

S.Pellegrino ประกาศรายชื่อคณะกรรมการตัดสิน การแข่งขัน Young Chef 2020 รอบสุดท้าย



S.Pellegrino ได้ประกาศรายชื่อคณะกรรมการทั้ง 7 ที่จะมาร่วมตัดสินการแข่งขัน Young Chef 2020 รอบสุดท้าย ซึ่งจะจัดขึ้นในวันที่ 8-9 พฤษภาคม 2563 ณ เมืองมิลาน ประเทศอิตาลี

S.Pellegrino Young Chef เป็นเวทีที่ประชันความสามารถอันเป็นแหล่งกำเนิดของเชฟอนาคตไกล โดยในปีนี้มีเชฟรุ่นเยาว์จากทั่วโลกตอบเท้าเข้าร่วมการแข่งขันถึง 134 คน ซึ่งพวกเขาได้มาแสดงฝีมือการทำอาหารต่อหน้าคณะกรรมการที่มาจากประเทศต่าง ๆ 12 ภูมิภาคทั่วโลก ผู้เข้ารอบ 12 คนสุดท้ายจะได้มีโอกาสสร้างสรรค์อาหารกันสด ๆ ต่อหน้า Seven Sages หรือคณะกรรมการทั้ง 7 ท่านที่ล้วนแล้วแต่เป็นผู้ทรงอิทธิพลในวงการอาหาร ผู้เชื่อว่าวัฒนธรรมและจริยธรรมที่อัดแน่นอยู่ในอาหารจะสร้างความแตกต่างให้กับเชฟในอนาคต และจะเป็นผู้ประเมินผลงานและตัดสินงานที่คว้าวางวัล

รับชมข่าวในรูปแบบมัลติมีเดียได้ที่:

<https://www.multivu.com/players/uk/8688951-young-chef-2020-competition-jurors/>

คณะกรรมการ “Seven Sages” ประกอบด้วย:

1. เมาริโอ โครราเกอร์ โคเชฟลูกครึ่งอิตาเลียน-อาร์เจนตินาเจ้าของรางวัล The World's 50 Best Restaurants Awards 2019 และเจ้าของร้าน Mirazur ซึ่งเป็นร้านอาหารระดับมิชลินสตาร์ 3 ดวงที่เมืองมงตอง ประเทศ

ฝรั่งเศส โคราเกอร์โคมุงมันที่จะรังสรรค์อาหารคุณภาพสูงสุดโดยใช้วัตถุดิบจากในท้องถิ่น โดยเขากล่าวว่า “ในฐานะเชฟ เราให้ความสำคัญกับความยั่งยืนและอนาคตของโลกของเรา”

2. แอนเดรียส คามินาดา เชฟชาวสวิสและเจ้าของร้านอาหารระดับมิชลินสตาร์ 3 ดวงอย่าง Schloss Schauenstein ปรชญาในการทำอาหารของเขาคือการยึดมั่นในรากเหง้าของตัวเอง โดยเขาจะเลือกใช้แต่วัตถุดิบตามฤดูกาลจากบริเวณปราสาทหรือไม่ก็จากผู้ผลิตท้องถิ่นที่คัดสรรมาเป็นอย่างดี ความสามารถของคามินาดายังทำให้เขาคว้ารางวัล World's 50 Best Sustainable Restaurant Award มาได้สำเร็จเมื่อปี 2562 ที่ผ่านมา ซึ่งให้การยกย่องคุณประโยชน์ทางสิ่งแวดล้อมและสังคมที่ร้าน Schloss Schauenstein

3. แคลร์ สมิธ เชฟหญิงชาวอังกฤษคนแรกที่ได้รับมิชลินสตาร์ 3 ดวง และคว้ารางวัล World's Best Female Chef 2018 จากเวที World's 50 Best Restaurants มาได้สำเร็จ สำหรับวัตถุดิบที่เธอเลือกใช้นั้นล้วนได้รับการคัดสรรมาเป็นอย่างดีหลังจากที่ได้ผ่านการวิจัยกับเกษตรกรและชาวบ้าน โดยยึดมั่นในจริยธรรมและความยั่งยืนเป็นสำคัญ

4. พิม เตชะมวลไวยวิทย์ เชฟบริหารประจำร้าน Nahm ในกรุงเทพฯ (มิชลินสตาร์ 1 ดวงนับตั้งแต่ปี 2560) และเชฟ/เจ้าของร้าน Kin Khao (มิชลินสตาร์ 1 ดวงนับตั้งแต่ปี 2558) และไม่นานนี้เพิ่งเปิดร้านอาหารชื่อ Nari ในซานฟรานซิสโก ด้วยความยึดมั่นในหลักความยั่งยืนและการป้องกันปัญหาขยะอาหาร คุณพิมเดินทางสนับสนุนอนาคตของอาหารไทยด้วยการทำงานกับชาวบ้าน ชาวประมง และเกษตรกรในประเทศ เพื่อเสาะหาวัตถุดิบที่ดีที่สุดสำหรับทำอาหาร

