

JOVEM CHEF IAN GOH RECEBE O PRÊMIO FINE DINING LOVERS FOOD FOR THOUGHT NA S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION 2022-2023

Representando a Ásia, o jovem chef nascido em Singapura se destacou na competição por sua capacidade de representar suas raízes e crenças pessoais em seu prato autoral.

MILÃO, 29 de junho de 2023 /PRNewswire/ -- À medida que aumenta a expectativa para o **Grand Finale da S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-23**, que será realizado em **Milão nos dias 4 e 5 de outubro de 2023**, a [S.Pellegrino Young Chef Academy](#) tem o prazer de anunciar que **Ian Goh** é o vencedor do prêmio **Fine Dining Lovers Food for Thought Award**.

O prêmio, um dos três prêmios complementares da competição, é concedido ao chef que melhor representa suas crenças pessoais em seu prato autoral. Os juízes que decidem quem é o vencedor são os próprios leitores da plataforma Fine Dining Lovers.

Com seu **prato autoral Heritage lamb** – concebido com a ajuda de seu mentor para a Final Regional, **Louis Han** – o sous-chef premiado com uma estrela Michelin *Nae:um* em Singapura, encantou o público votante, superando as criações de outros 14 talentosos finalistas regionais do mundo todo.

"Esse prato combina meu amor pelo cordeiro com minha esperança de dar destaque a minha herança de Hainan", comentou Goh. "Eu não poderia ter pedido por um mentor melhor do que o chef Louis Han, o chef-proprietário do *Nae:um*, considerando que ele próprio competiu pelo mesmo título em 2016. Passamos longas horas juntos, não só durante a mentoria em si, mas ele também me ajudou a aumentar minha confiança e firmeza mental. Ele trouxe uma infinidade de experiências e conhecimentos. A participação na S.Pellegrino Young Chef Academy Competition foi uma experiência incrível. Acho que ela oferece uma plataforma para que jovens chefs brilhem", acrescentou.

Valeria Raimondi, editora-chefe da Fine Dining Lovers, acrescentou: "Estamos satisfeitos e honrados em conceder o Food for Thought Award dessa edição, resultado dos votos on-line da comunidade Fine Dining Lovers, a Ian Goh. Este prêmio destaca a mensagem do prato, sua história oculta e os valores que ele reflete: uma forma de ressaltar que a gastronomia contemporânea não se baseia apenas em técnicas inovadoras e ingredientes refinados, mas também está profundamente conectada com as ideias por trás de cada receita. Todos sabemos como é importante, principalmente para um jovem chef que queira emergir no cenário internacional da gastronomia, ter uma forte identidade pessoal: é por isso que temos o imenso orgulho de dar reconhecimento à pessoa votada como a mais consistente."

Considerando a educação vital para ajudar a promover a próxima geração de talentos gastronômicos, a S.Pellegrino Young Chef Academy criou uma **série de workshops inspiradores** para que os jovens finalistas dos três prêmios complementares explorem os tópicos mais relevantes para o setor.

Durante o "Identity on the plate", os finalistas do Fine Dining Lovers Food for Thought Award – em uma discussão moderada por **Tom Jenkins**, jornalista da Fine Dining Lovers e representante da Academy – exploraram junto com membros conhecidos da comunidade internacional de chefs – **Henrique Sá Pessoa, Peter Gilmore, DeAille Tam, Selassie Atadika e Débora Fadul**, bem como a escritora de culinária **Paola Miglio** – como os chefs podem expressar sua identidade e personalidade por meio da comida e praticarem inovações inteligentes.

Como a culinária ajuda a moldar as identidades dos chefs e permite que eles se expressem? Como inovar na cozinha sem perder de vista seu papel de alimentar bem as pessoas, e como se manter diferenciado como chef?

Estas são apenas algumas das perguntas que os chefs tentaram responder com base em suas experiências, iniciando uma discussão inspiradora, com Tom Jenkins destacando como mensagem-chave: "Os chefs começam a cozinhar em diferentes fases da vida e por diferentes caminhos, não há algo como uma trajetória de carreira 'que se encaixa para todos', mas uma vez que eles descobrem a gastronomia e percebem que são capazes de se expressar e falar sobre todas as coisas que os moldaram por meio de sua comida, eles são fisgados. Para permanecer diferenciado, é importante ser fiel a si mesmo e tapar os ouvidos – isso não quer dizer que as redes sociais não sejam uma ferramenta útil, mas os chefs seniores aconselham os jovens chefs a não serem indevidamente influenciados pelo que veem on-line. Sua

exclusividade como chef, o que faz com que você – como todos concordam – seja sua maior força e inovação, não se aplica apenas ao que você coloca no prato – você também pode ser inovador na maneira como trata as pessoas, uma vez que buscamos criar um setor melhor para todos."

Para saber mais sobre a iniciativa, acesse: www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com.

Sobre a S.Pellegrino Young Chef Academy

A gastronomia tem o potencial de transformar a sociedade, moldando um futuro mais inclusivo e mais sustentável. Mas fazer isso requer talento. É por isso que a S.Pellegrino criou a S.Pellegrino Young Chef Academy, uma plataforma para atrair, conectar e nutrir a próxima geração de talentos gastronômicos. Um ambiente que os capacitará por meio de oportunidades de educação, orientação e experiência, bem como por meio da renomada competição global.

A Academy abre suas portas para membros de mais de 70 países diferentes, garantindo que o talento não seja limitado por geografia, etnia ou gênero. É um lugar onde jovens chefes apaixonados interagem com os representantes mais influentes da gastronomia global e onde, juntos, cultivam uma comunidade culinária inspiradora.

Para saber mais, acesse: <https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>

Sobre a S.Pellegrino e Acqua Panna

A S.Pellegrino, Acqua Panna e Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks são marcas registradas internacionais da Sanpellegrino S.p.A., que está sediada em Milão, na Itália. Distribuídos em mais de 150 países por meio de filiais e distribuidores em todos os cinco continentes, esses produtos representam a excelência em qualidade em virtude de suas origens e interpretam perfeitamente o estilo italiano em todo o mundo como uma síntese de prazer, saúde e bem-estar. Fundada em 1899, a Sanpellegrino S.p.A. é a empresa líder do setor de bebidas na Itália, com uma linha de águas minerais, aperitivos não alcoólicos e drinks.

A Sanpellegrino sempre se comprometeu a aprimorar esse bem primário para o planeta e a trabalhar de forma responsável e apaixonada para garantir que esse recurso tenha um futuro seguro.