

**“เนลสัน เฟรย์ดัส” คิวรางวัลชนะเลิศชานเพลลิกรีโน ยัง เชฟ อคาเดมี่ อวอร์ด ประจำปี 2566 ตอกย้ำพรสวรรค์ ความคิดสร้างสรรค์ และวิสัยทัศน์สำหรับอนาคตของการทำอาหาร**

เนลสัน เฟรย์ดัส ตัวแทนของกลุ่มประเทศในคาบสมุทรไอบีเรีย โดดเด่นท่ามกลางผู้เข้ารอบสุดท้ายระดับภูมิภาค 15 คน และคว้ารางวัลด้วยเมนูซิกเนเจอร์อย่าง **“ปลากระบอกแดงทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมเมนทะเล และกระเทียมดำโฮมเมด”** ในงานรอบชิงชนะเลิศที่จัดขึ้นเป็นระยะเวลา 2 วันในเมืองมิลาน

มิลาน--6 ตุลาคม 2566--พีอาร์นิวส์ไวร์/ดาด้าเซ็ด

เมื่อช่วงเย็นของวันที่ 5 ตุลาคม มีการประกาศผู้ชนะรางวัลชานเพลลิกรีโน ยัง เชฟ อคาเดมี่ อวอร์ด ([S.Pellegrino Young Chef Academy Award](#)) ประจำปี 2566 ปิดฉากการเฟ้นหาเชฟรุ่นเยาว์ที่มีพรสวรรค์สุดน่าตื่นตาตื่นใจของโลกครั้งที่ 5 ที่สร้างสรรค์โดยชานเพลลิกรีโน ยัง เชฟ อคาเดมี่ (S.Pellegrino Young Chef Academy) หลังจากแข่งขันมานานถึง 2 ปี การแข่งขันรอบชิงชนะเลิศได้จัดขึ้น ณ เมืองมิลาน โดยเชฟรุ่นเยาว์ที่ฉายแวว 15 คนจากการแข่งขันในภูมิภาคของตนได้แสดงฝีมืออย่างดีที่สุด โดยแสดงให้เห็นถึงพรสวรรค์ ความคิดสร้างสรรค์ และวิสัยทัศน์สำหรับอนาคตของการทำอาหาร โดยเนลสัน เฟรย์ดัส (Nelson Freitas) สร้างความประทับใจให้กับคณะกรรมการและคว้ารางวัลชานเพลลิกรีโน ยัง เชฟ อคาเดมี่ อวอร์ด อันทรงเกียรติ ประจำปี 2566 ไปได้

เนลสัน เฟรย์ดัส เชฟหนุ่มจากโปรตุเกส ซึ่งเป็นตัวแทนของกลุ่มประเทศในคาบสมุทรไอบีเรีย ทำการแข่งขันด้วยเมนูซิกเนเจอร์สุดโดดเด่นอย่าง **“ปลากระบอกแดงทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมเมนทะเล และกระเทียมดำโฮมเมด”** รั้งสรรค์ขึ้นโดยได้รับความช่วยเหลือจากฟิลิเป คาร์วัลโญ (Filipe Carvalho) ผู้ให้คำปรึกษา โดยทางคณะกรรมการตัดสิน ซึ่งประกอบด้วยเชฟชื่อดังระดับโลกอย่างริคคาร์โด คามานินี (Riccardo Camanini), เฮเลน ดาร์โรซ (Helene Darroze), วิกกี เหลา (Vicky Lau), เปีย เลออน (Pía León) และแนนซี ซิลเวอร์ตัน (Nancy Silverton) ต่างยกย่องเฟรย์ดัสสำหรับทักษะการทำอาหารอันประณีต การเลือกสรรส่วนผสม และความสวยงามของอาหาร นอกเหนือจากข้อความที่เขาถ่ายทอด เฟรย์ดัสจะได้รับโอกาสที่เปิดกว้างในการใช้พรสวรรค์และผลงานของเขาก้าวไปสู่อีกระดับและกำหนดทิศทางวิวัฒนาการของศาสตร์การทำอาหาร เช่นเดียวกับผู้ชนะรางวัลชานเพลลิกรีโน ยัง เชฟ อคาเดมี่ อวอร์ด คนก่อน ๆ ทั้งเจอโรม เอียนมาร์ก คาลายัก (Jerome Ianmark Calayag) ผู้ชนะปี 2564, ยาสึฮิโร ฟุจิโอะ (Yasuhiro Fujio) ผู้ชนะปี 2561, มิทช์ เลียนฮาร์ด (Mitch Lienhard) ผู้ชนะปี 2559 และมาร์ค มอริอาร์ตี (Mark Moriarty) ผู้ชนะปี 2558

