

ซาน เพลลสิกริโน ยัง เชฟ อคาเดมิ เปิดตัวคณะผู้ตัดสินการประกวดรอบชิงชนะเลิศประจำปี 2565-2566

การประกวดครั้งนี้จะเปิดโอกาสให้เชฟหนุ่มสาวอายุไม่เกิน 30 ปี ได้เข้าร่วมเป็นส่วนหนึ่งในอคาเดมิ และเริ่มต้นการเดินทางที่เยี่ยมไปด้วยแรงบันดาลใจและความรู้ โดยลงทะเบียนร่วมแข่งขันได้จนถึงวันที่ 30 มิถุนายน 2565

มิลาน, 16 มิถุนายน 2565 /PRNewswire/ -- ซาน เพลลสิกริโน ยัง เชฟ อคาเดมิ ([S.Pellegrino Young Chef Academy](https://www.pellegrino.com/young-chef-academy)) มีความยินดีในการประกาศเปิดตัว "Seven Sages" หรือคณะกรรมการผู้ตัดสินการประกวดซาน เพลลสิกริโน ยัง เชฟ อคาเดมิ รอบชิงชนะเลิศใหญ่ประจำปี 2565-2566 ซึ่งจะมีขึ้นที่มิลานภายในเดือนกันยายน 2566

อ่านข่าวประชาสัมพันธ์แบบมัลติมีเดียได้ที่ <https://www.multivu.com/players/uk/9059851-s-pellegrino-young-chef-academy-presents-the-global-jury-for-competition/>



ในการแข่งขันรอบชิงชนะเลิศระดับภูมิภาคนั้น เชฟหนุ่มสาว 170 คนจากทั่วโลกจะมาประชันฝีมือกันในการประกวดทำอาหารแบบไลฟ์สดต่อหน้าคณะกรรมการในแต่ละพื้นที่จากประเทศที่ร่วมการแข่งขันใน 15 ภูมิภาค โดยผู้เข้ารอบชิงชนะเลิศระดับภูมิภาคจะได้ทำงานอย่างใกล้ชิดกับที่ปรึกษาเพื่อให้เมนูของตนเองออกมาสมบูรณ์แบบที่สุด และโชว์ทักษะการเตรียมอาหารจานเด็ดของตนต่อ Seven Sages

ด้วยความเชื่อว่าความหลงใหล วัฒนธรรม ความคิดแปลกใหม่ และจรรยาบรรณเบื้องหลังอาหารแต่ละจานจะเข้ามาสร้างความแตกต่างให้กับเชฟในอนาคต **เชฟมือทองทั้ง 7 ซึ่งล้วนแล้วแต่มีชื่อเสียงในระดับโลกจะรับหน้าที่หลอมรวมความรู้ความเข้าใจเพื่อเลือกและสวมมงกุฎให้กับผู้ชนะเลิศ** โดยคณะกรรมการผู้ตัดสินรางวัลจะยกย่องพรสวรรค์ในการผลักดันขีดจำกัดเดิม ๆ ของการทำอาหาร และสร้างแรงบันดาลใจให้เชฟรุ่นใหม่ด้วยวิสัยทัศน์และข้อคิดเห็นต่าง ๆ

เชฟระดับโลกที่ร่วมเป็นกรรมการตัดสินรางวัลครั้งนี้ ประกอบด้วย

1. อีเนโก แอตซา (Eneko Atxa) เชฟชาวบาสก์ซึ่งคว้ารางวัลมิชลิน 5 ดาวจากภัตตาคารอาซุร์เมนดี (Azurmendi) และอีเนโก (ENEKO) เชฟผู้ไม่มุงมั่นนำเสนอผลงานที่ให้ความสำคัญกับสุขภาพ ความเป็นน้ำหนึ่งใจเดียว และความยั่งยืน จนคว้ารางวัลด้านความยั่งยืนมาแล้วมากมาย โดยพื้นเพทางวัฒนธรรม สายสัมพันธ์กับดินแดนและพืชผล รวมถึงแนวทางการทำอาหารแบบฉบับชาวบาสก์ ได้กลายเป็นรากฐานเบื้องหลังผลงานสร้างสรรค์ของเขาจนถึงวันนี้ เชฟอีเนโกได้กล่าวถึงภารกิจที่เขาได้ทำหน้าที่ให้คำปรึกษาว่า "เชฟหนุ่มสาวของเราได้มีโอกาสเริ่มและเรียนรู้ไปกับเราตั้งแต่อายุยังน้อย การให้ความรู้แก่พวกเขาเกี่ยวกับแนวทางและธรรมเนียมการทำอาหารอันเก่าแก่แบบฉบับชาวบาสก์จึงมีความสำคัญมาก พร้อมแนะนำเครื่องมือใหม่ ๆ ที่ช่วยให้ทำงานได้ดีขึ้น คำแนะนำที่ผมขอให้แก่คนรุ่นใหม่คือให้ทำงานหนักเข้าไว้ ด้วยความกระตือรือร้น ความมานะอดทน สำนึกรักแผ่นดิน และทำความเข้าใจว่าอาหารที่ทำจะสะท้อนตัวตนของเขารวมถึงดินแดนและวัฒนธรรมของเขาด้วย"

