

## Ian Goh gana el premio Fine Dining Lovers Food for Thought Award

### -El joven chef Ian Goh gana el premio Fine Dining Lovers Food for Thought Award en el concurso S.Pellegrino Young Chef Academy 2022-2023

*En representación de Asia, el chef singapurense menor de 30 años se destacó en el Concurso por su capacidad para representar sus creencias y raíces personales en su plato estrella.*

MILÁN, 29 de junio de 2023 /PRNewswire/ -- A medida que aumenta la expectación por el **Grand Finale of S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-23**, que se celebrará 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 galardones colaterales del Concurso, se vota por los lectores de Fine Dining Lovers y se concede al chef que mejor representa sus convicciones personales en su plato de autor.

Con su **Heritage lamb signature dish**, concebido con la ayuda de su mentor en la final regional, **Louis Han**, el segundo chef del restaurante *Nae:um* de Singapur, galardonado con una estrella Michelin, cautivó al público y se impuso a otros 14 finalistas regionales de todo el mundo.

"Este plato mezcla mi amor por el cordero con mi esperanza de resaltar mi herencia hainanesa", comentó Goh. "No podría haber pedido un mentor mejor que el chef Louis Han, el chef propietario de *Nae:um*, teniendo en cuenta que él mismo compitió por el mismo título en 2016. Pasamos largas horas juntos no solo para el entrenamiento en sí, sino que también me ayudó a aumentar mi confianza y firmeza mental. Me aportó mucha experiencia y conocimientos. Participar en el S.Pellegrino Young Chef Academy Competition fue una gran experiencia. Creo que ofrece una plataforma para que los jóvenes chefs brillen", añadió.

**Valeria Raimondi**, editora jefe de Fine Dining Lovers, añadió: "Nos complace y honra otorgar 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 pone el foco en el mensaje del plato, su historia oculta y los valores que refleja: una forma de destacar que la cocina contemporánea no sólo se basa en una técnica innovadora y en ingredientes refinados, sino que está profundamente conectada con los pensamientos que hay detrás de cada receta. Todos sabemos lo importante que es, sobre todo para un joven chef que quiere emerger en el panorama gastronómico internacional, tener una fuerte identidad personal: por eso estamos muy orgullosos de dar un reconocimiento al que ha sido votado como el más coherente."

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

Durante "Identidad en el plato", los finalistas del 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 a conocidos miembros de la comunidad internacional de chefs -**Henrique Sa Pessoa, Peter Gilmore, DeAille Tam, Selassie Atadika y Debora Fadul**, así como la escritora gastronómica **Paola Miglio**- cómo los chefs pueden expresar su identidad y personalidad a través de la comida, y practicar una innovación reflexiva.

¿Cómo ayuda la cocina a conformar la identidad de los chefs y les permite expresarse? ¿Cómo se puede innovar en la cocina sin perder de vista el papel de alimentar bien a la gente y cómo seguir siendo único como chef? Estas son sólo algunas de las preguntas que los chefs intentaron responder basándose en sus experiencias, suscitando un debate inspirador, en el que Tom Jenkins destacó como mensajes clave: "Los chefs llegan a la cocina en diferentes etapas de su vida y por diferentes caminos, no hay una carrera única, pero una vez que descubren la cocina y se dan cuenta de que pueden expresarse y hablar de todas las cosas que les han marcado a través de la comida, se enganchan. Eso no quiere decir que las redes sociales no sean una herramienta útil, pero los chefs veteranos aconsejan a los jóvenes que no se dejen influir indebidamente por lo que ven en Internet. Tu singularidad como chef, lo que te hace ser tú -todos están de acuerdo-, es tu mayor fortaleza y la innovación no sólo se aplica a lo que pones en el plato, también puedes ser innovador en la forma en que tratas a la gente, ya que buscamos crear una industria mejor para todos".

Para más información sobre la iniciativa, visite: [www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com](http://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. Sin embargo, para ello, hace falta talento. Por eso, S.Pellegrino ha creado S.Pellegrino Young Chef Academy, una plataforma para atraer, conectar y apoyar a la próxima generación de talentos culinarios. Se trata de un entorno que les capacitará oportunidades de educación, tutoría y experiencia, así como notoriedad y visibilidad a través de su competición mundial.

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

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

### **Acerca de S.Pellegrino y Acqua Panna**

S.Pellegrino, Acqua Panna y Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks son las marcas comerciales internacionales de Sanpellegrino S.p.A., con sede en Milán (Italia). Distribuidos en más de 150 países a través de sucursales filiales y distribuidores en los cinco continentes, estos productos representan, gracias a sus orígenes, la excelencia de la calidad y se ha convertido en perfectos representantes en virtud de sus orígenes e interpretan perfectamente del estilo italiano en todo el mundo como una síntesis de sibiritismo placer, salud y bienestar. Fundada en 1899, Sanpellegrino S.p.A. es la empresa líder en el sector de las bebidas en Italia, con gracias a su gama de aguas minerales, aperitivos sin alcohol y bebidas.

Desde siempre, Sanpellegrino siempre se ha estado comprometido con la mejora de este bien primordial básico para el planeta y trabaja con responsabilidad y pasión para garantizar que este recurso tenga un asegurado su futuro seguro.