

人才、创造力和对未来美食的憧憬：青年厨师 NELSON FREITAS 荣获 2023 年圣培露世界青年厨师大赛学院奖

在米兰举行的为期两天的全球总决赛中，代表伊比利亚赛区参赛的 Nelson Freitas 凭借招牌菜“脆皮红鲷鱼、海胆和自制黑蒜”在 15 个赛区决赛选手中脱颖而出，夺得冠军。

米兰 2023 年 10 月 6 日 /PRNewswire/ -- 10 月 5 日晚，2023 年度圣培露世界青年厨师学院奖获奖者揭晓，由圣培露青年厨师学院举办的第五届圣培露世界青年厨师大赛至此完满收官。历经两年的角逐，全球总决赛定于米兰举办，15 位才华横溢的青年厨师在各自赛区的比赛中脱颖而出，展示了他们的才华、创造力和对未来美食的憧憬。Nelson Freitas 的出色表现博得国际评委团的欣赏，并一举夺得 2023 年度圣培露世界青年厨师学院奖。

来自葡萄牙的青年厨师尼尔森·弗莱塔斯（Nelson Freitas）代表伊比利亚赛区参赛，在国际导师菲利普·卡瓦略（Filipe Carvalho）的陪同和指导下，凭借他的招牌菜“脆皮红鲷鱼、海胆和自制黑蒜”（Crispy red mullet, sea urchin and homemade black garlic），令国际评审团印象深刻，获得极高的评价。本届国际评委团由世界名厨组成，分别是：Riccardo Camanini、Hélène Darroze、Vicky Lau、Pía León 和 Nancy Silverton。Nelson Freitas 以一道海鲜为主的菜肴征服了国际评委团，凭借创意理念的叙述、对传统文化的遵从，通过对菜品滋味和层次的权衡和精湛的厨艺基础、用国际化的语言表述了强而有力的菜品理念和信息。与前几届圣培露世界青年厨师学院奖获得者获得者 Jerome lanmark Calayag (2021)、Yasuhiro Fujio (2018)、Mitch Lienhard (2016) 和 Mark Moriarty (2015) 一样，我们祝愿 Nelson Freitas 在未来的职业生涯中对美食的理念精益求精，不断地挖掘自身才华，从而成为推动行业发展的一股新力量。

除了圣培露世界青年厨师学院奖之外，学院还颁发了三个特别奖项，以体现学院成立的主旨，借由美食的力量对餐饮美食行业和社会产生积极影响。由全球领先的电子美食杂志《Fine Dining Lovers》读者票选出的 FDL 美食匠心奖授予了来自新加坡的 Ian Goh 的“古法羊肉”，这道招牌菜很好地传达了个人经历、信仰和价值观，融合了他对羊肉的热爱以及身上流淌的海南血统和传承。来自中国大陆赛区的刘禾森凭借招牌菜“蚝与牛”荣获美食文化融合奖，他的招牌菜呈现了传统与创新之间的平衡，同时也表达了中国饮食文化的美食传承，成为首位获得圣培露国际优胜头衔的中国大陆赛区选手。最终，Artur Gomes 的“Vale das Lobas celeriac”荣获可持续餐厅协会颁发的圣培露社会责任奖，诠释了“拥护本地食材，将对土壤和气候健康的考虑引入再生农业流程”的可持续发展的理念。

在赛场上，作为首位女性厨师获得中国大陆赛区优胜的张祎，带来她的招牌菜式“广西之旅”：以全素食材打造的主菜菜式，以炭烤茄子、蘑菇和芦笋佐以特调的广西风味酸辣汤为主角，以米卷模拟苔藓和手绘的竹画米片作伴，营造湿润山林的野趣，来回应内心对气候环境问题的思考。现场在米片上“作画”，展现中国文化独有“竹君子”的气节，在现场享用时，将脆片掰开，传递中式美食的“分享”概念，颇具仪式感。在国际赛场上传递来自中国美食的风格和文化理念，为国际评委带来耳目一新的体验。

