

“เอียน โกอ์” เชฟหนุ่มจากสิงคโปร์ คว่ำรางวัลฟู้ด ฟอว์ ธอท อวอร์ด โดยนิตยสารไฟน์ ไดน์นิง เลิฟเวอร์ส ในการแข่งขันค้นหาเชฟดาวรุ่ง ชานเพลลิกรีโน ยัง เชฟ อคาเดมี่ ประจำปี 2565-2566

เชฟหนุ่มอายุยังไม่ถึง 30 ปีผู้เป็นตัวแทนจากเอเชีย

โดดเด่นด้วยความสามารถในการถ่ายทอดความเชื่อและรากเหง้าทางวัฒนธรรมเฉพาะตัวลงในอาหารจานเด็ด

มิลาน--29 มิถุนายน 2566--พีอาร์นิวส์ไวร์/ดาต้าเช็ต

ก่อนที่การแข่งขันค้นหาเชฟดาวรุ่ง ชานเพลลิกรีโน ยัง เชฟ อคาเดมี่ (S.Pellegrino Young Chef Academy) ประจำปี 2565-2566 รอบสุดท้ายจะเปิดฉากขึ้นที่เมืองมิลาน ในวันที่ 4 และ 5 ตุลาคม 2566 ทางชานเพลลิกรีโน ยัง เชฟ อคาเดมี่ มีความยินดีที่จะประกาศว่า เอียน โกอ์ (Ian Goh) เชฟหนุ่มจากสิงคโปร์ เป็นผู้ชนะรางวัลฟู้ด ฟอว์ ธอท อวอร์ด โดยนิตยสารไฟน์ ไดน์นิง เลิฟเวอร์ส (Fine Dining Lovers Food for Thought Award)

รางวัลนี้เป็นหนึ่งในสามรางวัลรองของการแข่งขันชานเพลลิกรีโน ยัง เชฟ อคาเดมี่ ซึ่งมอบให้กับเชฟที่ถ่ายทอดความเชื่อของตนเองลงในอาหารจานเด็ดได้ดีที่สุด โดยมาจากการโหวตของผู้อ่านนิตยสารไฟน์ ไดน์นิง เลิฟเวอร์ส

เมนูซิกเนเจอร์ **Heritage Lamb** ที่รังสรรค์ขึ้นโดยได้รับความช่วยเหลือจาก หลุยส์ ฮาน (Louis Han) ผู้ให้คำปรึกษาในรอบชิงชนะเลิศระดับภูมิภาค และเป็นรองหัวหน้าเชฟจากร้าน *Nae:um* ในสิงคโปร์ที่ได้หนึ่งดาวมิชลิน ได้สร้างความประทับใจให้กับผู้โหวตและสามารถเอาชนะผู้เข้ารอบสุดท้ายระดับภูมิภาคที่มีความสามารถอีก 14 คนจากทั่วโลก

“อาหารจานนี้ผสมผสานความชื่นชอบเนื้อแกะของผมเข้ากับความหวังที่จะเชื่อมรดกทางวัฒนธรรมชาวไต้หวันของผม” เชฟหนุ่มกล่าว “เชฟหลุยส์ ฮาน เจ้าของร้าน *Nae:um* เป็นที่ปรึกษาที่ดีที่สุดสำหรับผม เพราะเขาเองก็เคยเข้าแข่งขันเมื่อปี 2559

เราใช้เวลาร่วมกันมากมายไม่เพียงแต่ฝึกฝนทักษะการทำอาหารเท่านั้น แต่เขายังช่วยเพิ่มความมั่นใจและความมั่นคงทางจิตใจให้กับผมอีกด้วย เขามีประสบการณ์และความรู้มากมาย การเข้าร่วมการแข่งขันชานเพลลิกรีโน ยัง เชฟ อคาเดมี่ เป็นประสบการณ์ที่ยอดเยี่ยม และผมมองว่าเป็นเวทีที่เปิดโอกาสให้เชฟรุ่นใหม่ได้เจิดจรัสในวงการ”

