

미식의 미래를 이끌어갈 차세대 젊은 셰프 발굴의 장
산펠레그리노 영 셰프 아카데미 경연대회 2022-2023 (S.PELLEGRINO YOUNG CHEF
ACADEMY COMPETITION 2022-2023) 그랜드 피날레 개최

2년간의 경쟁을 거쳐 선발된 전 세계 최고의 젊은 셰프 중 최종 우승자를 가리는 대망의 마지막 결선
무대로 오는 10월 4일과 5일 이탈리아 밀라노에서 진행

전세계 미식업계의 주요 인사들이 모이는 양일간 행사를 통해 '미래를 식탁에 올리다(bring your future to the
table)'라는 주제로 음식을 통해 사회에 긍정적인 변화를 일으키는 방법 등을 모색하는 자리 마련

서울, 2023년 9월 15일 /PRNewswire/ -- 오는 10월 4일과 5일, 양일간 이탈리아 밀라노에서 진행
예정인 대망의 그랜드 피날레를 앞두고 산펠레그리노 영 셰프 아카데미 경연대회 2022-2023에 대한
마지막 기대감이 고조되고 있다. 이를 위해 약 2년에 걸친 엄격한 선발 과정을 통해 발탁된 전세계 15명의
전도 유망한 젊은 셰프들은 산펠레그리노 영 셰프 아카데미 어워드 최종 우승을 놓고 각자가 가진 최고의
재능을 선보이게 된다. 최종 결승전에 이르는 여정 기간 동안 젊은 인재들은 전세계의 저명한 셰프들의
멘토링과 함께 자신만의 특별한 기술, 창의성, 비전, 꿈 등을 테이블에 구현함으로써 미식 발전에 기여하고
음식을 통해 더 나은 세상을 만들기 위한 동기를 부여받았다.

이번 행사는 유서 깊은 아름다운 궁전부터 현대식 격납고에 이르기까지 쉽게 잊을 수 없는 도시의 여러
랜드마크를 배경으로 펼쳐지며 세계 최고 셰프들의 영감을 주는 연설과 지식의 교환 뿐만 아니라 긍정적인
사회 변화를 주도할 참신한 아이디어를 논의하고 모색해 보는 자리가 마련될 예정이다. 결승전인 그랜드
피날레는 미식의 미래에 지대한 영향을 미칠 독점 행사로 새롭게 선보이는 산펠레그리노 영 셰프 아카데미
더 포럼(S.Pellegrino Young Chef Academy The Forum)과 함께 진행된다. 올해는 다양성, 형평성, 포용성
등의 주제를 중심으로 근무 환경과 업계 문화와 연계된 다양한 인간적인 측면에 초점을 맞출 예정이다. 본
포럼은 행사에 참석한 선후배 참여자 모두가 함께 모여 소통하며 영감을 얻을 수 있는 자리이자 미식업계의
미래를 대비할 에너지를 얻을 수 있는 좋은 기회가 될 것으로 전망된다.

올해 포럼은 유명 셰프와 업계 전문가가 참여하는 세 가지 세션으로 구성되며,
세션마다 젊은 셰프들이 필연적으로 직면하게 되는 실질적인 문제 해결을 위한
귀중한 조언과 추천 및 제안이 제공될 것이다. 첫 번째 세션은 월드 50 베스트 레스토랑 2023(The World's
50 Best Restaurants 2023)의 수상자인 버질리오 마르티네즈(Virgilio Martinez)가 진행한다. 마르티네즈
셰프는 공개서한을 통해 업계 발전에 기여하는 방법에 대한 그만의 시각을 공유할 예정이다. 또한
그는 자신의 커리어를 통해 이룬 성과와 포부를 바탕으로 자신이 기울인 노력의
진정한 의미를 설명하는 시간을 가질 것이다. 두 번째 세션에서는 역대 산펠레그리노 영 셰프 아카데미
어워드 수상자인 제롬 이안마크 캘러약(Jerome lanmark Calayag, 2021년 수상), 야스히로
후지오(Yasuhiko Fujio, 2018년 수상), 미치 린하드(Mitch Lienhard, 2016년 수상), 마크 모리아티(Mark
Moriarty, 2015년 수상) 등 4명이 전임 수상자들이 무대에 오르는 특별한 자리가 마련된다.
이들은 경연 이후 각자가 만들어온 여정을 소개하고, 일에 미친 근본적인 영향에 대해 조명해 볼 예정이다.
포럼의 마지막 세션에서는 '7인의 현자(賢者)'라 일컬어지는 피아 레온(Pía León), 에네코 아차(Eneko
Atxa), 엘렌 다르즈(Hélène Darroze), 비키 라우(Vicky Lau), 낸시 실버튼(Nancy Silverton), 줄리앙
로이어(Julien Royer), 리카르도 카마니니(Riccardo Camanini)와의 대담이 마련된다.

이 매력적인 교류는 통해 젊은 셰프들은 어떻게 자신의 역량을 발전시키고 이를 영향력 있는 행동으로 전환시킬 수 있는지에 대한 통찰력을 제공받을 예정이다. 또한 명망 있는 7인의 현자들은 그들이 이룬 업적으로 바탕으로 각자의 견해를 공유하고, 탁월함을 성취하는 방법에 대해 활발한 대화를 이끌어 나갈 예정이다.

산펠레그리노 영 셰프 아카데미 더 포럼은 1년이 넘는 기간 동안 멘토의 지도 아래 미래의 커리어를 위해 경연 과정을 거치며 최종 결선까지 온 젊은 셰프들이 경연 대회의 마지막 무대에서 더욱 재능을 발휘할 수 있도록 그랜드 피날레의 첫 날에 진행되게 된다.

이니셔티브에 대한 더 자세한 내용은 www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com에서 확인할 수 있다.

산펠레그리노 영 셰프 아카데미 (S.Pellegrino Young Chef Academy) 소개

산펠레그리노 영 셰프 아카데미는 미식의 한계를 넘어서 사회를 긍정적으로 변화시키고 더욱 포용적이고 지속가능한 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 회원들을 문호를 개방하고 있다. 또한 열정적인 젊은 셰프들이 세계 미식계의 저명한 인사들과 교류를 나누고 요리 커뮤니티를 육성하는 역할을 하고 있다.

더 자세한 정보는 산펠레그리노 영 셰프 아카데미 공식 홈페이지(<https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>)를 통해 확인할 수 있다.

산펠레그리노 & 아쿠아파나 소개

산펠레그리노(S.Pellegrino), 아쿠아파나(Acqua Panna) 및 산펠레그리노 이탈리아 탄산음료는 이탈리아 밀라노에 본사를 둔 산펠레그리노(Sanpellegrino S.p.A.)의 국제 상표다. 5 개 대륙의 지사 및 유통업체를 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 미네랄 워터, 무알코올 식전주, 음료 및 아이스티를 제공하는 이탈리아 음료 부문의 대표적인 기업이다. 이탈리아의 주요 미네랄 워터 공급 업체로서 산펠레그리노는 환경을 지키기 위한 책임 의식을 잊지 않으며, 수자원의 안전한 미래를 보장하기 위해 책임감 있고 열정적으로 노력하고 있다.

에델만 코리아 산펠레그리노 홍보 담당

정세연 이사 010-4947-9235 / sera.jung@edelman.com
김지수 과장 010-6230-4720/ sophie.kim@edelman.com