

## CEF MUDA IAN GOH DIANUGERAHKAN DENGAN ANUGERAH FINE DINING LOVERS FOOD FOR THOUGHT DI S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION 2022-2023

*Mewakili Asia, cef warga Singapura yang berusia kurang daripada 30 tahun ini memenangi Pertandingan tersebut atas keupayaannya menunjukkan kepercayaan peribadi dan susur galur dalam hidangan istimewa ciptaannya.*

MILAN, 29 Jun 2023 /PRNewswire/ -- Dengan penantian yang semakin mendebarkan untuk **Grand Final S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-23** yang akan berlangsung di **Milan pada 4 dan 5 Oktober 2023**, [S.Pellegrino Young Chef Academy](#) dengan sukacitanya mengumumkan bahawa **Ian Goh** merupakan pemenang **Anugerah Fine Dining Lovers Food for Thought**.

Hadiahnya, iaitu salah satu daripada tiga anugerah kolateral Pertandingan terbaik, diberikan kepada cef terbaik yang menunjukkan kepercayaan peribadi dalam hidangan istimewa mereka dan diundi oleh para pembaca Fine Dining Lovers.

Dengan **hidangan istimewa Heritage lamb** – yang dihasilkan dengan bantuan **mentor Peringkat Akhir Serantau, Louis Han**, cef sous bertaraf satu bintang Michelin dari *Nae:um* di Singapura ini memukau orang ramai yang mengundi, menewaskan penyertaan 14 finalis serantau berbakat yang lain dari seluruh dunia.

"Masakan ini menggabungkan kecintaan saya terhadap hidangan kambing dengan harapan untuk menyerlahkan warisan Hainan saya," ulas Goh. "Saya mempunyai mentor terbaik iaitu cef Louis Han, cef pemilik *Nae:um*, memandangkan beliau sendiri telah bersaing untuk merebut gelaran yang sama pada tahun 2016. Kami menghabiskan masa yang lama bersama-sama bukan sahaja untuk latihan ini, malah beliau juga membantu saya meningkatkan keyakinan dan ketabahan mental saya. Beliau membawa pengalaman dan pengetahuan yang luas. Menyertai S.Pellegrino Young Chef Academy Competition adalah satu pengalaman yang hebat. Saya berpandapat bahawa ia menyediakan sebuah platform kepada cef muda untuk menyerlahkan bakat," tambahnya.

**Valeria Raimondi**, Ketua Pengarang Fine Dining Lovers menambah, "Kami berasa sukacita dan berbesar hati untuk menganugerahkan Anugerah Food for Thought edisi kali ini kepada Ian Goh, hasil undian dalam talian daripada komuniti Fine Dining Lovers. Anugerah ini memberi tumpuan kepada mesej hidangan, sejarah di sebaliknya dan nilai yang digambarkan: sebagai satu cara untuk menyerlahkan bahawa masakan kontemporari bukan sahaja didasari oleh teknik yang inovatif dan bahan-bahan yang terbaik, namun turut berkait rapat dengan pemikiran di sebalik setiap resipi. Kita semua tahu betapa pentingnya, terutamanya bagi seorang cef muda yang ingin mengukir nama dalam landskap gastronomi antarabangsa, untuk mempunyai sebuah identiti peribadi yang kukuh. Itulah sebabnya kami sangat berbesar hati untuk memberi pengiktirafan kepada cef yang diundi sebagai jurumasak yang paling konsisten."

Memandangkan pendidikan penting untuk membantu memupuk bakat memasak dalam kalangan generasi akan datang, maka S.Pellegrino Young Chef Academy telah mewujudkan satu **siri bengkel yang memberi inspirasi** kepada finalis muda yang memenangi tiga anugerah kolateral ini untuk meneroka topik yang paling relevan dalam industri.

Semasa 'Identity on the plate', finalis Anugerah Fine Dining Lovers Food for Thought – dalam sebuah perbincangan yang dikendalikan oleh **Tom Jenkins**, wartawan Fine Dining Lovers dan selaku wakil Akademi – bersama-sama dengan ahli komuniti cef antarabangsa terkenal – **Henrique Sa Pessoa, Peter Gilmore, DeAille Tam, Selassie Atadika** dan **Debora Fadul** serta penulis topik makanan, **Paola Miglio** – meneroka bagaimana chef boleh menzahirkan identiti dan personaliti mereka melalui makanan serta mengamalkan inovasi yang bernas.

