

## 산펠레그리노 영 셰프 아카데미 경연 대회 22-23

### '히센 리우(He-SEN LIU )아쿠아파나 문화의 화합상 수상

베이징 '히센 리우', 중국 음식 문화를 통한 미식 유산의 미래를 조망한 시그니처 요리로  
아쿠아파나 문화의 화합상(Acqua Panna Connection in Gastronomy Award) 수상패거

[서울, 2023년 7월 25일 /PRNewswire] 2023년 10월 4일부터 5일까지 양일간 이탈리아 밀라노에서 열리는 산펠레그리노 영 셰프 아카데미 경연대회(S.Pellegrino Young Chef Academy Competition) 2022-23의 그랜드 피날레를 위한 준비가 한창인 가운데, 산펠레그리노 영 셰프 아카데미([S.Pellegrino Young Chef Academy](#))가 중국 지역 예선 우승자인 베이징 링롱(Ling Long) 레스토랑의 히센 리우 셰프가 아쿠아파나 문화의 화합상의 수상자로 선정되었다고 발표했다.

아쿠아파나 문화의 화합상은 산펠레그리노 영 셰프 아카데미 경연대회에서 수여하는 3개 부문의 특별상 중 하나로, 시그니처 요리를 통해 자국의 전통적인 미식 유산을 드러내면서 과거와 미래의 균형을 가장 잘 반영한 셰프에게 수여된다.

각 지역에서 전 세계 우승 타이틀을 놓고 경합하는 14명의 다른 지역 결선 진출자를 제치고 대회 멘토 셰프들의 투표를 통해 히센 리우 셰프는 글로벌 우승자로 선정되었으며, 멘토 셰프인 우 룡(Wu Rong)의 도움을 받아 개발한 그의 시그니처 요리 '홈메이드 굴 소스와 산동 와규'로 승리를 거머쥐었다.

히센 리우 셰프는 "중국 지역에서 젊은 셰프가 이렇게 의미 있는 상을 받게 된 것은 이번이 처음"이라며 "이 상은 개인적으로도 의미가 매우 크다"라고 소감을 밝혔다. 이어 "레스토랑 링롱에서의 함께한 인고의 시간을 포함해 지난 수년간의 노력들은 중국의 비옥한 지리적 유산과 풍부한 재료, 그리고 전통 요리 기술에서 영감을 받은 것"이라면서 "중국요리의 역사적 다양성에 대한 자취를 되새기며 통합과 혁신을 통해 전 세계적인 미식적 융합을 탐구하는 것을 목표로 삼고 있다"라고 설명했다. 그러면서 "나는 음식이 주는 힘을 굳게 믿으며, 열린 마음으로 전통을 소중히 여기며 나만의 요리 표현 방식으로 발전시키기 위해 늘 최선을 다하고 있다"라고 덧붙였다.

산펠레그리노의 국제 사업부 이사 스테파노 볼로네즈(Stefano Bolognese)는 "문화유산은 미식의 근간이며, 우리의 기원을 발전시켜 국가가 제공하는 최고의 것을 보여주는 것이 매우 중요하다고 믿고 있다"라며 "동시에, 다른 나라로부터 받은 타 문화의 아름다움이 한데 어우러져 새로운 것을 창조하지 않고는 어떠한 발전도 존재할 수 없다"라고 덧붙였다. 이어 그는 "히센 리우 셰프는 자신의 기원을 잊지 않으면서도 혁신적인 방식을 통해 자신만의 시그니처 요리로 표현하여 전통과 발전의 완벽한 조화를 담아냈다"면서 "그에게 이 의미 있는 상을 수여하게 된 것을 영광으로 생각한다"라고 전했다.

