

EL JOVEN CHEF IAN GOH RECIBE EL PREMIO "FINE DINING LOVERS FOOD FOR THOUGHT AWARD" EN LA S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION 2022-2023

En representación de Asia, el chef singaporense de menos de 30 años se destacó en la competencia por su capacidad de representar sus raíces y creencias personales en su plato insignia.

MILÁN, 29 de junio de 2023 /PRNewswire/ -- Con gran expectación por la **Gran Final de la S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-23**, que se llevará a cabo en **Milán los días 4 y 5 de octubre de 2023**, [S.Pellegrino Young Chef Academy](#) se complace en anunciar que **Ian Goh** es el ganador del premio **Fine Dining Lovers Food for Thought Award**. El premio, uno de los tres premios colaterales de la Competencia, se otorga al chef que mejor representa sus creencias personales en su plato insignia y es votado por los lectores de Fine Dining Lovers.

Con su **Heritage lamb signature dish**, concebido con la ayuda de su mentor Regional Final **Louis Han**, el ayudante de chef con una estrella Michelin *Nae:um* en Singapur cautivó al público votante, superando las presentaciones de otros 14 talentosos finalistas regionales de todo el mundo.

"Este plato combina mi amor por el cordero con mi esperanza de destacar mi herencia de Hainan", comentó Goh. "No podría haber pedido un mejor mentor que el chef Louis Han, el chef propietario de *Nae:um*, considerando que él mismo compitió por el mismo título en 2016. Pasamos largas horas juntos no solo para la capacitación en sí, sino que también ayudó a aumentar mi confianza y firmeza mental. Aportó una vasta experiencia y conocimiento. Participar en la S.Pellegrino Young Chef Academy Competition fue una gran experiencia. Creo que ofrece una plataforma para que los jóvenes chefs se luzcan", agregó.

Valeria Raimondi, jefa de redacción de Fine Dining Lovers, agregó: "Nos complace y nos honra asignar el premio Food for Thought de esta edición, resultado de los votos en línea de la comunidad de Fine Dining Lovers, a Ian Goh. Este premio destaca el mensaje del plato, su historia oculta y los valores que refleja: una forma de destacar que la cocina contemporánea no solo se basa en técnicas innovadoras e ingredientes refinados, sino que también está profundamente conectada con los pensamientos detrás de cada receta. Todos sabemos lo importante que es, especialmente para un joven chef que quiere emerger en el panorama gastronómico internacional, tener una sólida identidad personal: por eso estamos muy orgullosos de reconocer al elegido como el más consistente".

Considerando que la educación es vital para ayudar a fomentar la próxima generación de talentos culinarios, la S.Pellegrino Young Chef Academy ha creado una **serie de talleres inspiradores** para los jóvenes finalistas de los tres premios colaterales a fin de explorar los temas más relevantes para la industria.

Durante la "Identidad en el plato", los finalistas del premio Fine Dining Lovers Food for Thought Award, en un debate moderado por **Tom Jenkins**, periodista de Fine Dining Lovers y representante de la Academia, exploraron junto con reconocidos miembros de la comunidad internacional de chefs: **Henrique Sa Pessoa**, **Peter Gilmore**, **DeAille Tam**, **Selassie Atadika** y **Debora Fadul**, así como la escritora de gastronomía **Paola Miglio**, cómo los chefs pueden expresar su identidad y personalidad a través de la comida y practicar una innovación concienzuda.

¿De qué manera la cocina ayuda a dar forma a las identidades de los chefs y les permite expresarse?
¿Cómo se puede innovar en la cocina sin perder de vista el papel de alimentar bien a las personas, y cómo un chef puede mantenerse único? Estas son solo algunas de las preguntas que los chefs intentaron responder en función de sus experiencias, lo que desencadenó una conversación inspiradora en la que Tom Jenkins destacó los siguientes mensajes clave: "Los chefs vienen a cocinar en diferentes etapas de la vida y a través de diferentes rutas, no hay 'un tamaño que se ajuste a todos', pero una vez que descubren la cocina y se dan cuenta de que pueden expresarse y hablar de todas las cosas que les han dado forma a través de su comida, quedan enganchados. Para mantenerse único, es importante mantenerse fieles a ustedes mismos e ignorar las distracciones; esto no significa que las redes sociales no sean una herramienta útil, pero los chefs senior aconsejan a los jóvenes chefs que no se vean influenciados indebidamente por lo que ven en internet. Según todos concuerdan, la singularidad como chef, lo que hace a cada persona única, es la mayor fortaleza. Y la innovación no solo se aplica a lo que se coloca en el plato, sino que también se puede ser innovador en la forma en que se trata a las personas mientras buscamos crear una mejor industria para todos".

Para descubrir más acerca de la iniciativa, visite: www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com.

Acerca de S.Pellegrino Young Chef Academy

La gastronomía tiene el potencial de transformar la sociedad, dando forma a un futuro más inclusivo y sostenible. Pero hacerlo requiere talento. Es por ello que S.Pellegrino ha creado la S.Pellegrino Young Chef Academy, una plataforma para atraer, conectar y nutrir la próxima generación de talentos culinarios. Un entorno que los impulsará a través de oportunidades de educación, orientación y experiencia, así como a través de la reconocida competencia global.

La academia abre sus puertas a miembros de más de 70 países diferentes, garantizando que el talento no se vea limitado por la geografía, el origen étnico o el género. Este es un lugar donde los jóvenes chefs apasionados interactúan con los actores más influyentes de la gastronomía mundial, y donde juntos cultivan una comunidad culinaria inspiradora.

Para obtener más información, visite: <https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>

Acerca de S.Pellegrino y Acqua Panna

S.Pellegrino, Acqua Panna y Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks son marcas comerciales internacionales de Sanpellegrino S.p.A., con sede en Milán (Italia). Estas marcas se distribuyen en más de 150 países a través de sucursales y distribuidores en los cinco continentes, con productos que representan la excelencia en la calidad gracias a sus orígenes e interpretan perfectamente el estilo italiano en todo el mundo como una síntesis del placer, la salud y el bienestar. Fundada en 1899, Sanpellegrino S.p.A. es la empresa líder en el sector de las bebidas en Italia con su gama de aguas minerales, aperitivos no alcohólicos y bebidas.

Sanpellegrino siempre ha estado comprometida a mejorar este bien primario para el planeta, y trabaja de manera responsable y apasionada para garantizar que este recurso tenga un futuro seguro.