2. ริคคาร์โด คามาณินี (Riccardo Camanini) เป็นหนึ่งในเชฟที่เข้าใจวิธีนำเสนออาหารอิตาเลียนแบบใหม่ได้ดีที่สุด ซึ่งเหนือชั้นทั้งในแง่ของเทคนิค ความงดงาม แก่นสาร และวิสัยทัศน์ เชฟผู้นี้ได้รับรางวัลมิชลินมาตั้งแต่ปี 2557 เพียง 8 เดือนหลังเปิดร้านอาหารลิโด 84 (Lido 84) ในเมืองการ์โดเน ริเวรา ประเทศอิตาลี โดยมีประสบการณ์การทำอาหารที่เข้าของจากคำสอนของเชฟจูลีโอ มาร์เชซี (Gualtiero Marchesi)

จากนั้นก็ได้อีกปรีอห้กษะเคียงข้างเซฟแรมง บล็อง (Raimond Blanc) ที่ภัตตาคารระดับมิชลิน 2 ดาวอย่างเลอ มานัวร์ โอ กัต เซซง (Le Manoir aux Quat Saison) และเคียงข้างเซฟอลัง ดูคาส (Alain Ducasse) และฌอง หลุยส์ (Jean Louis) ที่ภัตตาคารลา กรองด์ กัสกาต (La Grande Cascade) ในกรุงปารีส โดยเขาได้กล่าวถึงเซฟรุ่นใหม่ว่า "ความคิดสร้างสรรค์ไม่มีอะไรมากไปกว่าการส่งสมข้อมูลผ่านประสบการณ์ที่เราได้รับเข้ามาตลอดทั้งชีวิต และตีความข้อมูลเหล่านั้นออกมา โดยปริ้นเดล โลกเคยกล่าวไว้ว่า ความคิดสร้างสรรค์ก็เหมือนขนมปังแผ่นหนึ่ง เพราะเป็นอาหารที่หาแยมลงไปได้" ความคิดสร้างสรรค์และผลลัพธ์บางอย่างจึงนับเป็นผลลัพธ์จากการเดินทางอันยาวนานของผู้ชำนาญที่หล่อหลอมตามกาลเวลา ความสม่ำเสมอ และความมานะอดุสาหะ"

3. เฮเลน ดาร์โรซ (Hélène Darroze) เป็นเซฟรุ่นใหม่ที่มีประสบการณ์การทำอาหารอยู่ในสายเลือด ปัจจุบันเซฟเฮเลนทำหน้าที่อยู่ในภัตตาคารระดับมิชลินสามดาวแห่งหนึ่งในโรงแรมเดอะ คอนนาออต (The Connaught) ในกรุงลอนดอน ภัตตาคารระดับมิชลินสองดาวอย่าง "มาร์ซาน" (Marsan) ในกรุงปารีส และภัตตาคารระดับมิชลินหนึ่งดาวอย่าง "เฮเลน ดาร์โรซ เอ วิลลา ลา กอสต์" (Hélène Darroze à Villa La Coste) ที่พรอว็องส์ ประเทศฝรั่งเศส นอกเหนือจากจะคว้าดาวมิชลินมาครองได้แล้ว เซฟเฮเลนยังได้รับรางวัลเวฟ คลีค็อต (Veuve Clicquot Prize) ในฐานะเซฟหญิงยอดเยี่ยมประจำปี 2558 จากเวทีสุดยอด 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมของโลก หรือ The World's 50 Best Restaurants ด้วย ทั้งยังรับหน้าที่เป็นกรรมการตัดสินรางวัล ในรายการทีวีชื่อดังของฝรั่งเศสอย่าง "ท็อปเซฟ" (Top Chef) มาตั้งแต่ปี 2558 เซฟเฮเลนเป็นเซฟที่เปี่ยมไปด้วยพรสวรรค์ในด้านความคิดสร้างสรรค์ ซึ่งสะท้อนตัวตนโดยใช้อารมณ์ความรู้สึกเป็นจุดเริ่มต้น และมีความจริงแท้เป็นเส้นสายโยงใย จนออกมาเป็นอาหารและเมนูที่เปี่ยมไปด้วยชีวิตชีวาและความรู้สึก แต่ยังคงเผยคุณลักษณะของส่วนผสมหลักได้อย่างพิถีพิถันและน่าชื่นชม "เชื่อ ในตัวเอง เชื่อ ในความฝัน ใช้ชีวิตอย่างที่ใฝ่หา ไม่มีอะไรหยุดคุณ ได้"

