

**영 셰프 이안 고(IAN GOH),
파인 다이닝 러버스 상(FINE DINING LOVERS FOOD FOR THOUGHT AWARD) 수상**

-산펠레그리노 영 셰프 아카데미 경연대회 2022-23 에서 수상의 영광 안아
- 아시아를 대표하는 30 세 미만의 싱가포르 셰프 이안 고, 개인적인 신념과 뿌리를 표현한 시그니처 요리로 대회에서 두각 나타내

밀라노 , 2023 년 6 월 29 일 /PRNewswire/ -- 2023 년 10 월 4 일부터 5 일까지 양일간 밀라노에서 개최되는 산펠레그리노 영 셰프 아카데미 경연대회 2022-23 (S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-23)의 그랜드 피날레(Grand Finale)에 대한 기대와 함께, 산펠레그리노 영 셰프 아카데미[<http://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>]는 파인 다이닝 러버스 상(Fine Dining Lovers Food for Thought Award)의 수상자로 이안 고 셰프를 선정했다고 발표했다.

파인 다이닝 러버스 상은 이 대회에서 3 개 부문에 수여되는 특별상 중의 하나로서, 자신의 시그니처 요리를 통해 개인적인 신념을 가장 잘 담아낸 셰프에게 수여된다. 특히 이 상은 파인 다이닝 러버스(Fine Dining Lovers)의 독자 투표에 의해 수상 셰프가 결정된다.

싱가포르의 미쉐린 1 스타 레스토랑인 내음(Nae:um)의 수 셰프인 이안 고는 지역 결선 멘토인 루이스 한(Louis Han)의 도움을 받아 탄생시킨 헤리티지 램(Heritage lamb) 시그니처 요리로 전 세계에서 온 14 명의 재능 있는 지역 결선 진출자를 제치고 수상의 쾌거를 이뤘다.

이안 고 셰프는 "이 요리는 양고기에 대한 애정과 하이난 출신으로서의 유산을 강조하고 싶은 희망이 어우러진 것으로 2016 년에 같은 타이틀을 두고 경쟁한 경험이 있는 내음의 오너 셰프인 루이스 한이 최고의 멘토로서 도움을 줬다"라고 밝혔다. 또한 "트레이닝을 위해 함께한 많은 시간을 통해 그의 풍부한 경험과 지식을 전수 받고 자신감과 정신적 안정감을 높이는 데 큰 도움을 받았다"라며 "산펠레그리노 영 셰프 아카데미 경연대회 참가는 개인적으로도 매우 좋은 경험일 뿐만 아니라 나와 같은 젊은 셰프들이 역량을 발휘할 발판을 제공해 준다고 생각한다"라고 덧붙였다.

파인 다이닝 러버스의 편집장 발레리아 레이몬드(Valeria Raimondi)는 "파인 다이닝 러버스 커뮤니티의 온라인 투표 결과, 올해 이안 고 셰프에게 이번 상을 수여하게 된 것을 기쁘고 영광스럽게 생각한다"며, "이 상은 요리의 메시지와 숨겨진 역사, 그리고 요리에 반영하는 가치에 주목함으로써, 현대 요리가 혁신적인 기술과 세련된 재료에 기반을 두고 있을 뿐만 아니라, 모든 레시피 이면의 생각과 깊이 연결돼 있음을 강조하는 것"이라고 설명했다. 이어 "우리는 특히 국제적으로 미식계에서 두각을 드러내고자 하는 젊은 셰프들이 강력한 개인적 정체성을 갖는 것이 얼마나 중요한지에 대해 잘 알고 있으며, 이러한 점에서, 투표를 통해 가장 일관된 메시지를 전달하는 셰프에게 상을 수여하게 된 것을 매우 자랑스럽게 생각한다"고 말했다.

한편 산펠레그리노 영 셰프 아카데미는 차세대 요리 인재 육성에 있어 교육이 필수적이라는 점을 고려해 업계와 가장 연관이 높은 주제를 탐구하기 위해 3 개 부문의 특별상을 받은 최종 후보자들을 위해 영감을 주는 일련의 워크숍을 마련했다.