5. เอ็นริโก บาร์โธลิनी เชฟชาวอิตาลีที่ได้รับดาวประดับฝีมือมากที่สุดในขณะนี้ โดยเมื่อปี 2562 ร้านอาหารของเขาอย่าง Enrico Bartolini - Mudec ได้คว้ามิชลินสตาร์ไป 3 ดวง ส่งผลให้มิลานกลับมามีร้านอาหารระดับ 3 ดาวมิชลินอีกครั้งหลังจากที่เวลาผ่านไปกว่า 25 ปี ปรชญาในการทำอาหารของเขาคือความคลาสสิกร่วมสมัย โดยผสมผสานวัฒนธรรมเข้ากับนวัตกรรมและการทดลองไม่รู้จบ เพื่อรังสรรค์รสชาติใหม่ ๆ ที่เต็มไปด้วยความทรงจำดี ๆ

6. มาโนเอลลา บัฟฟารา เชฟชาวบราซิลที่ศึกษาศาสตร์อาหารในอิตาลี โดยร้านอาหาร Manu ของเธอได้รับรางวัล One to Watch จาก Latin America's 50 Best ในปี 2561 เพื่อสนับสนุนความยั่งยืน บัฟฟาราได้สร้างโมเดลเพื่อปกป้องธรรมชาติ โดยใช้สวนในเมืองเพื่อให้คนในชุมชนได้แบ่งปันพืชผลซึ่งกันและกัน

7. เกวิน เคย์เซน เจ้าของร้าน Spoon and Stable Restaurant ในเมืองมินนีแอโพลิส เป็นเชฟมากพรสวรรค์ชาวสหรัฐและเจ้าของธุรกิจผู้มีวิสัยทัศน์ไกล ด้วยความเชื่อว่าการให้คำปรึกษายังคงมีความสำคัญกับอาชีพพ่อครัว เคย์เซนจึงมุ่งมั่นที่จะฝึกฝนทักษะของเชฟรุ่นเยาว์ ทั้งนี้ เคย์เซนเป็นหนึ่งในเมนเทอร์ของมูลนิธิไม่แสวงหาผลกำไรอย่าง Ment'or BKB Foundation (หรือก่อนหน้านี้ในชื่อ Bocuse d'Or USA Foundation) อีกทั้งยังเคยมีส่วนร่วมในการแข่งขัน S.Pellegrino Young Chef 2018 โดยรับหน้าที่เป็นเมนเทอร์ให้กับแชมป์ที่มาจากสหรัฐ

คณะกรรมการทั้ง 7 ท่านจะมาชี้ชะตาของผู้เข้ารอบสุดท้ายโดยใช้ 3 เกณฑ์หลักด้วยกัน ประกอบด้วยเทคนิค ความคิดสร้างสรรค์ และปรชญาในการทำอาหารของผู้เข้าแข่งขัน รวมถึงความสามารถในการใช้อาหารสร้างความเปลี่ยนแปลงในเชิงบวกให้สังคม เชฟที่ทำผลงานได้ดีที่สุดจะเป็นผู้คว้าตำแหน่งแชมป์ S.Pellegrino Young Chef 2020 ไปครอง

สำหรับการแข่งขันในปีนี้จะมีการจัดการอภิปรายเป็นเวลา 1 วันโดยกลุ่ม Fine Dining Lovers ชุมชนออนไลน์ของผู้รักอาหารจากทั่วโลกโดย S.Pellegrino และ Acqua Panna ซึ่งจะอุทิศให้กับมนุษยชาติและความมั่นคงทางอาหาร โดยเชฟรุ่นเยาว์และเชฟแถวหน้าจะสลับกันขึ้นมาแบ่งปันมุมมองและประสบการณ์ในแวดวงอาหาร รวมถึงแนวทางสร้างความยั่งยืนบนเวทีแห่งนี้ หนึ่งในนั้นคือเชฟช็อกโกแลตอย่างแมสซิโม บอดทูรา ซึ่งจะขึ้นมาบรรยายพิเศษ

กลุ่ม FineDiningLovers จะร่วมแบ่งปันข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับ S. Pellegrino Young Chef 2020 สามารถติดตามได้ทางเว็บไซต์ www.finedininglovers.com และโซเชียลมีเดีย @finedininglovers

รับชมข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับเวทีค้นหาเชฟมากความสามารถรายการนี้ได้ที่
<https://www.sanpellegrinoyoungchef.com/en>

โลโก้ - https://mma.prnewswire.com/media/899183/SPellegrino_Young_Chef_2020_Logo.jpg