



**넬슨 프레이타스(NELSON FREITAS), 산펠레그리노 영 셰프 아카데미 어워드
2023(S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY AWARD 2023) 최종 우승자로 선정**

- 미식의 미래를 향한재능, 창의성, 비전

- 15 명의 각 지역 우승자로 구성된 최종 결선 진출자들 중에서 이베리아 반도 국가들을 대표하여 출전한 넬슨 프레이타스가 두각을 나타내며 최종 우승자의 타이틀 획득

- 밀라노에서 이틀간 진행된 그랜드 피날레에서 자신의 시그니처 요리인 '바삭한 붉은 송어, 성게, 그리고 홈메이드 흑마늘(Crispy red mullet, sea urchin and homemade black garlic)'을 선보이며 강한 인상을 남겨

서울, 2023 년 10 월 11 일 /PRNewswire/ -- 10 월 5 일 저녁, 제 5 회 산펠레그리노 영 셰프 아카데미 어워드 2023(S.Pellegrino Young Chef Academy Award

2023)[<https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>]의 최종 수상자 발표와 함께 전 세계를 열광시킨 산펠레그리노 영 셰프 아카데미(S.Pellegrino Young Chef Academy)가 주최한 영 셰프 재능 발굴의 다섯 번째 현장의 막이 내렸다. 지난 2 년 간 진행된 경연의 대미를 장식한 그랜드 피날레는이탈리아 밀라노에서 개최되었으며각 지역 결선에서 최고의 기량을 발휘한 15 명의 젊고 유망한 셰프들이 모여 그들의 재능과 창의력을 발휘함과 동시에, 미식의 미래에 대한 비전을 선보였다. 이 가운데 심사위원단(Grand Jury)의 감탄을 자아낸 넬슨 프레이타스가 명망 높은 산펠레그리노 영 셰프 아카데미 어워드 2023 을 수상했다.

이베리아 국가들을 대표하여 출전한 포르투갈 출신의 젊은 셰프 넬슨 프레이타스는 멘토 셰프인 필리페 카르발류(Filipe Carvalho)와 함께 자신의 시그니처 요리인 '바삭한 붉은 송어, 성게, 그리고 홈메이드 흑마늘(Crispy red mullet, sea urchin and homemade black garlic)'을 선보였다.

세계적으로 유명한 셰프 리카르도 카마니니(Riccardo Camanini), 엘렌 다로즈(Hélène

Darroze), 비키 라우(Vicky Lau), 피아 레온(Pía León), 낸시 실버턴(Nancy Silverton)으로 구성된 심사위원단은 프레이타스 셰프가 전달한 강렬한 메시지 외에도 세련된 요리 기술, 재료의 선정, 그리고 요리의 아름다움에 대해 극찬했다. 역대 산펠레그리노 영 셰프 아카데미 어워드의 수상자인 제롬 이안마크 칼라약(Jerome Ianmark Calayag, 2021), 후지오 야스히로(Yasuhiro Fujio, 2018), 미치 린하트(Mitch Lienhard, 2016) 그리고 마크 모리아티(Mark Moriarty, 2015)와 더불어, 프레이타스는 이제 자신의 재능과 요리 수준을 한층 더 높은 수준으로 끌어올리고 미식의 발전을 만들어나갈 수 있는 길에 들어서게 되었다.

산펠레그리노 영 셰프 아카데미 어워드와 더불어, 미식을 통한 변화의 힘과 그것이 요리를 통해 사회에 미치는 긍정적인 효과에 대한 산펠레그리노의 신념을 반영한 세 분야의 특별상 역시 수여되었다. 그 중 산펠레그리노에서 운영하는 파인 다이닝 매거진 '파인 다이닝 러버스(Fine Dining Lovers)' 독자들의 투표로 수상자가 선정되는 ▲ 파인 다이닝 러버스 상(The Fine Dining Lovers



Food for Thought Award)는 시그니처 요리 '헤리티지 램(Heritage lamb)'을 통해 자신의 역사, 신념, 가치를 가장 잘 전달했다고 평가되는 이안 고(Ian Goh) 셰프가 수상했다. ▲ **아쿠아파나 문화의 화합상(Acqua Panna Connection in Gastronomy Award)**은 시그니처 요리 '홈메이드 굴소스가 가미된 산둥 와규(Homemade oyster sauce with Shandong wagyu)'를 선보이며 중국 음식 문화의 유산을 표현하는 동시에 전통과 발전의 균형을 가장 잘 구현한 것으로 평가되는 리우 히센(Liu He-Sen) 셰프가 수상자가 되었다. 마지막으로 지속가능 레스토랑 협회(Sustainable Restaurant Association)에서 선정하는 ▲ **산펠레그리노 사회적 책임 상(S.Pellegrino Social Responsibility Award)**은 시그니처 요리 '발레 다스 로바스 셀러리악("Vale das Lobas" celeriac)'으로 요리를 통해 전달되는 지속가능성의 강력한 메시지를 전달한 아르투르 고메즈(Artur Gomes) 셰프가 수상했다.

