

เตรียมพบผู้ชนะการแข่งขันเฟ้นหาเชฟดาวรุ่ง ซานเปเลกรีนโน ยัง เชฟ อคาเดมี่ ประจำปี 2565-2566 ในการแข่งรอบชิงชนะเลิศที่มีลาน 4-5 ตุลาคมนี้

หลังการแข่งขันระหว่างเชฟรุ่นเยาว์ที่ดีที่สุดจากทั่วโลกนาน 2 ปี ก็มาถึงเวทีสุดท้ายที่จะได้ทราบตัวผู้ชนะประจำปี 2565-2566 แล้ว

งานระยะเวลา 2 วันที่มีลาน จัดขึ้นภายใต้คอนเซปต์ "นำอนาคตของคุณมาสู่โต๊ะอาหาร" โดยจะมีกลุ่มหนึ่งในเชฟชื่อดังที่สุดในวงการศาสตร์การทำอาหารมาร่วมพูดคุยเกี่ยวกับวิธีการสร้างการเปลี่ยนแปลงเชิงบวกในสังคมผ่านอาหาร

มีลาน--14 ก.ย. 2566--ฟิอาร์นิวส์ไวร์/ดาต้าเช็ด

[การแข่งขันเฟ้นหาเชฟดาวรุ่ง ซานเปเลกรีนโน ยัง เชฟ อคาเดมี่ \(S.Pellegrino Young Chef Academy\) ประจำปี 2565-2566](#) เข้าสู่ช่วงสุดท้ายแล้ว

ประตูของรอบชิงชนะเลิศที่รอคอยมานานกำลังจะเปิดออกในวันที่ 4 และ 5 ตุลาคมที่มีลาน หลังจากคัดเลือกอย่างยากลำบากมาเกือบสองปี เชฟรุ่นเยาว์ที่มีแววที่สุดในโลก 15 คนจะพยายามอย่างเต็มที่เพื่อคว้ารางวัลซานเปเลกรีนโน ยัง เชฟ อคาเดมี่ อวอร์ด (S.Pellegrino Young Chef Academy Award) ในระหว่างการแข่งขันนี้ ผู้มีความสามารถรุ่นเยาว์จะได้รับคำแนะนำจากเชฟชื่อดังระดับโลก และได้รับการสนับสนุนให้นำทักษะทางเทคนิค ความคิดสร้างสรรค์ วิสัยทัศน์ และความฝันอันเป็นเอกลักษณ์มาสู่โต๊ะอาหาร เพื่อสนับสนุนวิวัฒนาการของศาสตร์การทำอาหาร และทำให้โลกนี้น่าอยู่ยิ่งขึ้นผ่านทางอาหาร

งานนี้จัดขึ้นโดยมีฉากหลังเป็นสถานที่สำคัญอันน่าจดจำของเมือง ตั้งแต่พระราชวังเก่าแก่อันงดงามไปจนถึงโรงเก็บเครื่องบินร่วมสมัย โดยงานนี้ยังมีเชฟที่เก่งที่สุดในโลกมาร่วมในการกล่าวสุนทรพจน์และแลกเปลี่ยนความรู้ที่สร้างแรงบันดาลใจ พร้อมพื้นที่สำหรับปลูกฝังแนวคิดใหม่ ๆ เพื่อขับเคลื่อนการเปลี่ยนแปลงเชิงบวกทางสังคม การแข่งขันรอบชิงชนะเลิศเกิดขึ้นพร้อมกับซานเปเลกรีนโน ยัง เชฟ อคาเดมี่ เดอะ ฟอรัม (S.Pellegrino Young Chef Academy The Forum) โฉมใหม่ ซึ่งเป็นกิจกรรมพิเศษที่อุทิศให้กับการกำหนดอนาคตของศาสตร์การทำอาหาร สิ่งที่น่าตื่นเต้นในปีนี้เป็นมุมมองของมนุษย์ในสภาพแวดล้อมการทำงานและวัฒนธรรมอุตสาหกรรม โดยมุ่งเน้นไปที่ความหลากหลาย ความเท่าเทียม และการไม่แบ่งแยก มันจะเป็นช่วงเวลาสำหรับผู้เข้าร่วมทุกคนจะได้เชื่อมต่อกัน ไม่ว่าจะหนุ่มสาวหรือผู้สูงอายุ เพื่อให้รู้สึกถึงแรงบันดาลใจ รู้สึกมีกำลังใจ และรู้สึกมีพลังที่จะเผชิญกับสิ่งที่เกิดขึ้นต่อไปของอุตสาหกรรม

งานในปีนี้จะประกอบด้วย 3 เซสชัน โดยมีเชฟผู้มีชื่อเสียงและผู้เชี่ยวชาญในอุตสาหกรรม แต่ละเซสชันจะให้คำแนะนำ การชี้แนะ และข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์ เพื่อจัดการกับความท้าทายในทางปฏิบัติที่เชฟรุ่นเยาว์จะต้องเผชิญอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ ส่วนแรกจะนำโดย **เวอร์จิลิโอ มาร์ตีเนส (Virgilio Martínez)** ผู้ชนะจากเวทีสุดยอด 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมของโลก ประจำปี 2566 (The World's 50 Best Restaurants 2023)