4. วิกกี เลลา (Vicky Lau) เซฟวิกกีเลือกเดินตามเส้นทางที่ไม่ค่อยมีใครวาดเอาไว้ โดยได้เลิกทำงานโฆษณา และหันมาใช้ความคิดสร้างสรรค์กับอาชีพทำอาหารแทน เซฟวิกกีได้เริ่มอาชีพเซฟด้วยการเป็นลูกมือฝึกหัดที่ร้านเซปาจ (Cépage) ก่อนที่จะแยกออกมาเดินตามทางของตนเอง และเปิดร้านเทท ไดนิง รูม (TATE Dining Room) เมื่อปี 2555 โดยเมื่อปีที่ผ่านมานั้น เธอได้สร้างชื่อจากการเป็นเซฟหญิงคนแรกในเอเชียที่ได้รับรางวัลมิชลินสองดาวจากร้านอาหารของเธอเองในฮ่องกงในคู่มือมิชลิน ไกด์ ฉบับฮ่องกง-มาเก๊า ประจำปี 2564 เซฟวิกกีได้กล่าวถึงเซฟรุ่นใหม่ว่า "ในฐานะเซฟคนหนึ่ง การเตรียมอาหารที่ห้องครัวและลงมาเป็นสิ่งสำคัญ แต่เราก็แสวงหาความหมายใหม่ ๆ ในชีวิตด้วยความสำเร็จไม่ได้เป็นเรื่องของคุณคนเดียว แต่ยังเป็นเรื่องของการทำงานที่ทุ่มเทด้วย นั่นคือสิ่งที่เราทุกคนควรมุ่งหมายไว้"

5. เปีย ลีออน (Pía León) ติดอันดับ 1 ใน 3 ในการจัดอันดับ 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมของลาตินอเมริกา 3 ปีซ้อน ทั้งยังได้รับคะแนนโหวตให้เป็นหนึ่งใน 10 ร้านอาหารยอดเยี่ยมของโลกมา 5 ปีติดต่อกัน เซฟเปียเป็นเจ้าของภัตตาคารเซ็นทรัล (Central) ร่วมกับเวอร์จิลิโอ มาร์ติเนซ (Virgilio Martínez) ผู้เป็นสามี และดูแลครัวของภัตตาคารแห่งนี้มานานนับทศวรรษ ก่อนที่จะตัดสินใจเดินตามทางของตนเองด้วยการเปิดร้านกยอลเย (Kjolle) ซึ่งตั้งชื่อตามไม้ดอกในท้องถิ่นซึ่งเติบโตในพื้นที่สูงสุดขีด และติดอันดับที่ 21 ในการจัดอันดับสุดยอด 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมของลาตินอเมริกาประจำปี 2562 ทั้งยังเป็นร้านอาหารหน้าใหม่ที่ทำอันดับได้ดีที่สุดด้วย เซฟเปียได้กล่าวถึงเซฟรุ่นใหม่ว่า "บางครั้งจะทำอะไรก็ยากไปหมด แต่ถ้าคุณมีความตั้งใจและรู้ตัวว่าต้องการอะไรแล้ว สิ่งต่าง ๆ ก็จะเกิดขึ้นตามเวลาและช่วงเวลาที่เหมาะสม สิ่งที่สำคัญที่สุดสำหรับดิฉันคือผู้คนที่อยู่เคียงข้างเมื่อคุณเดินตามภารกิจและเป้าหมายของตนเอง"