นอกจากรางวัลชานเพลลิกรีโน ยัง เชฟ อคาเดมี่ อวอร์ดแล้ว ยังมีการมอบรางวัลรองอีก 3 รางวัลเพื่อสะท้อนความเชื่อของชานเพลลิกรีโน ในพลังการเปลี่ยนแปลงของศาสตร์การทำอาหารและการสร้างการเปลี่ยนแปลงเชิงบวกในสังคมผ่านอาหาร รางวัลฟู้ด ฟอรั ธอท อวอร์ด โดยนิตยสารไฟน์ ไดนนิ่ง เลิฟเวอร์ส (Fine Dining Lovers Food for Thought Award) ซึ่งมาจากการโหวตของผู้อ่านนิตยสารไฟน์ ไดนนิ่ง เลิฟเวอร์ส มอบให้กับเอียน โกอ์ (Ian Goh) ที่มากับเมนูซิกเนเจอร์ “เนื้อลูกแกะ” โดยถ่ายทอดประวัติศาสตร์ ความเชื่อ และคุณค่าผ่านจานอาหาร ส่วนหลิว เหอ-เซิน (Liu He-Sen) พร้อมเมนูซิกเนเจอร์

“นี่คือรางวัลจากงานประกวดรสของหออาหารโรมโฮมเมด” คำรางวัลลวดวา ปานน่า คอนเนกชัน อิน แกสโตรโนมี อวอร์ด (Acqua Panna Connection in Gastronomy Award) จากผลงานในการผสมผสานประเพณีและการเปลี่ยนแปลงได้ไว้อย่างสมดุลในเมนูซิกเนเจอร์ ขณะเดียวกันก็แสดงมรดกภูมิปัญญาอาหารจากวัฒนธรรมอาหารจีนด้วย สุดท้าย อาร์ตูร์ โกเมส (Artur Gomes) กับเมนูซิกเนเจอร์ “เซเลอรีแอก วาเล ดาส โลบาส” คำรางวัลความรับผิดชอบต่อสังคม (S.Pellegrino Social Responsibility Award) ที่โหวตโดยสมาคมร้านอาหารยั่งยืน (The Sustainable Restaurant Association) จากข้อความอันทรงพลังของความยั่งยืนที่ถ่ายทอดผ่านเมนูซิกเนเจอร์

### ซานเพลลิกรีโน ยัง เซฟ อคาเดมี่

ก่อตั้งขึ้นเพื่อช่วยค้นหาเชฟดาวรุ่งและชี้แนะวิธีการแสดงศักยภาพสูงสุดของตนเองผ่านโอกาสทางการศึกษา การให้คำปรึกษา และประสบการณ์  
ซานเพลลิกรีโนตระหนักดีว่าศาสตร์การทำอาหารเป็นมากกว่าแค่การรับประทานอาหาร และเชฟรุ่นเยาว์คือผู้ที่มาขับเคลื่อนการเปลี่ยนแปลงในภาคส่วนนี้ การแข่งขันซานเพลลิกรีโน ยัง เซฟ อคาเดมี่ ดึงดูดเชฟรุ่นเยาว์ที่มีพรสวรรค์หลายร้อยคนจากทั่วโลก ที่ปรารถนาที่จะสร้างความแตกต่างในโลกแห่งการทำอาหาร และโดยเฉพาะอย่างยิ่ง การแข่งขันครั้งนี้ทำสถิติการเข้าร่วมมากที่สุด โดยเชฟ 166 คนผ่านการคัดเลือกเบื้องต้นจาก 15 ภูมิภาคที่เกี่ยวข้อง และได้รับโอกาสให้ร่วมงานกับเชฟชั้นนำและแสดงศักยภาพในบริบทระดับนานาชาติ

