

# นับถอยหลังสู่การแข่งขัน S.Pellegrino Young Chef 2020 รอบชิงชนะเลิศระดับโลก ประกาศรายชื่อผู้เข้ารอบ 12 คน พร้อมไฮไลท์การแข่งขันระดับ ภูมิภาค



S.Pellegrino ได้ประกาศรายชื่อผู้เข้ารอบชิงชนะเลิศการแข่งขันทำอาหารระดับโลก S.Pellegrino Young Chef 2020 การแข่งขันดังกล่าวเริ่มจัดขึ้นเมื่อปี 2015 โดยมีเป้าหมายเพื่อส่งเสริมอนาคตของวงการศิลปะอาหารด้วยการสนับสนุนคนรุ่นใหม่ผู้มีความสามารถด้านการทำอาหาร

รับชมข่าวในรูปแบบมัลติมีเดียได้ที่:

<https://www.multivu.com/players/uk/8662151-s-pellegrino-young-chef-2020/>

ในปีนี้ ผู้เข้าแข่งขันจำนวน 134 คนจากทั่วโลกซึ่งมีอายุระหว่าง 18-30 ปี ได้เข้าร่วมในการแข่งขันรอบชิงระดับภูมิภาคทั้งหมด 12 รอบ จนเหลือผู้ผ่านเข้ารอบสุดท้ายเพียง 12 คน ซึ่งจะแข่งขันในรอบชิงชนะเลิศใหญ่ในเดือน พฤษภาคม ปี 2020 ดูรายชื่อผู้ผ่านเข้ารอบได้ที่ <https://www.sanpellegrinoyoungchef.com/en/finalists>

S.Pellegrino เชื่อว่าผู้มีความสามารถที่มุ่งพัฒนาศิลปะด้านอาหารเป็นผู้บุกเบิกการนำศิลปะการประกอบอาหารมาใช้สร้างผลกระทบและการเปลี่ยนแปลงทางสังคม ดังที่เห็นได้จากเชฟรุ่นใหม่ในการแข่งขันครั้งนี้ในรอบที่ผ่านมามีตัวอย่างเช่น ในเยอรมนี ผู้ชนะการแข่งขันภูมิภาคยุโรปกลาง Levente Koppány ได้ทำอาหารจานพิเศษซึ่งบอกเล่าเรื่องราวของการเคารพธรรมชาติและการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม นอกจากนี้ ในมอสโก ผู้ชนะการแข่งขันภูมิภาคยูโรเอเชีย Vitalii Savelev กล่าวว่าเขาเชื่อว่าเชฟสามารถสร้างผลกระทบที่ไม่ใช่แค่เพียงการทำอาหารได้

นอกจากตำแหน่งผู้เข้ารอบชิงชนะเลิศที่ทุกคนปรารถนาแล้ว ยังมีรางวัล Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy จากการโหวตของเมนเทอร์ที่คอยให้ความช่วยเหลือผู้เข้าแข่งขันรุ่นใหม่ตลอดการแข่งขัน และรางวัล Fine Dining Lovers Food for Thought Award จากการโหวตของชุมชนออนไลน์ของกลุ่ม Fine Dining Lovers หรือกลุ่มผู้รักอาหารชั้นเลิศทั่วโลก

นอกจากรางวัลข้างต้นแล้ว ในปีนี้ยังมีรางวัลที่สาม ได้แก่ รางวัลด้านความรับผิดชอบต่อสังคม S.Pellegrino Award for Social Responsibility จากการโหวตของ Food Made Good ผู้เรียกร้องด้านความยั่งยืนด้านอาหารที่เป็นที่รู้จักระดับนานาชาติ รางวัลดังกล่าวได้มอบให้แก่อาหารที่สะท้อนหลักการที่ว่าอาหารที่ดีที่สุดควรมาจากวิถีปฏิบัติที่ยั่งยืน คณะกรรมการด้านความรับผิดชอบต่อสังคมจะมอบรางวัลให้แก่ผู้ที่เสนอแนวทางใหม่สู่ความยั่งยืน โดยพิจารณาจากผลกระทบของอาหารแต่ละจานในประเด็นต่าง ๆ ได้แก่ การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ ความหลากหลายทางชีวภาพ อาหารเหลือทิ้ง การใช้ทรัพยากร สารอาหาร การร่วมมือระหว่างหลายฝ่าย การเรียกร้องสนับสนุน และนวัตกรรม

แหล่งที่มาของอาหารคือประเด็นสำคัญด้านความยั่งยืนที่เป็นที่พูดถึงอย่างมาก โดยเชฟผู้เข้าแข่งขันจำนวนหนึ่งในสัปดาห์ได้ชูเรื่องความสำคัญของวิธีการสรรหาวัตถุดิบท้องถิ่น ประเด็นที่เป็นที่พูดถึงรองลงมาได้แก่อาหารเหลือทิ้ง ซึ่งเน้นย้ำความตระหนักรู้ของเชฟในการมุ่งลดอาหารเหลือทิ้งให้น้อยที่สุด

อีกไฮไลต์หนึ่งของการแข่งขันระดับภูมิภาคประจำปี 2019 นี้ได้แก่ความสำเร็จเชิงบวกที่เกี่ยวข้องกับความหลากหลายในการแข่งขันนี้ ตั้งแต่เริ่มการแข่งขัน S.Pellegrino มีความตั้งใจจะเพิ่มความเท่าเทียมทางเพศในการแข่งขัน เนื่องจากเล็งเห็นว่าวงการศิลปะอาหารยังขาดความหลากหลาย ทำให้ในการแข่งขันรอบชิงระดับภูมิภาคแต่ละรายการมีเชฟผู้หญิงเข้าร่วมแข่งขันอย่างน้อยสามคน ขณะที่คณะกรรมการของการแข่งขันทั้งหมดเองก็มีสัดส่วนผู้ชายต่อผู้หญิงเป็นครั้งแรกเป็นครั้งแรก นอกจากนี้ คณะกรรมการในการแข่งขันระดับภูมิภาคกว่าครึ่งยังมีจำนวนผู้หญิงมากกว่าผู้ชาย

จะมีการประกาศรายชื่อเชฟชื่อดังที่จะมาเป็นส่วนหนึ่งของคณะกรรมการการแข่งขันรอบชิงระดับโลกในปี 2020 และรายละเอียดเพิ่มเติมอื่น ๆ ในโอกาสต่อไป

รูปภาพ - [https://mma.prnewswire.com/media/1055574/S\\_Pellegrino.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/1055574/S_Pellegrino.jpg)

โลโก้ - [https://mma.prnewswire.com/media/899183/SPellegrino\\_Young\\_Chef\\_2020\\_Logo.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/899183/SPellegrino_Young_Chef_2020_Logo.jpg)