6. จูเลียน โรเยอร์ (Julien Royer) เป็นเซฟและเจ้าของภัตตาคารฝรั่งเศสสมัยใหม่ระดับมิชลินสามดาวอย่างโอเด็ตต์ (Odette) ที่หอศิลป์สิงคโปร์ โอเด็ตต์ก่อตั้งขึ้นด้วยความร่วมมือกับเดอะ โล แอนด์ บีโฮลด์ กรุ๊ป (The Lo & Behold Group) นำเสนอเมนูอาหารที่เปลี่ยนแปลงตลอดเวลา ตามความเคารพที่เซฟจูเลียนมีต่อฤดูกาล สภาพอากาศ และงานฝีมือจากผู้สร้างสรรค์ผลงานบุติกทั่วโลก เซฟจูเลียนตั้งชื่อร้านว่าโอเด็ตต์เพื่อระลึกถึงคุณยายของเซฟจูเลียนเอง ซึ่งคุณยายเป็นผู้ที่มีอิทธิพลกับเขามากทั้งในเรื่องชีวิตและการทำงานในครัว โดยเขาได้กล่าวถึงเซฟรุ่นใหม่ว่า "ผู้คนที่คุณพบเจอมาตลอดทางมีบทบาทสำคัญกับการเติบโตของคุณ อย่าหยุดเรียนรู้จากเพื่อน ๆ ्हันส่วน ชัฟฟพลายเออร์ ผู้ร่วมงาน และผู้สร้างสรรค์ผลงานรายอื่น ๆ การเปิดมุมมองที่มีต่อโลกและเปิดรับมุมมองใหม่ ๆ อยู่ตลอดเวลาเป็นเรื่องสำคัญ และเซฟจะยิ่งใหญ่ได้ก็ต้องอาศัยทีมที่ยอดเยี่ยมซึ่งคอยสนับสนุนและเชื่อในตัวของตัวเอง โดยทำงานร่วมกันอย่างเป็นน้ำหนึ่งใจเดียวเพื่อสร้างประสบการณ์อันยอดเยี่ยมให้แก่แขกของเรา"

7. แนนซี ซิลเวอร์ตัน (Nancy Silverton) เป็นเซฟ ช่างทำขนม และผู้เขียนชาวอเมริกัน ซึ่งคว้ารางวัลเซฟยอดเยี่ยม (Outstanding Chef Award) จากมูลนิธิเจมส์ เบียร์ด (James Beard Foundation) มาได้เมื่อปี 2557 จากบทบาทในการทำให้ขนมปังขาวโดวล์และขนมปังทำด้วยมือ (artisan bread) เป็นที่นิยมในสหรัฐ เซฟแนนซีเป็นเจ้าของร่วมของร้านอาหารระดับมิชลินอย่างออสเตอเรีย มอซซา (Osteria Mozza) เช่นเดียวกับร้านพิซเซอร์รี่

มอซซา (Pizzeria Mozza), มอซซา2โก (Mozza2Go), ชิ สปັคคา (chi SPACCA), ปิซเซตต์ (Pizzette) และเดอะ บาร์ริช (The Barish) ในลอสแอนเจลิส เซฟแนนซีได้ให้ข้อเสนอแนะแก่เซฟรุ่นใหม่ว่า "ดิฉันรู้ว่าตัวเองต้องการอะไรตั้งแต่แรก ๆ และยิ่งจำวันนั้นได้ดี วันนั้นดิฉันกำลังทำเมนูง่าย ๆ อย่างเลนทิล โคลฟ หรือผักนึ่งและชีสเยิ้ม โดยอ่านสูตรแล้วก็ทำ ในมือมีมีดเซฟ คู่มือทำอาหารเปิดอ้าอยู่ แล้วดิฉันก็คิดได้เลยว่า 'ฉันต้องการทำสิ่งนี้' และตั้งแต่นั้น ดิฉันก็ไม่เคยหันเหไปเดินทางอื่น การเป็นเซฟต้องทำงานหนักมากจริง ๆ เส้นทางอาชีพนี้จะเริ่มได้ก็ต่อเมื่อใจรักเท่านั้น"

