

## 第六届圣培露世界青年厨师学院大赛开赛在即 向全球才华横溢的青年厨师敞开大门

2024-25 年度圣培露世界青年厨师学院大赛将聚焦掌握美食未来的 30 岁以下优秀青年厨师；比赛开赛在即，报名期间为：2024 年 2 月 21 日至 2024 年 6 月 19 日。

米兰 2024 年 2 月 21 日 /PRNewswire/ --圣培露宣布开展新一届圣培露世界青年厨师学院大赛，这项全球性的计划旨在发掘和培养具备潜力和才华的青年厨师。

圣培露世界青年厨师学院大赛不仅是一场烹饪比赛，参加圣培露青年厨师大赛意味着加入**圣培露青年厨师学院**这一极具启发性、鼓舞人心的全球计划，通过美食让世界变得更美好。参赛选手藉此难得可贵的机会加入这一国际社群，获得培训、指导、交流，获得职业发展机会，从而增强自身能力。在比赛过程中，世界名厨将亲临指导，帮助青年厨师对未来的憧憬付诸实践，并使他们的烹饪技能更上一层楼。

“创立圣培露世界青年厨师学院的初衷是通过传达可持续性、责任感、包容性、适应力和美感等价值观塑造未来美食的承诺，圣培露青年厨师大赛就是实践这一承诺的重要途径。上一届比赛创下了历年参赛人数的新纪录，来自 15 个赛区的 166 名青年厨师通过了初赛选拔。看到如此多才华横溢的青年厨师满怀热情，为展现自己辛勤付出，他们的加入让我们倍感自豪！这也更让我们对美食的未来充满信心，也因此迫不及待地要开展新一届的青年厨师大赛。”圣培露国际业务部总监 Stefano Bolognese 说道。

2024-25 年度圣培露世界青年厨师学院大赛欢迎想挑战自我、提高自身综合能力的青年厨师参加。我们鼓励 30 岁以下的青年厨师在 2024 年 2 月 21 日至 6 月 19 日期间，关注圣培露官方微信公众账号 sanpellegrinochina 报名参赛，获取更多比赛信息（中国大陆赛区）；亦可在官方网站 <http://sanpellegrinoyoungchefacademy.com/the-competition/application-form> 报名参赛。申请人需提交一份能表达个人理想、卓越技能和创造力的招牌菜食谱。与往届比赛一样，初步评选阶段将由意大利烹饪艺术国际学校 ALMA (International School of Italian Culinary Arts) 进行评估。ALMA 将确定各赛区青年厨师的入围名单，入围的青年厨师将参加 2024 年下半年在全球范围内举行的赛区决赛。

区域决赛的优胜者将在全球总决赛中角逐 2024-25 年度圣培露世界青年厨师学院奖的**全球优胜头衔**。赢得这一称号，青年厨师们必须展现无与伦比的技术能力和别具一格的创造力，能让国际评审团（由国际名厨师组成）留下深刻印象。世界青年厨师学院奖优胜者还必须展示出对美食强烈的个人信念，有能力积极推动美食行业的变革。在上届比赛中，来自伊比利亚赛区的青年厨师 Nelson Freitas 一举夺魁，获得 30 岁以下世界青年厨师学院奖全球优胜这一荣誉。

为了进一步鼓励培养 Nelson Freitas 的杰出才能，学院提供了**在秘鲁与全球厨师界巨头 Virgilio Martínez 专属学习机会**，Virgilio Martínez 在利马的餐厅 Central 位居 2023 年度世界五十佳餐厅榜单榜首(The World's 50 Best Restaurants 2023)。Nelson Freitas 将在 Central 餐厅学习，从世界名厨处汲取灵感，从而促进并提升自身职业的发展。

关于自己的参赛之路，青年厨师 Nelson Freitas 如是说：“参加圣培露世界青年厨师学院大赛是一次奇妙的经历，通过此次国际比赛，与行业内的伙伴们沟通交流、分享信息、文化，当然还有知识。我觉得自己在专业和个人方面都得到了成长，开阔了眼界，为自己的未来蓄能。对我来说，这不是终点，而是新旅程的起点。对于所有希望展示自己作品并提升自身能力的青年厨师而言，这个比赛就是理想的舞台。我对新参赛选手的建议是：展现属于你个性特色，带有个人深厚关联和感触的作品，展现出最好的自己！”

大赛期间，参赛选手还将争夺另外三个奖项，这些奖项旨在表彰青年厨师通过食物为社会带来积极变化的信念和方法。奖项如下：

- **圣培露社会责任奖 (S.Pellegrino Social Responsibility Award)**：由可持续发展餐厅协会 (Sustainable Restaurant Association) 投票选出。该协会负责管理餐饮业可持续发展项目“美食创造美好生活” (Food Made Good)，是餐饮行业可持续发展的国际社群。获得该奖的菜品需诠释“践行社会责任的美食才是真正的美食”这一宗旨，从食物来源、社会责任和资源利用等多个方面进行评定；
- **美食文化融合奖 (Acqua Panna Connection in Gastronomy Award)**：该奖项由导师投票选出，获得该奖项的菜品需充分映射多元饮食文化间的融合，突出传统烹饪实践和个人现代愿景，建立过去与未来之间的联系，以独特的视角演绎美食艺术；
- **FDL 美食匠心奖 (Fine Dining Lovers Food for Thought Award)**：该奖项由电子美食杂志 Fine Dining Lovers 网络社群的美食爱好者投票遴选，获奖者通过参赛菜品传达体现其个人信念、巧思独具的烹饪理念；

如欲了解更多活动信息，请浏览：[www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com](http://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com)。

### 关于圣培露世界青年厨师学院

美食亦能推动社会积极发展，从而塑造一个更包容、可持续发展的未来。但要做到这点，需要有才华、有能力的青年厨师加入，这就是创办圣培露世界青年厨师学院的初衷，成为一个发掘、扶持和培养新一代青年烹饪才俊的平台，通过培训、指导和历练，和参与全球性大赛，为青年厨师们提供锻炼、提升自我能力的机会。

学院向来自 70 多个不同国家和地区的学员敞开大门，确保人才不受地域、种族或性别的限制。在这里，满怀激情的青年厨师们与全球美食行业具有影响力的大师进行互动、交流和切磋，共同营造一个具有启发性和激励性的美食烹饪社区。

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

### 关于圣培露

Sanpellegrino S.p.A. 圣培露总部位于意大利米兰。系列产品通过遍布五大洲的分支机构和经销商销往全球 150 多个国家和地区，不仅代表了其产品的卓越品质，更为全世界消费者诠释了意式欢愉、健康和幸福的生活方式。Sanpellegrino S.p.A. 圣培露成立于 1899 年，现已成为意大利优质饮料生产商，其产品种类丰富，包括一系列矿泉水、无酒精饮料和果汁饮料等饮品。

圣培露秉承可持续发展的重要理念，不仅通过培养行业新生力量，亦为可持续发展付出坚实努力。120 多年以来，圣培露一直坚守严苛的高标准和纯粹的口感。自 2020 年，位于圣培露泉（意大利贝加莫附近）的圣培露工厂获 Alliance for Water Stewardship (AWS) 认证场址（更多信息请访问 [a4ws.org/certification](http://a4ws.org/certification)）。注重有限资源可持续发展的同时，围绕环境保护的承诺，承担社会责任并保护环境，带来味蕾上的沁润与丰盈，探索美食和美好生活，通过高度社会责任感和执行力保证水资源和生态环境的可持续发展，致力于为全球消费者提供高品质的产品，以负责任的态度和满腔热情确保珍贵的地球资源拥有安全的未来。