วาเลเรีย ไรมอนดี (Valeria Raimondi) บรรณาธิการใหญ่ของนิตยสารไฟน์ ไดน์นิง เลิฟเวอร์ส กล่าวเสริมว่า “เรารู้สึกยินดีและเป็นเกียรติอย่างยิ่งที่ได้มอบรางวัลฟู้ด ฟอว์ ธอท อวอร์ด ที่มาจากการโหวตออนไลน์ของผู้อ่านนิตยสารไฟน์ ไดน์นิง เลิฟเวอร์ส ให้กับเชฟเอียน โกอ์ รางวัลนี้ให้ความสำคัญกับสิ่งที่อาหารจานนี้ต้องการจะสื่อ ประวัติความเป็นมาที่ซ่อนอยู่ และคุณค่าที่สะท้อนให้เห็น เพื่อเน้นย้ำว่าอาหารร่วมสมัยไม่ได้สำคัญที่เทคนิคขั้นสูงและส่วนผสมที่คัดสรรมาอย่างดีเท่านั้น แต่ต้องเชื่อมโยงอย่างลึกซึ้งกับความคิดที่อยู่เบื้องหลังทุกเมนูอีกด้วย เราทุกคนทราบดีว่าการมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวอย่างชัดเจนมีความสำคัญมาก

โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับเชฟรุ่นใหม่ที่ต้องการก้าวเข้าสู่วงการอาหารนานาชาติ นั่นคือเหตุผลที่เราภูมิใจมากที่ได้ยกย่องเชฟที่ได้รับการโหวตว่ามีความโดดเด่นที่สุด”

ทั้งนี้ ซานเปเลกริโน ยัง เชฟ อคาเดมี่

เล็งเห็นว่าการศึกษามีความสำคัญในการบ่มเพาะผู้มีพรสวรรค์ด้านการทำอาหารรุ่นใหม่ จึงได้จัดเวิร์กช็อปสร้างแรงบันดาลใจสำหรับผู้เข้ารอบสุดท้ายของรางวัลรองทั้งสามรางวัล เพื่อเจาะลึกในประเด็นที่ได้รับความสนใจมากที่สุดในวงการอาหาร

ในการจัดเวิร์กช็อป “เอกลักษณ์บนจานอาหาร” (Identity on the Plate) ที่ดำเนินรายการโดย **ทอม เจนกินส์ (Tom Jenkins)** นักข่าวของนิตยสารไฟน์ ไดน์นิง เลิฟเวอร์ส และตัวแทนจากอคาเดมี่นั้น เหล่าเชฟผู้เข้ารอบสุดท้ายของรางวัลฟู้ด ฟอรั ธอท อวอร์ด โดยนิตยสารไฟน์ ไดน์นิง เลิฟเวอร์ส ร่วมด้วยเชฟที่มีชื่อเสียงจากนานาชาติ ได้แก่ **เฮนริเก ซา เปสโซอา (Henrique Sa Pessoa)**, **ปีเตอร์ กิลมอร์ (Peter Gilmore)**, **เดอไอลส์ แทม (DeAille Tam)**, **เซลาสซี อทาดีกา (Selassie Atadika)** และ **เดโบรา ฟาดุล (Debora Fadul)** รวมถึงนักเขียนด้านอาหาร **เปาลา มิกลิโอ (Paola Miglio)** ได้มาร่วมพูดคุยเกี่ยวกับการถ่ายทอดเอกลักษณ์และบุคลิกลักษณะของเชฟผ่านอาหาร และการสร้างสรรค์เมนูใหม่ ๆ ด้วยความใส่ใจ

การทำอาหารช่วยหล่อหลอมและแสดงตัวตนของเชฟได้อย่างไร

เชฟจะสร้างสรรค์เมนูใหม่โดยไม่ลืมหบบาทในการหล่อเลี้ยงผู้คนได้อย่างไร

และเชฟจะรักษาเอกลักษณ์เฉพาะตัวในฐานะเชฟได้อย่างไร

เหล่านี้เป็นเพียงคำถามบางส่วนที่เหล่าเชฟพยายามตอบตามประสบการณ์ของแต่ละคน

ซึ่งจุดประกายการสนทนาที่สร้างแรงบันดาลใจ ในโอกาสนี้ ทอม เจนกินส์ ได้เน้นย้ำข้อความสำคัญว่า

“เชฟแต่ละคนเริ่มทำอาหารในช่วงวัยและในเส้นทางที่แตกต่างกันไป

ดังนั้นจึงไม่มีเส้นทางอาชีพแบบเดียวที่เหมาะสมกับทุกคน แต่เมื่อพวกเขารู้จักกับการทำอาหาร

และตระหนักว่าสามารถแสดงออกและสื่อสารทุกสิ่งที่หล่อหลอมตัวตนผ่านทางอาหารได้

พวกเขาก็หยุดทำอาหารไม่ได้แล้ว ในการรักษาเอกลักษณ์เฉพาะตัวนั้น

สิ่งสำคัญคือต้องเป็นตัวของตัวเองและไม่ต้องสนใจเสียงนกเสียงกา

โซเชี่ยลมีเดียเป็นเครื่องมือที่มีประโยชน์ก็จริง

แต่เชฟอาวุโสต่างแนะนำเชฟรุ่นใหม่ว่าอย่ารับอิทธิพลจากสิ่งที่เห็นในโลกออนไลน์มากเกินไป