การแข่งขันซาน เพลลิกรีโน ยัง เซฟ

อคาเดมี จะเปิดโอกาสที่หาจากที่ไหนไม่ได้ให้กับเซฟรุ่นใหม่ในการร่วมเป็นส่วนหนึ่งในซาน เพลลิกรีโน ยัง เซฟ อคาเดมี ซึ่งเป็นชุมชนที่เปี่ยมไปด้วยแรงบันดาลใจ ให้เซฟได้มีโอกาสพบกับบุคคลที่ทรงอิทธิพลและมีชื่อเสียงมากเป็นอันดับต้น ๆ ในโลกการทำอาหาร และเข้าร่วมโครงการให้ความรู้ ให้คำปรึกษา และโอกาสในการเข้ามามีประสบการณ์ในสายงานนี้ เซฟหนุ่มสาวอายุไม่เกิน 30 ปีจะมีโอกาสลงทะเบียนเข้าร่วมในการแข่งขันซาน เพลลิกรีโน ยัง เซฟ อคาเดมี ประจำปี 2565-2566 ลงทะเบียนได้ที่ www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com จนถึงวันที่ 30 มิถุนายน 2565 เพียงให้ข้อมูลเกี่ยวกับตนเองและหน้าที่การงานของตน พร้อมส่งสูตรอาหารจานเด็ดที่สะท้อนถึงวิสัยทัศน์ ทักษะ และความคิดสร้างสรรค์ของเซฟเจ้าของเมนู การตัดสินรอบแรกเหมือนการแข่งขันครั้งก่อน ๆ ผลงานที่ส่งเข้ามาจะถูกประเมินโดย [โรงเรียนสอนทำอาหารอิตาเลียน \(International School of Italian Culinary Arts หรือ ALMA\)](#) ซึ่งจะทำหน้าที่คัดเลือกเซฟรุ่นใหม่เพื่อลงแข่งในรอบชิงชนะเลิศระดับภูมิภาคตามที่ตั้งของเซฟแต่ละราย ซึ่งมีทั้งหมด 15 ภูมิภาคด้วยกัน การแข่งขันระดับภูมิภาคจะมีขึ้นทั่วโลกในครึ่งหลังของปี 2565

ดูข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับซาน เพลลิกรีโน ยัง เซฟ อคาเดมี ได้ที่ www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com

เกี่ยวกับซาน เพลลิกรีโน และอควา ปานน่า

ซาน เพลลิกรีโน (S.Pellegrino), อควา ปานน่า (Acqua Panna) และซาน เพลลิกรีโน อิตาเลียน สปาร์คลิง ดริงค์ส (Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks) เป็นเครื่องหมายการค้าระหว่างประเทศของซาน เพลลิกรีโน เอส พี เอ (Sanpellegrino S.p.A.) ซึ่งตั้งอยู่ที่เมืองมิลาน ประเทศอิตาลี ผลิตภัณฑ์เหล่านี้วางจำหน่ายในกว่า 150 ประเทศ ผ่านสาขาและตัวแทนจำหน่าย 5 ทวีป โดยแสดงให้เห็นความเป็นเลิศด้านคุณภาพจากต้นกำเนิด และถ่ายทอดความเป็นอิตาเลียนออกไปทั่วโลกได้อย่างสมบูรณ์แบบ ในฐานะสัญลักษณ์แห่งความน่าอภิรมย์ สุขภาพ และความเป็นอยู่ที่ดี ซาน เพลลิกรีโน เอส พี เอ ก่อตั้งขึ้นในปี 2442 และเป็นบริษัทภาคอุตสาหกรรมเครื่องดื่มระดับชั้นนำของอิตาลี ที่ครอบคลุมทั้งน้ำแร่ เครื่องดื่มเรียกน้ำย่อยที่ไร้แอลกอฮอล์ เครื่องดื่ม และชาเย็น ในฐานะผู้ผลิตน้ำแร่รายใหญ่ของอิตาลีนั้น บริษัทมีความมุ่งมั่นที่จะพัฒนาสิ่งที่ดีที่สุดสำหรับโลกใบนี้ และทำงานอย่างมีความรับผิดชอบและมุ่งมั่นเพื่อให้แน่ใจว่าทรัพยากรนี้จะมีอนาคตที่ยั่งยืน

รูปภาพ - https://mma.prnewswire.com/media/1840622/S_Pellegrino_Seven_Sages.jpg

ซาน เพลลิกรีโน เอส พี เอ บาร์บารา ดามิโก (Barbara D'Amico) – อีเมล: Barbara.DAmico@waters.nestle.com วี อาร์ โซเชียล (We Are Social) ซาบรินา วาร์ลโด (Sabrina Varaldo) – อีเมล: sabrina.varaldo@wearesocial.net