탈리아 제품의 최상의 품질을 대표하고, 유패함과 건강, 웰빙의 통합으로 이탈리아 스타일을 완벽하게 선보이는 브랜드로 자리 잡았다. 1899년에 설립된 산펠레그리노(Sanpellegrino S.p.A)는 다양한 미네랄 워터, 무알코올 식전주, 음료 및 아이스티를 제공하는 이탈리아 음료 부문의 대표적인 기업이다. 이탈리아의 주요 미네랄 워터 공급 업체로서 산펠레그리노는 환경을 지키기 위한 책임 의식을 잊지 않으며, 수자원의 안전한 미래를 보장하기 위해 책임감 있고 열정적으로 노력하고 있다.

사진 - https://mma.prnewswire.com/media/1725262/Sanpellegrino_Group.jpg

For more information: Sanpellegrino S.p.A., Barbara D'Amico - Barbara.DAmico@waters.nestle.com, We Are Social, Sabrina Varaldo - sabrina.varaldo@wearesocial.net