

**การแข่งขันค้นหาเชฟดาวรุ่ง ซานเปเลลลิกรีนो ยัง เชฟ อคาเดมี่ ครั้งที่ 6
เปิดประตูรับสมัครเชฟอายุไม่เกิน 30
ผู้มากพรสวรรค์จากทั่วโลกมาประชันฝีมือกันที่นี่**

*การแข่งขันซานเปเลลลิกรีนอ ยัง เชฟ อคาเดมี่ ประจำปี 2567-2568
พร้อมสาธิตแสงส่องผู้มากความสามารถอันเป็นที่สุดในแวดวงการทำอาหาร
ซึ่งกุ่มขนาดของวงการอาหารไว้ในมือ โดยเปิดรับสมัครตั้งแต่วันที่ 5 กุมภาพันธ์นี้*

มิลาน, 21 ก.พ. 2567 /พีอาร์นิวส์ไวร์/ -- ซานเปเลลลิกรีนอ (S.Pellegrino)
ประกาศจัดการแข่งขันค้นหาเชฟดาวรุ่ง ซานเปเลลลิกรีนอ ยัง เชฟ อคาเดมี่
(S.Pellegrino Young Chef Academy Competition) ครั้งใหม่
ซึ่งเป็นโครงการริเริ่มระดับโลกเพื่อค้นหาและให้คำปรึกษาแก่เชฟรุ่นใหม่ผู้มีอนาคต
สดใสและมีพรสวรรค์มากที่สุด

การแข่งขันซานเปเลลลิกรีนอ ยัง เชฟ อคาเดมี่ เป็นมากกว่าการประกวดทำอาหาร
เพราะเมื่อเข้ามามีส่วนร่วมด้วยแล้ว

ก็นับเป็นการเข้าร่วมโครงการอันทะเยอทะยานอย่าง **ซานเปเลลลิกรีนอ ยัง เชฟ
อคาเดมี่** เพื่อใช้อาหารทำให้โลกใบนี้น่าอยู่ยิ่งขึ้น

โดยเปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมโครงการได้เป็นส่วนหนึ่งในชุมชนนานาชาติ
และได้รับการสนับสนุนทั้งจากการให้ความรู้ คำปรึกษา การสร้างเครือข่าย
และโอกาสในการทำงาน ซึ่งในระหว่างการแข่งขันนี้

ผู้เข้าร่วมประกวดจะได้รับคำแนะนำอย่างใกล้ชิดจากเชฟชื่อดังระดับโลก
ซึ่งจะช่วยให้พวกเขาแสดงวิสัยทัศน์เกี่ยวกับอนาคตลงบนโต๊ะอาหารได้
พร้อมยกระดับทักษะการทำอาหารไปอีกระดับด้วย

คุณสเตฟาโน โบโลเยเซ (Stefano Bolognese)

ผู้อำนวยการหน่วยธุรกิจระหว่างประเทศของซานเปเลลลิกรีนอ กล่าวว่า

“ซานเปเลลลิกรีนอ ยัง เชฟ อคาเดมี่

เป็นชุมชนระดับโลกที่ถือกำเนิดขึ้นเพื่อถ่ายทอดความมุ่งมั่นของซานเปเลลลิกรีนอ
ในการลงทุนบ่มเพาะค่านิยมต่าง ๆ เช่น ความยั่งยืน ความรับผิดชอบ ความเสมอภาค
ความยืดหยุ่น และความมุ่งมั่น เพื่อช่วยกำหนดอนาคตของศาสตร์การทำอาหาร
และการแข่งขันนี้ก็เป็นช่องทางหลักที่ทำให้เข้าถึงสิ่งเหล่านี้ได้

การแข่งขันครั้งล่าสุดนี้ได้สร้างสถิติใหม่ เพราะมีเชฟเข้าร่วมกว่า 166

คนที่ผ่านการคัดเลือกเบื้องต้นจาก 15 ภูมิภาคที่อยู่ในการแข่งขันนี้

การได้เห็นคนรุ่นใหม่ที่มีพรสวรรค์จำนวนมากทุ่มเททำงานหนักด้วยความหลงใหลเพื่อ
มอบสิ่งที่ดีที่สุด และได้เห็นพวกเขาเหล่านี้ร่วมเดินทางตามพันธกิจไปกับเรานั้น

ทำให้เราภาคภูมิใจเป็นอย่างมาก สิ่งนี้ทำให้เราเชื่อมั่นในโครงการนี้มากขึ้น

และเราแทบรอไม่ไหวที่การแข่งขันครั้งใหม่จะเริ่มอีกครั้ง”

การแข่งขันซานเปเลลลิกรีนอ ยัง เชฟ อคาเดมี่ ประจำปี 2567-2568

ยินดีต้อนรับเชฟรุ่นใหม่ที่ต้องการท้าทายทั้งตัวเองและความสามารถของตนเองไปพร้อม
ๆ กับทำให้ตัวเองเป็นที่รู้จักไปทั่วโลก โดยเชฟรุ่นเยาว์ที่มีอายุไม่ถึง 30

ปีลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขันนี้ได้ที่

<http://sanpellegrinoyoungchefacademy.com/the-competition/application-form>
ตั้งแต่วันที่ 5 กุมภาพันธ์ ถึง 3 มิถุนายน 2567

โดยส่งสูตรอาหารจานเด็ดที่แสดงให้เห็นวิสัยทัศน์ ทักษะ
และความคิดสร้างสรรค์เฉพาะตัวได้ดีที่สุด
การแข่งขันครั้งนี้จะมีโรงเรียนสอนทำอาหารอิตาเลียน ALMA
เป็นผู้คัดเลือกรอบแรกเหมือนกับการแข่งขันครั้งก่อน ๆ โดย ALMA
จะคัดเลือกจนได้รายชื่อเชฟรุ่นเยาว์ที่จะเข้าร่วมการแข่งขันรอบชิงชนะเลิศระดับภูมิภาค
ที่จะจัดขึ้นทั่วโลกจนถึงครึ่งหลังของปี 2567

ผู้ชนะจากแต่ละภูมิภาคจะได้มีโอกาสประชันฝีมือในรอบแกรนด์ ฟินาเล่ (Grand Finale)
เพื่อคว้ารางวัลชานเพลลิกรีโน ยัง เชฟ อคาเดมี่ ประจำปี 2567-2568
ซึ่งการจะคว้าตำแหน่งนี้มาได้นั้น
เชฟจะต้องทำให้คณะผู้ตัดสินรางวัลใหญ่ระดับโลกรู้สึกประทับใจ
ซึ่งคณะผู้ตัดสินที่วันนี้ล้วนเป็นเชฟที่มีชื่อเสียงระดับนานาชาติ
โดยจะต้องแสดงให้เห็นความสามารถทางเทคนิคที่ไม่มีใครเทียบได้
เช่นเดียวกับความคิดสร้างสรรค์ที่แท้จริง
ผู้ที่คว้ารางวัลได้นั้นควรแสดงให้เห็นความเชื่อที่ตนมีอย่างแรงกล้าเกี่ยวกับศาสตร์การทำอาหาร เพื่อโน้มน้าวให้คณะผู้ตัดสินเห็นความสามารถของพวกเขา
ในการเป็นตัวเร่งให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในทางที่ดี ทั้งนี้
การแข่งขันครั้งล่าสุดมีเชฟเนลสัน เฟรย์ตัส (Nelson Freitas) ผงาดเป็นผู้ชนะ
ขึ้นแทนเชฟอายุไม่ถึง 30 ที่ฝีมือยอดเยี่ยมที่สุดในโลก

เพื่อเป็นการยกย่องความสามารถอันโดดเด่นของเนลสัน เฟรย์ตัส ทางสถาบันฯ
ยังได้มอบประสบการณ์ในการให้ความรู้ที่หาจากที่ไหนไม่ได้ในเปรูร่วมกับเชฟซี
อด้งระดับโลกอย่าง *เวอร์จิลิโอ มาร์ตีเนซ (Virgilio Martínez)*
ผู้เป็นเจ้าของร้านอาหารเซ็นทรัล (Central) ในกรุงลิมา ประเทศเปรู
ซึ่งครองอันดับหนึ่งในการจัดอันดับ 50 ร้านอาหารที่ดีที่สุดในโลกประจำปี 2566 ด้วย
โดยเนลสัน เฟรย์ตัส จะได้เพลิดเพลินไปกับโอกาสสุดพิเศษในการพัฒนาวิชาชีพ
พร้อมเรียนรู้และรับแรงบันดาลใจจากสิ่งที่ดีที่สุดในที่แห่งนี้

เนลสัน เฟรย์ตัส ได้กล่าวเกี่ยวกับเส้นทางของเขาผ่านการแข่งขันนี้ว่า
“การแข่งขันชานเพลลิกรีโน ยัง เชฟ อคาเดมี่ ถือเป็นประสบการณ์ที่น่าทึ่งมากครับ
เพราะเปิดโอกาสให้ได้สานสัมพันธ์ [และ] แบ่งปันข้อมูล วัฒนธรรม และแน่นอน
ความรู้ครับ ผมรู้สึกได้ว่าผมโตขึ้นทั้งเรื่องงานและเรื่องส่วนตัว โดยค้นพบขอบเขตใหม่ ๆ
และแรงจูงใจใหม่ ๆ เพื่อสร้างอนาคตวันข้างหน้า สำหรับผมแล้วสิ่งนี้ไม่ใช่จุดสิ้นสุด
แต่เป็นจุดเริ่มต้นของการเดินทางครั้งใหม่ต่างหาก
การแข่งขันนี้เป็นเวทีในอุดมคติสำหรับเชฟรุ่นเยาว์ทุกคนที่ต้องการไขว่ผลงานและทดสอบ
ของตัวเอง ผมขอแนะนำผู้ที่ จะเข้าร่วมการแข่งขันนี้ให้นำสิ่งที่คุณรู้สึกผูกพัน
สิ่งที่คุณรู้สึกอินเอามาก ๆ มาด้วย เพื่อแสดงสิ่งที่ดีที่สุดของคุณออกมาให้เห็นครับ”

