

## 2022-23 圣培露世界青年厨师学院及全球总决赛即将拉开帷幕 青年厨师 IAN GOH 荣获《FINE DINING LOVERS》FDL 美食匠心奖

这位不到 30 岁的新加坡青年厨师在比赛中脱颖而出，在他的招牌菜中体现了自己的个人信仰和根源。

米兰，2023 年 6 月 29 日/美通社/——将于 2023 年 10 月 4 日和 5 日在米兰举办的**圣培露青年厨师学院及全球总决赛(S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-23)**即将拉开帷幕，**圣培露青年厨师学院**很高兴地宣布来自新加坡的青年厨师 Ian Goh 获得了本届 FDL 美食匠心奖 ( Fine Dining Lovers Food for Thought Award) 。

该奖项是圣培露世界青年厨师大赛中的三个小奖项之一，授予在招牌菜中完美体现自己的个人信仰和个人特质的年轻厨师，由全球领先的电子美食杂志《Fine Dining Lovers 美食爱好者》的读者投票遴选得出。

这道由 Ian 呈现的招牌菜 **Heritage lamb (传统羊肉)** 在来自新加坡米其林一星餐厅 **Nae:um** 的副主厨 **Louis Han** 作为赛区选手导师的帮助下构思而成，在评选中脱颖而出，击败了其他 14 位来自世界各地才华横溢的赛区决赛选手。

“这道菜融合了我对羊肉的热爱，同样也突显了我作为一名海南人的传承” Ian Goh 说道。“我无法找到比主厨 Louis Han 更优秀的导师了，他是 **Nae:um** 主厨兼老板，他曾在 2016 年参加同样的比赛。我们除了一起花很长的时间练习，不仅是为了练习本身，他还帮助我提高信心，让我的心态稳定下来。他有丰富的经验和知识，让我获益良多。参加圣培露世界青年厨师学院及大赛是一次很棒的体验。为我们这些年轻的厨师提供了一个展现自我的平台！”他补充道。

《Fine Dining Lovers 美食爱好者》杂志主编 **Valeria Raimondi** 补充道：“我们很高兴也很荣幸地将 FDL 美食匠心奖 (Fine Dining Lovers Food for Thought Award) 授予 Ian Goh，这是《Fine Dining Lovers 美食爱好者》电子杂志的网络社区在线投票的结果。这一奖项将焦点放在菜肴传递的信息、隐藏历史及其所反映的价值观：强调当代菜肴不仅基于创新的技术和精致的食材，而且与每一道菜谱背后的思想和考虑密切相关。对于希望在国际舞台上崭露头角的年轻厨师来说，拥有独特而强烈的个性特质极其重要，这就是我们荣幸且自豪地将该奖项颁发给将个人特质经过深思熟虑融入招牌菜的年轻厨师。”

考虑到教育对于培养下一代烹饪人才至关重要，圣培露世界青年厨师学院为三个奖项的年轻入围者举办一系列具有启发性的工作坊和线上活动，以探索与餐饮美食行业最息息相关相关的话题。

在“餐盘上的个性 (Identity on the plate)”项目中上，FDL 美食匠心奖的总决赛入围者在由 Fine Dining Lovers 记者兼学院代表 **Tom Jenkins** 主持的讨论会上，与国际厨师社区中知名的成员 **Henrique Sa Pessoa**、**Peter Gilmore**、**DeAille Tam (谭绮文)**、**Selassie Atadika**、**Debra Fadul** 以及美食作家 **Paola Miglio**，探讨厨师可以通过食物表达自己的个性特质，并实践经过深思熟虑且周密考量的创新。

烹饪如何帮助塑造厨师的身份并让他们表达自己？如何在厨房创新，而又不忽视为人们提供食物的身份和工作角色，以及如何保持作为厨师的独特性？参与工作坊的厨师们依据个人经验回答诸多问题，引发了一场启发思考且鼓舞人心的讨论，Tom Jenkins 强调：“厨师在不同的人生阶段，通过不同的途径步入烹饪行业，没有‘放之四海而皆准’的职业道路，但一旦他们发现烹饪美食的乐趣，或意识到他们能够通过食物表达自己，谈论烹饪食物如何塑造他们的个性，他们就会因此为之着迷。为了保持独特性，做真实的自己，排除周围所有的噪音至关重要——这并不是说社交媒体不是一个有用

的工具，但资深厨师建议年轻厨师不要被他们在网上看到的東西过度影响。作为一名厨师，你的独特性，你的特点是**你最大的优势**，创新不仅仅适用于你放在餐盘上的菜肴，你也可以在你对待人们的方式上进行创新，我们作为业内人士自始至终地寻求为所有人创造更美好的美食体验。”

如需了解有关此计划的更多信息，请访问：[www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com](http://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com)。

### **关于圣培露青年厨师学院(S.Pellegrino Young Chef Academy)**

以**美食推动**社会的积极发展，塑造一个更具包容性、可持续的未来。但要做到这一点需要更才华横溢的青年厨师加入。这就是为什么圣培露创建了圣培露青年厨师学院，这是一个吸引、扶持和培养新一代青年烹饪人才的平台。这里将通过教育、指导和体验机会，以及全球性的比赛大赛，来提升他们的能力，帮助他们成为推动社会可持续发展的一股力量，通过这个专业平台，展示自己的创造力和烹饪才能，并思考美食对社会的革新意义。

学院向来自**70多个不同国家和地区**的成员敞开大门，不受地理、种族或性别的限制。在这个充满激情和创意的地方，年轻厨师与全球美食界最有影响力的人士互动，在这个鼓舞人心的平台里**相互切磋交流**。

如需了解更多信息，请访问：<https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>

### **关于圣培露 (S.Pellegrino) 和 Acqua Panna**

圣培露天然矿泉水 S.Pellegrino、普娜天然泉水 Acqua Panna 和圣培露意式含气饮料 Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks 总部位于意大利米兰，隶属于 Sanpellegrino S.p.A.圣培露公司的国际品牌。圣培露与普娜系列产品已销往全球**150多个国家和地区**，旗下产品不仅代表了其源泉的卓越品质，更为全世界消费者完美诠释了意式欢愉、健康和幸福的生活方式。意大利圣培露公司 Sanpellegrino S.p.A.成立于**1899年**，是意大利饮料行业的领先企业，拥有一系列矿泉水、非酒精开胃酒和饮料等产品。

圣培露 S.Pellegrino 和普娜 Acqua Panna 通过国际水管理联名 AWS (The Alliance for Water Stewardship) 标准认证，致力于推广、鼓励和引导可持续且负责任的水资源开发利用方式，致力于维护水源地环境保护和生产过程中的节能减碳、加强可再生能源，保证地球资源可持续的未来发展。