เอกลักษณ์ของตัวเองในฐานะเชฟ อะไรที่ทำให้แต่ละคนเป็นตัวของตัวเอง นั่นคือจุดแข็งที่สำคัญที่สุด

นอกจากนั้นยังควรสร้างสรรค์สิ่งใหม่ไม่ใช่แค่กับอาหารเท่านั้น แต่ยังรวมไปถึงวิธีการปฏิบัติต่อผู้คนด้วย

เพื่อพัฒนาวงการอาหารให้ดีขึ้นสำหรับทุกคน”

ดูข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com

เกี่ยวกับซานเปเลกริโน ยัง เชฟ อคาเดมี่

ศาสตร์การทำอาหารมีศักยภาพในการเปลี่ยนแปลงสังคม รวมถึงสร้างอนาคตที่เท่าเทียมและยั่งยืนมากขึ้น แต่การจะทำเช่นนั้นได้ต้องอาศัยผู้ที่มีความสามารถ ด้วยเหตุนี้ ซานเปเลกริโน จึงจัดตั้งซานเปเลกริโน ยัง เชฟ อคาเดมี่ (S.Pellegrino Young Chef Academy) เพื่อดึงดูด เชื่อมโยง และบ่มเพาะผู้มีพรสวรรค์ด้านการทำอาหารรุ่นใหม่

โดยสร้างสภาพแวดล้อมที่ช่วยส่งเสริมคนรุ่นใหม่ด้วยโอกาสทางการศึกษา การให้คำปรึกษา และประสบการณ์ รวมทั้งสนับสนุนการแข่งขันที่มีชื่อเสียงในระดับโลก

ซานเพลลิกรีโน ยัง เชฟ อคาเดมี่ เปิดประตูต้อนรับสมาชิกจากกว่า 70 ประเทศ เพื่อสร้างความมั่นใจว่าพรสวรรค์ไม่ได้ถูกจำกัดด้วยภูมิศาสตร์ ชาติพันธุ์ หรือเพศ โดยเป็นสถานที่ที่เชฟรุ่นใหม่ไฟแรงจะได้มีปฏิสัมพันธ์กับผู้ที่มีอิทธิพลมากที่สุดในวงการอาหารระดับโลก และร่วมกันสร้างชุมชนการทำอาหารที่เปี่ยมด้วยแรงบันดาลใจ

ดูข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ <https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>

เกี่ยวกับซานเพลลิกรีโน และ อควา ปานน่า

ซานเพลลิกรีโน (S.Pellegrino), อควา ปานน่า (Acqua Panna) และซานเพลลิกรีโน อิตาเลียน สปาร์คลิง ดริงค์ส (Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks) เป็นเครื่องหมายการค้าระหว่างประเทศของบริษัท ซานเพลลิกรีโน เอส.พี.เอ. (Sanpellegrino S.p.A.) ซึ่งตั้งอยู่ที่เมืองมิลาน ประเทศอิตาลี ผลิตภัณฑ์เหล่านี้วางจำหน่ายในกว่า 150 ประเทศ ผ่านสาขาและตัวแทนจำหน่ายใน 5 ทวีป โดยแสดงให้เห็นถึงความเป็นเลิศด้านคุณภาพจากต้นกำเนิด และถ่ายทอดความเป็นอิตาลีออกไปทั่วโลกได้อย่างสมบูรณ์แบบ ในฐานะสัญลักษณ์แห่งความน่าอภิรมย์ สุขภาพ และความเป็นอยู่ที่ดี ทั้งนี้ ซานเพลลิกรีโน เอส.พี.เอ. ก่อตั้งขึ้นในปี พ.ศ. 2442 และเป็นบริษัทชั้นนำในอุตสาหกรรมเครื่องดื่มของอิตาลี ครอบคลุมทั้งน้ำแร่ เครื่องดื่มเรียกน้ำย่อยไร้แอลกอฮอล์ และเครื่องดื่มอื่น ๆ

ซานเพลลิกรีโนมีความมุ่งมั่นที่จะพัฒนาเครื่องดื่มที่ดีที่สุดสำหรับโลกใบนี้ ตลอดจนทำงานอย่างมีความรับผิดชอบและมุ่งมั่นเพื่อให้แน่ใจว่าทรัพยากรเหล่านี้จะมีอนาคตที่ยั่งยืน