圣培露世界青年厨师学院旨在发掘、培养、扶持未来餐饮行业的新生力量，并通过教育、指导和历练向他们展示如何充分发挥自己的潜力。一直以来，圣培露始终坚信美食远不止于能为餐桌增色，青年厨将成为推动美食行业的一股力量。圣培露世界青年厨师学院大赛吸引了世界各地数百名有才华、有热情、有理想的青年厨师，尤其是在本届大赛上创下光辉纪录：在 15 个参赛地区中，有 166 名厨师通过了初赛并有机会与资深名厨接触、交流、学习，在国际舞台上展示自己的潜力。

圣培露国际业务部总监 Stefano Bolognese 称道：“本届圣培露青年厨师学院及大赛超出了我们的预期。世界各地年轻厨师的踊跃参与对我们来说意义重大，我们非常自豪地看到，那么多的资深厨师和青年厨师与圣培露抱有同样的信念，是通过美食让世界变得更美好，而这一切都要靠他们的双手来实现。在米兰举行的全球总决赛更加印证了众人拾柴火焰高，我们衷心感谢所有来到总决赛的人们，谢谢你们参加为期两天的启发性的对话、思想交流活动，当然还要感谢美食带来的无限魅力。我们向 **Nelson Freitas** 表示祝贺，他在最后一场激烈的比赛中脱颖而出，让我们的评委会赞叹不已，并摘得桂冠。祝愿 **Nelson** 在未来的日子里一片坦途，并希望他珍惜在这段激动人心的旅程中学到的知识，为美食行业的发展添砖加瓦。当然，也要感谢所有前途无量的青年厨师们，感谢他们全身心地投入工作，踏上与导师一同成长的道路。我们祝愿他们在职业生涯中一帆风顺，并始终在工作的每个阶段中融入自己的热情和价值观。本届比赛正式落幕，不过我们希望这是青年厨师的新起点，我们的承诺不会就此止步，下一届圣培露世界青年厨师学院大赛的更多详情即将公布。”

圣培露青年厨师学院 2022-23 年比赛的精彩内容可在圣培露青年厨师学院和 Fine Dining Lovers 频道观看。如需了解更多有关人才招聘的信息，请访问：sanpellegrinoyoungchefacademy.com。

关于圣培露世界青年厨师学院

美食能推动社会的积极发展，从而塑造一个更包容、更可持续发展的未来，但要达成这点需要才华横溢的厨师做出努力和贡献。这就是圣培露创办了世界青年厨师学院的初衷，学院吸引、扶持和培养新一代烹饪人才的平台。通过教育、指导、历练和参与专业性的全球大赛，为青年厨师们提供锻炼能力的机会。

学院向来自 70 多个不同国家和地区敞开大门，确保人才不受地域、种族或性别的限制。在这里，充满热情的青年厨师们与全球美食界大师进行交流，共同营造一个专业性、前瞻性和鼓舞人心的美食烹饪社区。

如需了解更多信息，请访问：<https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>

关于圣培露和普娜

圣培露、普娜和圣培露意式饮料是隶属于意大利 **Sanpellegrino S.p.A** 圣培露集团旗下的国际品牌，总部位于意大利米兰。系列产品已销往全球 150 多个国家和地区，旗下产品不仅代表了其源泉的卓越品质，更为全世界消费者完美诠释了意式欢愉、健康和幸福的生活方式。**Sanpellegrino S.p.A** 圣培露集团成立于 1899 年，现已成为意大利领先的饮料生产商，其产品种类丰富，包括一系列矿泉水、果汁饮料等饮品。

圣培露始终致力于为消费者提供卓越产品，始终秉承可持续发展的重要理念，亦付出坚实努力，通过负责、严谨、热忱的价值观维护自然水源、环境保护和全球未来的长期发展。120 多年来，圣培露一直以严苛的高标准和纯粹的口感，保证水质稳定如初，口感纯粹，通过国际水管理联盟 **AWS**（**The Alliance for Water Stewardship**）标准认证，注重有限资源的可持续发展，围绕环境保护的关键承诺，承责社会并赋能环境，带来味蕾上的沁润与丰盈，探索美食，通过高度社会责任感和执行力保证这一珍贵的地球资源拥有安全的未来。