Bagaimanakah memasak membantu membentuk identiti cef dan membolehkan mereka mengekspresi diri mereka? Bagaimanakah anda berinovasi di dapur tanpa melupakan peranan

anda untuk menghidangkan juadah kepada orang ramai dan bagaimana anda kekal unik sebagai seorang cef? Ini adalah antara beberapa persoalan yang cuba dijawab oleh cef-cef tersebut berdasarkan pengalaman mereka, mencetuskan perbincangan yang memberi inspirasi, dengan Tom Jenkins menekankan mesej utama: "Cef menemui kerjaya memasak mereka pada pelbagai peringkat kehidupan dan melalui laluan yang berbeza, tidak ada satu pun laluan kerjaya yang 'sesuai untuk semua' tetapi sebaik sahaja mereka menemui masakan dan menyedari bahawa mereka dapat mengekspresi diri mereka dan berbicara tentang semua perkara yang telah membentuk diri mereka melalui hidangan, maka mereka akan terus kekal dengannya. Untuk kekal unik, adalah penting untuk kekal menjadi diri sendiri dan menghindari kritikan – ia tidak bermakna media sosial bukan suatu alat yang berguna, tetapi cef senior menasihati cef muda agar tidak terlampau terpengaruh dengan apa yang mereka lihat dalam talian. Keunikan anda sebagai tukang masak, yang membuatkan anda, anda – semua bersetuju – kekuatan dan inovasi terbesar anda bukan sahaja terpakai pada apa yang anda hidangkan atas pinggan – anda juga boleh menjadi inovatif dalam cara anda melayan orang ketika kami berusaha untuk mewujudkan sebuah industri yang lebih baik untuk semua".

Untuk mengetahui lebih lanjut tentang inisiatif ini, sila layari: [www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com](http://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com).

### **Tentang S.Pellegrino Young Chef Academy**

Gastronomi berpotensi untuk mengubah masyarakat, membentuk masa depan yang lebih inklusif dan lebih lestari. Tetapi untuk melakukannya, ia memerlukan bakat. Itulah sebabnya S.Pellegrino telah mewujudkan S.Pellegrino Young Chef Academy, sebuah platform untuk menarik, berhubung dan memupuk bakat kulinari generasi seterusnya. Persekitaran yang akan memperkasakan mereka melalui peluang pendidikan, bimbingan dan pengalaman, serta melalui pertandingan global yang terkenal.

Akademi ini membuka peluang kepada ahli dari lebih 70 buah negara yang berbeza bagi memastikan bakat tidak dikekang oleh lokasi geografi, etnik atau jantina. Ini adalah suatu tempat di mana cef muda yang bersemangat berinteraksi dengan tokoh paling berpengaruh dalam gastronomi global dan bersama-sama memupuk komuniti masakan yang memberi inspirasi.

Untuk mengetahui lebih lanjut sila layari: <https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>

### **Tentang S.Pellegrino dan Acqua Panna**

S.Pellegrino, Acqua Panna dan Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks ialah tanda dagangan antarabangsa bagi Sanpellegrino S.p.A. yang berpangkalan di Milan, Itali. Diedarkan di lebih 150 buah negara melalui cawangan dan pengedar di kesemua lima benua, produk ini mewakili kualiti, kecemerlangan asal usulnya dan mentafsir gaya Itali dengan sempurna di seluruh dunia sebagai suatu sintesis keseronokan, kesihatan dan kesejahteraan. Ditubuhkan pada tahun 1899, Sanpellegrino S.p.A. merupakan syarikat terkemuka dalam sektor minuman di Itali dengan pelbagai rangkaian air mineral, aperitif tanpa alkohol dan minuman.

Sanpellegrino sentiasa komited untuk meningkatkan barangan utama ini ke seluruh dunia serta berusaha dengan penuh tanggungjawab dan bersemangat untuk memastikan masa depan sumber ini terjamin.