

IL GIOVANE CHEF IAN GOH RICEVE IL PREMIO FINE DINING LOVERS FOOD FOR THOUGHT PER S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION 2022-2023

Lo chef di Singapore under 30 si è distinto nel Concorso per la capacità di rappresentare la sua personalità e riprodurre le sue radici nel piatto.

MILANO, 29 giugno 2023 /PRNewswire/-- Man mano che si crea fermento per la **Gran Finale della S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-23**, che si terrà a **Milano il 4 il 5 ottobre 2023**, [S.Pellegrino Young Chef Academy](#) è lieta di annunciare che **Ian Goh** è il vincitore del **Fine Dining Lovers Food for Thought Award**.

Il premio, uno dei tre premi in palio del Concorso, viene assegnato allo chef che meglio rappresenta le sue convinzioni personali nel suo piatto distintivo ed è votato dai lettori di Fine Dining Lovers.

Con **Heritage Lamb Signature dish**, creato con l'aiuto del suo mentore della Finale Regionale **Louis Han**, il sous chef da una stella Michelin *Nae:um* a Singapore ha entusiasmato il pubblico votante, superando in classifica i piatti di altri 14 talentuosi finalisti regionali provenienti da tutto il mondo.

"Questo piatto unisce il mio amore per l'agnello con la mia volontà di evidenziare la mia origine hainanese", ha commentato Goh. "Non avrei potuto chiedere un mentore migliore dello chef Louis Han, lo chef-proprietario di *Nae:um*, considerando che lui stesso ha concorso per lo stesso titolo nel 2016. Abbiamo trascorso lunghe ore insieme non solo per la formazione stessa, mi ha anche aiutato a migliorare in fiducia e determinazione. Ha portato una grande ricchezza di esperienze e conoscenza. Entrare a far parte della S.Pellegrino Young Chef Academy Competition è stata un'esperienza straordinaria. Penso che offra una piattaforma che consente ai giovani chef di brillare", ha aggiunto.

Valeria Raimondi, caporedattore di Fine Dining Lovers, ha commentato: "Siamo lieti e onorati di assegnare il Food for Thought Award di questa edizione, risultato dei voti online della comunità Fine Dining Lovers, a Ian Goh. Questo premio pone i riflettori sul messaggio del piatto, sulla sua storia nascosta e sui valori che riflette: È un modo per sottolineare che la cucina contemporanea non si basa solo su tecniche innovative e ingredienti raffinati, ma è profondamente connessa coi pensieri alla base di ogni singola ricetta. Sappiamo tutti quanto sia importante avere una forte identità personale, soprattutto per un giovane chef che desidera emergere nel panorama internazionale della gastronomia: ecco perché siamo orgogliosi di dare riconoscimento allo chef che, dal voto, è risultato essere il più coerente.

Considerando che l'istruzione è fondamentale per contribuire a coltivare la nuova generazione di talenti della gastronomia, la S.Pellegrino Young Chef Academy ha creato una **serie di stimolanti workshop** per i giovani finalisti dei tre premi collaterali per esplorare gli argomenti più importanti per il settore.

Durante la talk "identity on the plate", i finalisti del premio Fine Dining Lovers Food for Thought hanno esplorato insieme a noti membri della comunità internazionale (tra cui **Henrique Sa Pessoa**, **Peter Gilmore**, **DeAlie Tam**, **Selassie Atadika**, **Debora Fadul** e la food writer **Paola Miglio**) come gli chef possano esprimere la propria identità e personalità attraverso il cibo, continuando ad innovarsi. La discussione è stata moderata da **Tom Jenkins**, giornalista Fine Dining Lovers e rappresentante dell'Accademia.

In che modo la cucina contribuisce a plasmare le identità degli chef e consente loro di esprimersi? Come innovare in cucina senza perdere di vista il ruolo di chef, e come rimanere unici? Queste sono solo alcune delle domande a cui gli chef hanno risposto basandosi sulle loro esperienze, facendo scaturire una discussione stimolante con Tom Jenkins che ha messo in risalto un concetto chiave.

"Gli chef vengono a cucinare in diverse fasi della vita e attraverso diverse strade, non esiste un percorso di carriera unico, adatto a tutti, ma una volta trovata la cucina, si rendono conto di essere in grado di esprimersi e parlare di tutto ciò che li ha plasmati attraverso il cibo e ne sono entusiasti. Per rimanere unici, è importante rimanere fedeli a sé stessi e ignorare le vuote influenze: non significa che i social media non siano uno strumento utile, ma i senior chef consigliano ai giovani chef di non essere eccessivamente suggestionati da ciò che vedono online. La vostra unicità come chef, ciò che vi rende voi stessi, è il vostro più grande punto di forza e l'innovazione non si applica solo a ciò che mettete nel piatto: potete essere innovativi anche nel modo in cui trattate le persone, mentre cercate di creare un settore migliore per tutti".

Per ulteriori informazioni sull'iniziativa visitare il sito web: www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com.

Informazioni su S.Pellegrino Young Chef Academy

La gastronomia ha il potenziale per trasformare la società e dar forma a un futuro più inclusivo e sostenibile ma per portare avanti un progetto così ambizioso ci vuole talento. Questo è il motivo per cui S.Pellegrino ha creato S.Pellegrino Young Chef Academy, una piattaforma volta ad attrarre, collegare e coltivare la nuova generazione di talenti culinari. Un ambiente che stimola gli chef con l'istruzione, il tutoraggio e le opportunità di esperienza, nonché attraverso la famosa competizione internazionale.

L'Academy apre le sue porte a membri di oltre 70 paesi, garantendo che i talenti non siano limitati dall'area geografica, dall'etnia o dal genere sessuale. È un luogo in cui giovani chef appassionati interagiscono con i più influenti protagonisti della gastronomia mondiale e dove insieme coltivano una comunità culinaria stimolante.

Per ulteriori informazioni, visita il sito web: <https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>

Informazioni su S.Pellegrino e Acqua Panna

S.Pellegrino, Acqua Panna e Sanpellegrino, le bevande italiane frizzanti sono marchi internazionali di Sanpellegrino S.p.A., con sede a Milano, in Italia. Distribuiti in oltre 150 paesi attraverso filiali e distributori in tutti e cinque i continenti, questi prodotti rappresentano un'eccellenza di qualità in virtù delle loro origini e interpretano perfettamente lo stile italiano in tutto il mondo come una sintesi di piacere, salute e benessere. Fondata nel 1899, Sanpellegrino S.p.A. è la società leader nel settore del beverage in Italia, con la sua gamma di acque minerali, aperitivi analcolici e bevande.

Sanpellegrino si è sempre impegnata a migliorare questo bene fondamentale per il pianeta e lavora in modo responsabile e appassionato per garantire che questa risorsa abbia un futuro sicuro.