이를 위해 최종 후보자들은 '아이덴티티 온 더 플레이트(Identity on the plate)' 기간 동안 파인 다이닝 러버스의 저널리스트이자 아카데미 대표인 톰 젠킨스(Tom Jenkins)가 주재한 토론을 통해 국제적인 셰프 커뮤니티의 저명한 셰프들인 엔리케 사 페소아(Henrique Sa Pessoa), 피터 길모어(Peter Gilmore), 데아일 탬(DeAille Tam), 셀라시에 아타디카(Selassie Atadika), 데보라 파둘(Debora Fadul)과 음식 작가 파올라 미글로(Paola Miglio)와 함께 셰프가 음식을 통해 자신의 정체성과 개성을 표현하고 사려 깊은 혁신을 실천하는 방법을 모색했다.

토론에서는 요리는 어떻게 셰프의 정체성을 형성하고 자신을 표현하는 데 도움이 되는가? 사람들에게 좋은 음식을 대접한다는 고유의 역할에 충실하면서 주방에서 혁신을 이루고 셰프로서의 독특함을 유지하기 위해서는 어떻게 해야 할까? 등의 질문이 제기되었고, 셰프들은 자신의 경험을 바탕으로 이러한 질문에 대답하며 영감 어린 토론이 이어졌다. 또한 톰 젠킨스는 "셰프들은 삶의 다양한 단계와 경로를 통해 요리를 접하게 된다"며 "셰프가 되기 위해 누구에게나 통용되는 경로는 없지만, 셰프들은 음식을 통해 자신을 표현하고 자신을 형성한 모든 것을 이야기할 수 있다는 것을 깨닫게 되는 순간 요리에 깊이 빠져들게 된다"고 말했다. 이어 그는 "자신만의 독특함을 유지하기 위해서는 본연에 충실하고 주변과의 소음을 차단하는 것이 중요하다"면서 "소셜 미디어가 비록 유용한 도구이기는 하지만 젊은 셰프들이 온라인을 통해 보는 것에 지나치게 영향을 받지 않도록 선임 셰프가 조언해야 한다"라고 말했다. 그는 또한 "요리사로서 자신만의 독특함을 갖는 것은 가장 큰 강점"으로 "혁신은 요리에만 적용되는 것이 아니라 모두를 위해 더 나은 산업을 만들기 위해 사람들을 대하는 방식에서도 적용될 수 있다"라는 핵심 메시지를 전달하며 고무적인 토론을 촉발시켰다.

이니셔티브에 대한 더 자세한 내용은 www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com 에서 확인할 수 있다.

산펠레그리노 영 셰프 아카데미 (S.Pellegrino Young Chef Academy) 소개

산펠레그리노 영 셰프 아카데미는 미식의 한계를 넘어서 사회를 긍정적으로 변화시키고 더욱 포용적이고 지속가능한 미래를 만들어 나갈 수 있는 젊은 셰프들을 발굴하고 육성하기 위해 산펠레그리노가 출범한 플랫폼이다. 이를 통해 산펠레그리노는 차세대 요리 인재의 유치와 연결, 육성을 위한 교육과 멘토링 및 경험의 기회를 제공하고 유명한 글로벌 경연 대회를 통해 젊은 셰프들이 성장할 수 있는 환경을 조성하기 위해 노력하고 있다.

본 아카데미는 재능있는 인재가 지역이나 민족 또는 성별에 따른 제약을 받지 않도록 하기 위해 70 개국 이상의 회원들에게 문호를 개방하고 있다. 또한 열정적인 젊은 셰프들이 세계 미식계의 저명한 인사들과 교류할 수 있는 요리 커뮤니티를 육성하는 역할을 하고 있다.

더 자세한 정보는 산펠레그리노 영 셰프 아카데미 공식

홈페이지(<https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>)를 통해 확인할 수 있다.

산펠레그리노 & 아쿠아파나 소개

산펠레그리노(S.Pellegrino), 아쿠아 파나(Acqua Panna) 및 산펠레그리노 이탈리아 탄산음료는 이탈리아 밀라노에 본사를 둔 산펠레그리노(Sanpellegrino S.p.A.)의 국제 상표다. 5 개 대륙의 지사 및 유통 업체를 통해 150 개국 이상에 유통되고 있는 산펠레그리노의 제품들은 이탈리아 제품의 최상의 품질을 대표하고, 유패함과 건강, 웰빙의 통합으로 이탈리아 스타일을 완벽하게 선보이는 브랜드로 자리 잡았다. 1899 년에 설립된 산펠레그리노(Sanpellegrino S.p.A)는 다양한 미네랄워터, 무알코올 식전주 및 음료를 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.