

## **BAKAT, KREATIVITI DAN VISI MASA DEPAN GASTRONOMI: NELSON FREITAS MENJADI PEMENANG S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY AWARD 2023**

*Nelson Freitas yang mewakili Negara Iberia menyerlah di kalangan 15 finalis serantau dan memenangi gelaran tersebut melalui hidangan istimewa "Ikan belanak merah, landak laut dan bawang putih hitam buatan sendiri rangup" semasa acara Peringkat Akhir selama dua hari yang tidak dapat dilupakan di Milan.*

MILAN, 6 Oktober 2023 /PRNewswire/ -- Pada malam 5 Oktober, pemenang [S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2023](#) telah diumumkan, sekali gus menutup edisi kelima acara pencarian bakat cef muda yang paling mendebarkan di dunia, yang dicipta oleh **S.Pellegrino Young Chef Academy**. Selepas pertandingan selama dua tahun, acara Peringkat Akhir berlangsung di Milan dengan 15 orang pemenang cef muda yang berpotensi dalam pertandingan ini di wilayah masing-masing memberikan yang terbaik, menunjukkan bakat, kreativiti dan visi mereka untuk masa depan gastronomi. **Nelson Freitas telah memukau barisan Juri Agung yang dihormati dan memenangi S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2023 yang berprestij ini.**

Cef muda, Nelson Freitas dari Portugal yang mewakili **Negara Iberia** telah bersaing melalui hidangan istimewa beliau "**Ikan belanak merah, landak laut dan bawang putih hitam buatan sendiri rangup**" yang dihasilkan dengan kerjasama mentor, **Filipe Carvalho**. Barisan Juri Agung yang terdiri daripada cef-cef terkenal di dunia iaitu **Riccardo Camanini, H  l  ne Darroze, Vicky Lau, P  a León dan Nancy Silverton** telah memuji Freitas atas kemahiran masakannya yang halus, pemilihan bahan dan keindahan hidangan tersebut selain mesej kuat yang disampaikan oleh beliau. Di samping para pemenang S.Pellegrino Young Chef Academy Award terdahulu iaitu **Jerome Ianmark Calayag (2021), Yasuhiro Fujio (2018), Mitch Lienhard (2016) dan Mark Moriarty (2015)**, Freitas kini mempunyai laluan yang terbuka untuk membawa bakat dan hasil karya beliau ke peringkat seterusnya dan membentuk evolusi bidang gastronomi.

Bersama-sama dengan S.Pellegrino Young Chef Academy Award, tiga hadiah kolateral telah diberikan untuk mencerminkan kepercayaan S.Pellegrino terhadap kuasa transformatif gastronomi dan kesan positifnya kepada masyarakat melalui makanan. **Fine Dining Lovers Food for Thought Award** yang diundi oleh para pembaca Fine Dining Lovers telah dianugerahkan kepada **Ian Goh** dengan hidangan 'Heritage lamb' (Warisan kambing) kerana beliau menyampaikan sejarah, kepercayaan dan nilai dengan cara terbaik melalui hidangannya. **Liu He-Sen** dengan hidangan istimewa beliau iaitu 'Sos tiram buatan sendiri dengan wagyu Shandong' merupakan pemenang bagi **Acqua Panna Connection in Gastronomy Award** kerana beliau menjelmakan keseimbangan antara tradisi dan evolusi dengan cara yang terbaik dalam hidangan istimewa beliau sambil menyampaikan warisan gastronomi budaya makanan Cina. Yang terakhir, **Artur Gomes**, dengan hidangan beliau 'Akar saderi "Vale das Lobas"' telah menerima **S.Pellegrino Social Responsibility Award** yang diberikan oleh The Sustainable Restaurant Association untuk mesej kelestarian yang kuat yang disampaikan melalui hidangan istimewa beliau.

**S.Pellegrino Young Chef Academy** telah diwujudkan untuk membantu menemui cef-cef hebat masa depan dan menunjukkan kepada mereka cara menyampaikan potensi penuh mereka melalui peluang pendidikan, bimbingan dan pengalaman. S.Pellegrino percaya bahawa gastronomi bukan sekadar hidangan atas meja dan cef muda merupakan mereka yang akan memacu evolusi sektor ini. S.Pellegrino Young Chef Academy Competition menarik beratus-ratus cef muda berbakat di seluruh dunia yang bersedia untuk membawa perubahan dan khususnya, **edisi ini telah mencatat rekod penyertaan tertinggi: 166 orang cef telah melepasi pilihan awal di kalangan 15 buah wilayah yang terlibat** dan berpeluang untuk terlibat dengan cef terkemuka serta menunjukkan potensi mereka dalam konteks antarabangsa.