ในระหว่างการแข่งขันนี้ ผู้เข้าร่วมยังจะได้แข่งขันชิงรางวัลเพิ่มอีก 3 รางวัล
ซึ่งจะเชิดชูความเชื่อและแนวทางอันหลากหลายของเชฟรุ่นเยาว์
ในการใช้อาหารสร้างการเปลี่ยนแปลงที่ดีต่อสังคม

- รางวัลชานเพลลิกรีโน สาขาความรับผิดชอบต่อสังคม (S.Pellegrino Social Responsibility Award): โหวตโดยสมาคมร้านอาหารยั่งยืน (Sustainable Restaurant Association) ผู้ดำเนินโครงการฟู้ด เมด กู๊ด (Food

Made Good) ซึ่งเป็นโครงการความยั่งยืนด้านบริการอาหารที่ใหญ่ที่สุด และเป็นชุมชนระดับโลกในการขับเคลื่อนความยั่งยืนในภาคงานบริการอาหารที่ชนะรางวัลนี้จะสะท้อนให้เห็นหลักการที่ว่า อาหารจะดีที่สุดในเมื่อเป็นผลจากแนวปฏิบัติที่รับผิดชอบต่อสังคม ครอบคลุมทั้งในแง่การจัดหา สังคม และสิ่งแวดล้อม

- **รางวัลอควา ปานน่า คอนเนกชัน อิน แกสโตรโนมี อวอร์ด (Acqua Panna Connection in Gastronomy Award):**

รางวัลนี้มาจากการโหวตของที่ปรึกษา

โดยผู้ชนะรางวัลนี้จะรังสรรค์อาหารที่แสดงถึงมรดกทางการทำอาหารของภูมิภาคบ้านเกิดของเชฟ

อาหารจานนี้ควรชูแนวทางการทำอาหารแบบดั้งเดิมผสมผสานกับวิสัยทัศน์สมัยใหม่ที่มีความเฉพาะตัว เพื่อเชื่อมโยงอดีตและอนาคตเข้าด้วยกัน

- **รางวัลฟูด ฟอธ อวอร์ด โดยนิตยสารไฟน์ ไดน์นิง เลิฟเวอร์ส (Fine Dining Lovers Food for Thought Award):**

มาจากการโหวตของชุมชนนิตยสารไฟน์ ไดน์นิง เลิฟเวอร์ส (Fine Dining Lovers) ออนไลน์

โดยจะมอบรางวัลนี้ให้กับเชฟรุ่นใหม่ที่รังสรรค์อาหารจานเด่นที่สะท้อนความเชี่ยวชาญส่วนตัวของคุณได้ดีที่สุด

ดูข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับโครงการริเริ่มนี้ได้ที่นี่

www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com

เกี่ยวกับซานเปเลกรีโน ยัง เชฟ อคาเดมี่

ศาสตร์การทำอาหารมีศักยภาพในการเปลี่ยนแปลงสังคม

รวมถึงสร้างอนาคตที่เท่าเทียมและยั่งยืนมากขึ้น

แต่การจะทำเช่นนั้นได้ต้องอาศัยผู้ที่มีความสามารถ ด้วยเหตุนี้

ซานเปเลกรีโนจึงจัดตั้งซานเปเลกรีโน ยัง เชฟ อคาเดมี่ (S.Pellegrino Young Chef Academy) เพื่อดึงดูด เชื่อมโยง และบ่มเพาะผู้มีพรสวรรค์ด้านการทำอาหารรุ่นใหม่

โดยสร้างสภาพแวดล้อมที่ช่วยส่งเสริมคนรุ่นใหม่ด้วยโอกาสทางการศึกษา

การให้คำปรึกษา และประสบการณ์ รวมทั้งสนับสนุนการแข่งขันที่มีชื่อเสียงในระดับโลก

ซานเปเลกรีโน ยัง เชฟ อคาเดมี่ เปิดประตูต้อนรับสมาชิกจากกว่า 70 ประเทศ

เพื่อสร้างความมั่นใจว่าพรสวรรค์ไม่ได้ถูกจำกัดด้วยภูมิศาสตร์ ชาติพันธุ์ หรือเพศ

โดยเป็นสถานที่ที่เชฟรุ่นใหม่ไฟแรงจะได้มีปฏิสัมพันธ์กับผู้ที่มีอิทธิพลมากที่สุดในวงการอาหารระดับโลก และร่วมกันสร้างชุมชนการทำอาหารที่เปี่ยมด้วยแรงบันดาลใจ

ดูข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่: <https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>

เกี่ยวกับซานเปเลกรีโนและอควา ปานน่า

ซานเปเลกรีโน (S.Pellegrino), อควา ปานน่า (Acqua Panna) และซานเปเลกรีโน

อิตาเลียน สปาร์คลิง ดริงค์ส (Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks)

เป็นเครื่องหมายการค้าระหว่างประเทศของบริษัท ซานเปเลกรีโน 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 ตลอดจนทำงานอย่างมีความรับผิดชอบและมุ่งมั่นเพื่อให้แน่ใจว่าทรัพยากรเหล่านี้จะมีอนาคตที่ยั่งยืน