โดย **มาร์ตีเนส** จะแบ่งปันมุมมองส่วนตัวของเขาเกี่ยวกับวิธีมีส่วนร่วมในการพัฒนาภาคส่วนนี้ผ่านจุด

หมายเหตุ: จากความสำเร็จในอาชีพการงานและแรงบันดาลใจของเขาเอง เขาจะให้ความหมายที่แท้จริงของคำว่าความพยายาม ในช่วงเซสชันที่สอง จะเป็นเหตุการณ์พิเศษที่ผู้ชนะรางวัลรางวัลซานเปเลกรีนโน ยัง เชฟ อคาเดมี่ อวอร์ด 4 คนก่อนหน้า ได้แก่ เจอโรม เอียนมาร์ค คาลายัก (Jerome Ianmark Calayag) (ผู้ชนะปี 2564), ยาสึฮิโร ฟุจิโอะ (Yasuhiro Fujio) (ผู้ชนะปี 2561), มิทช์ เลียนฮาร์ด (Mitch Lienhard) (ผู้ชนะปี 2559) และมาร์ค มอริอาร์ตี (Mark Moriarty) (ผู้ชนะปี 2558) จะมารวมกันบนเวที

พวกเขาจะร่วมกันแสดงการเดินทางอันน่าทึ่งนับตั้งแต่เสร็จสิ้นการแข่งขันของแต่ละคนตามลำดับ และให้บอกเล่าถึงผลกระทบที่ยิ่งใหญ่จากงานของพวกเขา ช่วงสุดท้ายของฟอรัมจะมีการพูดคุยกับ "Seven Sages" หรือคณะกรรมการผู้ตัดสินการประกวดซานเปเลกรีนโน ยัง เชฟ อคาเดมี่ รอบชิงชนะเลิศใหญ่ ประกอบด้วย เปีย ลีออน (Pía León), อีเนโก แอตซา (Eneko Atxa), เฮเลน ดาร์โรซ (Hélène Darroze), วิกกี เหลา (Vicky Lau), แนนซี ซิลเวอร์ตัน (Nancy Silverton), จูเลียน โรเยอร์ (Julien Royer) และริคคาร์โด คามานินี (Riccardo Camanini)

การพูดคุยนี้จะช่วยให้เชฟรุ่นเยาว์ได้รับข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับวิธีการปรับปรุงผลงานของตนเองและเปลี่ยนให้เป็นการกระทำที่สร้างผลกระทบ Seven Sages ที่ประสบความสำเร็จจะแบ่งปันมุมมองของพวกเขาอย่างเปิดเผยและส่งเสริมการสนทนาแบบไดนามิกเกี่ยวกับการบรรลุความเป็นเลิศ

ซานเปเลกรีนโน ยัง เชฟ อคาเดมี่ เดอะ ฟอรัม

จะจัดขึ้นในวันแรกของการแข่งขันรอบสุดท้ายเพื่อเตรียมเชฟรุ่นเยาว์ให้โดดเด่นบนเวทีสุดท้ายของการแข่งขัน การเดินทางที่เริ่มต้นเมื่อกว่าหนึ่งปีที่แล้ว ช่วงเวลาที่พวกเขาได้แข่งขันกัน และได้รับคำแนะนำจากที่ปรึกษาเพื่อมุ่งไปสู่อาชีพในอนาคต เพราะสิ่งที่ดีที่สุดจะทำให้อนาคตของศาสตร์การทำอาหารดียิ่งขึ้น

ดูข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com

เกี่ยวกับซานเปเลกรีนโน ยัง เชฟ อคาเดมี่

ศาสตร์การทำอาหารมีศักยภาพในการเปลี่ยนแปลงสังคม รวมถึงสร้างอนาคตที่เท่าเทียมและยั่งยืนมากขึ้น แต่การจะทำเช่นนั้นได้ต้องอาศัยผู้ที่มีความสามารถ ด้วยเหตุนี้ ซานเปเลกรีนโนจึงจัดตั้งซานเปเลกรีนโน ยัง เชฟ อคาเดมี่ (S.Pellegrino Young Chef Academy) เพื่อดึงดูด เชื่อมโยง และบ่มเพาะผู้มีพรสวรรค์ด้านการทำอาหารรุ่นใหม่ โดยสร้างสภาพแวดล้อมที่ช่วยส่งเสริมคนรุ่นใหม่ด้วยโอกาสทางการศึกษา การให้คำปรึกษา และประสบการณ์ รวมทั้งสนับสนุนการแข่งขันที่มีชื่อเสียงในระดับโลก

ซานเปเลกรีนโน 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