**Stefano Bolognese, Pengarah Unit Perniagaan Antarabangsa Sanpellegrino:** "Edisi S.Pellegrino Young Chef Academy Competition ini melangkaui jangkauan kami. Penyertaan yang

mengagumkan daripada cef muda di seluruh dunia amat bermakna bagi kami dan kami berbangga melihat begitu ramai bakat berkongsi kepercayaan S.Pellegrino untuk menjadikan dunia sebagai tempat yang lebih baik melalui makanan, yang semuanya terletak di tangan mereka untuk menjadikannya realiti. Acara Peringkat Akhir di Milan merupakan pengesahan lanjut tentang bagaimana sesuatu yang hebat boleh berlaku bersama-sama dan kami benar-benar ingin mengucapkan terima kasih kepada mereka semua yang telah datang ke Milan untuk dialog selama dua hari yang memberi inspirasi, bertukar idea dan sudah tentunya, masakan yang amat baik. Tahniah kami ucapkan kepada Nelson Freitas yang menyerlah dalam pertandingan akhir yang sangat sukar dan memukau barisan Juri Agung kami yang dihormati serta memenangi gelaran tersebut. Kami mendoakan agar masa depan Nelson dipenuhi dengan peluang dan beliau akan menghargai segala yang telah dipelajarinya dalam perjalanan yang menarik ini untuk menyumbang kepada evolusi sektor ini. Sudah tentu, kami juga berterima kasih kepada semua cef muda yang berpotensi yang berusaha bersungguh-sungguh dalam hasil karya mereka dan dalam laluan pertumbuhan mereka bersama mentor mereka. Kami mendoakan semoga mereka berjaya dalam kerjaya mereka serta sentiasa menerapkan semangat dan nilai mereka pada setiap langkah usaha mereka. Edisi ini kini telah tamat tetapi kami ingin menganggapnya sebagai suatu permulaan baharu untuk cef muda dan komitmen kami tidak akan berhenti di sini kerana butiran lanjut tentang edisi S.Pellegrino Young Chef Academy Competition seterusnya akan diterbitkan tidak lama lagi."

Sorotan S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-23 tersedia di saluran S.Pellegrino Young Chef Academy dan Fine Dining Lovers. Untuk mengetahui lebih lanjut tentang pencarian bakat yang menarik ini, sila layari: [sanpellegrinoyoungchefacademy.com](https://sanpellegrinoyoungchefacademy.com).

### **Tentang S.Pellegrino Young Chef Academy**

Gastronomi berpotensi untuk mengubah masyarakat serta membentuk masa depan yang lebih inklusif dan lebih lestari. Tetapi untuk melakukannya, ia memerlukan bakat. Itulah sebabnya S.Pellegrino telah mewujudkan S.Pellegrino Young Chef Academy, sebuah platform untuk menarik, berhubung dan memupuk bakat masakan generasi akan datang. Suatu persekitaran yang akan memperkasakan mereka melalui peluang pendidikan, bimbingan dan pengalaman serta melalui pertandingan global yang terkenal.

Akademi ini membuka peluang kepada ahli dari lebih 70 buah negara yang berbeza bagi memastikan bakat tidak dikekang oleh lokasi geografi, etnik atau jantina. Ini adalah suatu tempat untuk cef muda yang bersemangat berinteraksi dengan tokoh paling berpengaruh dalam gastronomi global dan bersama-sama memupuk komuniti masakan 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 bagi Sanpellegrino S.p.A. yang berpangkalan di Milan, Itali. Diedarkan di lebih 150 buah negara melalui cawangan dan pengedar di kesemua lima benua, produk ini mewakili kualiti, kecemerlangan 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. merupakan syarikat terkemuka dalam sektor minuman di Itali dengan pelbagai rangkaian air mineral, aperitif dan minuman tanpa alkohol.

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