สเตฟาโน โบโลเยเซ (Stefano Bolognese) ผู้อำนวยการหน่วยธุรกิจระหว่างประเทศ กล่าวว่า “การแข่งขันซานเพลลิกรีโน ยัง เซฟ อคาเดมี่ ครั้งนี้เกินความคาดหมายของเรามาก การมีส่วนร่วมที่น่าประทับใจของเชฟรุ่นเยาว์ทั่วโลกล้วนมีความหมายต่อเราอย่างยิ่ง และเรารู้สึกดีใจที่เห็นว่ามีพรสวรรค์มากมายนั้นมีความเชื่อเดียวกับซานเพลลิกรีโนในการทำให้โลกนี้น่าอยู่ยิ่งขึ้นผ่านทางอาหาร ทุกอย่างอยู่ในมือของพวกเขาที่จะทำให้มันเป็นไปได้ การแข่งรอบชิงชนะเลิศในมิลานยังเป็นการดองย้ำพลังของความพยายามร่วมกันในการทำให้เกิดสิ่งที่ยิ่งใหญ่ และเราอยากขอบคุณทุกคนที่มามีลานตลอดทั้ง 2 วัน พร้อมกับบทสนทนาที่สร้างแรงบันดาลใจ การแลกเปลี่ยนความคิด และแน่นอนว่าการทำอาหารที่ยอดเยี่ยม เราขอแสดงความยินดีกับเนลสัน เฟอร์ยัส ที่แสดงความโดดเด่นในการแข่งขันครั้งล่าสุดที่ยากลำบาก และสร้างความประทับใจให้กับคณะกรรมการอันทรงเกียรติของเราและคว้าตำแหน่งนี้ไปครอง เราขออวยพรให้เนลสันมีอนาคตที่เต็มไปด้วยโอกาส และหวังว่าเขาจะห้วงแหวนสิ่งที่เขาได้เรียนรู้ระหว่างการเดินทางที่น่าตื่นเต้นเพื่อสร้างการเปลี่ยนแปลงในภาคส่วนนี้ เราขอขอบคุณเชฟรุ่นใหม่ทุกคนที่ทุ่มเทให้กับงานด้านอาหารและเส้นทางการเติบโตร่วมกับที่ปรึกษาของพวกเขา เราขออวยพรให้พวกเขาโชคดีในอาชีพการงาน และนำความหลงใหลและคุณค่ามาใช้กับทุกขั้นตอนของงานเสมอ การแข่งขันครั้งนี้สิ้นสุดลงแล้ว แต่เราอยากจะทำมันเป็นการเริ่มต้นใหม่สำหรับเชฟรุ่นเยาว์เหล่านี้ และความทุ่มเทของเราจะไม่หยุดอยู่เพียงเท่านั้น เพราะรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการแข่งขันซานเพลลิกรีโน ยัง เซฟ อคาเดมี่ ครั้งถัดไปกำลังจะมาเร็ว ๆ นี้”

สำหรับไฮไลท์ของการแข่งขันซานเพลลิกรีโน ยัง เซฟ อคาเดมี่ ประจำปี 2565-2566 สามารถรับชมผ่านช่องของซานเพลลิกรีโน ยัง เซฟ อคาเดมี่ และไบนิง เลิฟเวอร์ส

โดยสามารถติดตามการค้นหาเชฟมากความสามารถได้ที่ [sanpellegrinoyoungchefacademy.com](http://sanpellegrinoyoungchefacademy.com)

## เกี่ยวกับซานเพลลิกรีโน ยัง เชฟ อคาเดมี่

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

ซานเพลลิกรีโน 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 อิตาลีเลียน สปาร์คลิง ดริงคส์ (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 ตลอดจนทำงานอย่างมีความรับผิดชอบและมุ่งมั่นเพื่อให้แน่ใจว่าทรัพยากรเหล่านี้จะมีขนาดที่ยั่งยืน