산펠레그리노 영 셰프 아카데미는 재능 있는 젊은 셰프들의 개인적, 직업적 성장을 하나의 주된 목표로 삼고, 그들의 성장과 발전을 위한 길을 열어주고 있다. 이러한 취지에서 영 셰프 아카데미는 지역 결선 진출자를 대상으로 연관성이 높은 주제로 그들에게 영감을 더해 줄 수 있는 워크숍을 제공해왔다. 아쿠아파나 문화의 화합상 결선 진출자들은 파인 다이닝 러버스(Fine Dining Lovers)의 저널리스트이자 아카데미 대변인인 톰

젠킨스(Tom Jenkins)가 진행한 '문화의 수호(Cultural Guardianship)' 워크숍에 참여했다. 이 워크숍을 통해 결선 진출자들은 친숙한 맛으로부터 새로운 것을 창조하면서 문화를 기리고 확장하는 것에서 셰프들의 역할이 무엇인지 모색했으며, 데보라 파둘(Debora Fadul), 제시카 로스발(Jessica Rosval), 데이비드 마틴(David Martin), 스테판 스틸러(Stefan Stiller)와 같은 셰프와 언론인 앤드루 프리드먼(Andrew Friedman), 에블린 첸(Evelyn Chen)의 의견을 경청하고 의견을 교환할 기회를 가졌다.

요리와 문화 사이의 부정할 수 없는 연관성에 대해, 톰 젠킨스는 "이 워크숍에서 우리는 음식이 문화 전반에 미치는 영향을 이야기했다"라며 "참여 게스트가 말한 것처럼, '모든 것은 음식을 통해 흐른다'"라고 설명했다. 이어 그는 "우리는 문화와 요리의 융합이 어떻게 수 세기에 걸쳐 오늘날 우리가 알고 있는 음식 문화를 만들어내는지를 살폈으며, 조금 더 개인적인 차원에서 셰프들과 전문가들로부터 음식이 어떻게 다른 문화를 발견할 수 있도록 해주었는지, 어떻게 그들을 자신의 문화, 그리고 가족과 다시금 연결시켰는지에 대한 아름다운 이야기를 들을 수 있었다"라고 말했다.

산펠레그리노 영 셰프 아카데미 22-23 경연 대회 문화의 화합상에 대한 더 자세한 정보는 공식 홈페이지 ([www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com](http://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com)) 를 통해 확인할 수 있다.

#### 산펠레그리노 영 셰프 아카데미 소개

산펠레그리노 영 셰프 아카데미는 미식의 한계를 넘어서 사회를 긍정적으로 변화시키고 더욱 포용적이고 지속 가능한 미래를 만들어 나갈 수 있는 젊은 셰프들을 발굴하고 육성하기 위해 산펠레그리노가 출범한 플랫폼이다. 이를 통해 산펠레그리노는 차세대 요리 인재의 유치와 연결, 육성을 위한 교육과 멘토링 및 경험의 기회를 제공하고 유명한 글로벌 경연 대회를 통해 젊은 셰프들이 성장할 수 있는 환경을 조성하기 위해 노력하고 있다. 본 아카데미는 재능 있는 인재가 지역이나 민족 또는 성별에 따른 제약을 받지 않도록 하기 위해 70 개국 이상의 회원들에게 문호를 개방하고 있다. 또한 열정적인 젊은 셰프들이 세계 미식계의 저명한 인사들과 교류할 수 있는 요리 커뮤니티를 육성하는 역할을 하고 있다.

#### 산펠레그리노 & 아쿠아파나 소개

산펠레그리노(S.Pellegrino), 아쿠아 파나(Acqua Panna) 및 산펠레그리노 이탈리아 탄산음료는 이탈리아 밀라노에 본사를 둔 산펠레그리노(Sanpellegrino S.p.A.)의 국제 상표다. 5 개 대륙의 지사 및 유통 업체를 통해 150 개국 이상에 유통되고 있는 산펠레그리노의 제품들은 이탈리아 제품의 최상의 품질을 대표하고, 유쾌함과 건강, 웰빙의 통합으로 이탈리아 스타일을 완벽하게 선보이는 브랜드로 자리 잡았다. 1899 년에 설립된 산펠레그리노(Sanpellegrino S.p.A)는 다양한 미네랄워터, 무알코올 식전주 및 음료를 제공하는 이탈리아 음료 부문의 대표적인 기업이다. 산펠레그리노는 환경을 지키기 위한 책임 의식을 잊지 않으며, 수자원의 안전한 미래를 보장하기 위해 책임감 있고 열정적으로 노력하고 있다.