

TEMUKAN GENERASI CEF HEBAT SETERUSNYA DI PERINGKAT AKHIR PERTANDINGAN S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY 2022-23

Selepas pertandingan berlangsung selama dua tahun di antara cef muda terbaik dari seluruh dunia, telah tiba masanya untuk peringkat akhir yang akan menyaksikan pemenang edisi 2022-23 dinobatkan.

Acara dua hari di Milan ini, yang dibentuk berdasarkan konsep "bawa masa depan anda ke meja makan", akan menghimpunkan beberapa tokoh paling berpengaruh dalam sektor gastronomi untuk terlibat dalam perbualan tentang cara mencipta perubahan positif dalam masyarakat melalui makanan.

MILAN, 14 Sept. 2023 /PRNewswire/ -- [Pertandingan S.Pellegrino Young Chef Academy 2022-2023](#) akan sampai ke fasa terakhirnya apabila **Peringkat Akhir yang ditunggu-tunggu akan bermula pada 4 dan 5 Oktober ini di Milan**. Selepas hampir dua tahun melakukan pemilihan yang sukar, 15 orang cef muda yang paling menjanjikan di dunia akan memberikan yang terbaik untuk memenangi **Anugerah S.Pellegrino Young Chef Academy**. Sepanjang perjalanan pertandingan ini, bakat muda yang terlibat telah dibimbing oleh cef terkenal dunia dan digalakkan untuk membawa kemahiran teknikal, kreativiti, visi dan impian mereka yang unik ke meja untuk menyokong evolusi gastronomi dan menjadikan dunia tempat yang lebih baik melalui makanan.

Berlatarbelakangkan mercu tanda bandar yang tidak dapat dilupakan, daripada istana bersejarah yang indah hingga ke hangar kontemporari, acara ini turut menampilkan cef terbaik dunia yang terlibat dalam ceramah dan pertukaran pengetahuan yang memberi inspirasi, dengan ruang untuk memupuk idea baharu bagi memacu perubahan sosial yang positif. Peringkat Akhir ini bertepatan dengan edisi baharu **Forum S.Pellegrino Young Chef Academy**, sebuah **acara eksklusif yang didedikasikan untuk membentuk masa depan bidang gastronomi**. Tumpuan bagi tahun ini ialah **aspek manusia dalam persekitaran kerja dan budaya industri**, dengan tumpuan pada **kepelbagaian, ekuiti dan keterangkuman**. Ia akan menjadi detik untuk semua peserta berhubung, sama ada muda atau senior, untuk mendapatkan inspirasi, berasa dinaikkan, dan berasa bertenaga bagi menghadapi apa yang akan berlaku seterusnya untuk industri.

Edisi tahun ini akan terdiri daripada tiga sesi berbeza melibatkan cef terkenal dan pakar industri. Setiap sesi akan menawarkan nasihat, pengesyoran dan cadangan yang berharga untuk menangani cabaran praktikal yang pasti akan dihadapi oleh cef-cef muda ini. Segmen pertama akan diketuai oleh **Virgilio Martínez, pemenang anugerah The World's 50 Best Restaurants 2023**. Melalui sebuah surat terbuka, **Martínez** akan berkongsi perspektif peribadi beliau tentang cara menyumbang kepada evolusi sektor gastronomi. Berdasarkan pencapaian dan aspirasi kerjayanya sendiri, beliau akan menjelaskan maksud sebenar usaha ini. Semasa sesi kedua, satu kejadian unik akan berlaku di mana empat **pemenang Anugerah S.Pellegrino Young Chef Academy sebelumnya – Jerome lanmark Calayag (2021), Yasuhiro Fujio (2018), Mitch Lienhard (2016) dan Mark Moriarty (2015)** – akan bergabung tenaga di atas pentas. Mereka secara kolektif akan mempamerkan perjalanan mereka yang luar biasa sejak pertandingan masing-masing dan menerangkan kesan mendalam usaha mereka. Fasa akhir forum ini akan menampilkan dialog bersama dengan Seven Sages: **Pía León, Eneko Atxa, H  l  ne Darroze, Vicky Lau, Nancy Silverton, Julien Royer dan Riccardo Camanini**. Perkongsian yang menarik ini akan memberikan cerapan kepada barisan cef muda tentang cara mempertingkatkan usaha mereka sendiri dan mengubahnya menjadi tindakan yang meninggalkan kesan yang besar. Seven Sages yang berjaya ini akan berkongsi perspektif mereka secara terbuka dan memupuk perbualan dinamik untuk mencapai kecemerlangan.

Forum S.Pellegrino Young Chef Academy ini akan diadakan pada hari pertama berlangsungnya Peringkat Akhir bagi mempersiapkan cef muda untuk menyerlah di peringkat akhir pertandingan ini, suatu perjalanan yang bermula lebih setahun yang lalu, di mana mereka telah bertanding, dan telah ditemani dan dibimbing oleh mentor untuk membuka laluan kerjaya masa depan mereka. Kerana usaha terbaik mereka akan menjadikan masa depan gastronomi lebih baik.

Untuk mengetahui lebih lanjut tentang inisiatif ini, sila layari:
www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com.

Tentang S.Pellegrino Young Chef Academy

Gastronomi berpotensi untuk mengubah masyarakat, membentuk masa depan yang lebih lestari dan lebih inklusif. Tetapi bakat diperlukan untuk melakukannya. Itulah sebabnya S.Pellegrino telah mencipta S.Pellegrino Young Chef Academy, sebuah platform untuk menarik, menghubungkan dan memupuk bakat kuliner generasi seterusnya. Ia merupakan satu persekitaran yang akan memperkasakan mereka melalui peluang pendidikan, bimbingan dan pengalaman, serta melalui persaingan global yang terkemuka.

Akademi ini membuka pintunya kepada ahli-ahli dari lebih 70 negara yang berbeza, memastikan bakat tidak dihalang oleh kedudukan geografi, etnik atau jantina. Ini adalah suatu tempat di mana para cef muda yang bersemangat dapat berinteraksi dengan tokoh paling berpengaruh dalam bidang gastronomi global, serta bersama-sama memupuk komuniti kuliner yang memberi inspirasi.

Untuk mengetahui lebih lanjut, sila layari: <https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>

Tentang S.Pellegrino dan Acqua Panna

S.Pellegrino, Acqua Panna dan Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks ialah tanda dagangan antarabangsa Sanpellegrino S.p.A., yang berpangkalan di Milan, Itali. Diedarkan di lebih 150 buah negara melalui cawangan dan pengedar di kelima-lima benua, produk ini mewakili kualiti, kecemerlangan berdasarkan asal usulnya dan mentafsir gaya Itali dengan sempurna di seluruh dunia sebagai suatu sintesis keseronokan, kesihatan dan kesejahteraan. Ditubuhkan pada tahun 1899, Sanpellegrino S.p.A. ialah syarikat terkemuka dalam sektor minuman di Itali dengan rangkaian air mineral, aperitif dan minuman tanpa alkohol.

Sanpellegrino sentiasa komited untuk mempertingkatkan barangan utama ini ke seluruh dunia serta berusaha dengan penuh tanggungjawab dan bersemangat untuk memastikan masa depan sumber ini terjamin.