산펠레그리노는 미식이 식탁이라는 한계를 넘어 젊은 셰프들을 통해 업계의 발전을 이끌어 나가는 원동력이 될 것이라는 신념 아래 산펠레그리노 영 셰프 아카데미(S.Pellegrino Young Chef Academy)를 설립하여 유능한 차세대 셰프들을 발굴하고 이들을 위한 교육과 멘토링, 실습 기회등을 제공함으로써 이들이 잠재력을 최대한 발휘할 수 있도록 지원한다. 산펠레그리노 영 셰프 아카데미 경연대회(S.Pellegrino Young Chef Academy Competition)에는 변화를 만드는 것에 참여하고자 하는 수백 명의 젊고 재능있는 셰프들이 전 세계에서 모여든다.이 가운데 특히 이번 회차는 15 개 지역에서 166 명의 셰프들이 예선을 통과해 세계 최고의 셰프들과 소통하고 국제적인 맥락에서 그들의 잠재력을 펼칠 수 있는 기회를 가지며 역대 참가 기록을 남기게 되었다.

산펠레그리노 국제사업부의 이사 스테파노 볼로네즈(Stefano Bolognese)는 "이번 산펠레그리노 영 셰프 아카데미 경연대회는 우리가 상상한 것 그 이상이었다. 전 세계의 수많은 젊은 셰프들이 참가하며 인상적인 기록을 만들어 냈다는 점에서 우리에게 큰 의미가 있다"며, "우리는 이렇게 많은 인재들이 음식을 통해 세상을 더 나은 곳으로 만들고자 하는 산펠레그리노의 신념을 자신들의 요리를 통해 나누는 것을 목도함에 자랑스럽게 생각하며, 이들이 있었기에 이 모든 것이 가능했다"고 덧붙였다.

또한 "밀라노에서 펼쳐진 그랜드 피날레 행사는 위대한 것을 함께 만들어내는 것에 대한 재확인이었다. 이틀 간의 기간 동안 밀라노에서 고무적인 대화와 아이디어를 교환한 것은 물론, 훌륭한 요리 선보인 모든 분들에게 감사한다"고 인사를 전하며, "힘든 마지막 경연에서 두각을 보이며 심사위원단의 감탄을 자아내며 최종 우승을 차지한 넬슨 프레이타스 셰프에게 축하의 인사를 전한다. 우리는 그의 앞날이 기회로 가득하길 기원하며, 이 흥미진진한 여정에서 배운 것을 소중히 여겨분야의 발전에 기여하기를 바란다"라고 축사를 보냈다. 아울러 "멘토들과 함께 최선을 다하며 성장의 길을 함께한 젊은 셰프들에게도 감사한다. 그들의 앞날에 최고의 행운이 가득하길 기원하며, 일을 하는 모든 순간에 열정과 가치를 발휘할 수 있기를 바란다"라며 다른 참가자들에게도 감사와 응원의 메시지를 전달했다. 이어 "이번 회차는 끝이 났지만, 반대로 젊은 셰프들에게는 새로운 시작이라고 생각한다. 우리의 헌신 역시 여기서 멈추지 않고 계속될 것이며, 산펠레그리노 영 셰프 아카데미 경연대회의 다음 회차에 대한 더 많은 자세한 내용은 곧 공개될 예정이다"라고 마무리했다.



2022-2023 년 산펠레그리노 영 셰프 아카데미 경연대회의 하이라이트 영상은 산펠레그리노 영 셰프 아카데미의 공식 홈페이지(<https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>) 와 파인 다이닝 러버스 채널(<https://www.finedininglovers.com/>)에서 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 상표이다. 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 전 세계에 완벽하게 선보이는 브랜드로 자리 잡았다. 1899 년에 설립된 산펠레그리노(Sanpellegrino S.p.A.)는 다양한 미네랄워터, 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.