

เชฟอุมแบร์โต บอมบานา คิวาร์รางวัลชนะเลิศ “ความสำเร็จสูงสุดด้านอาหารโดย THE DINERS CLUB®” 2017



อุมแบร์โต บอมบานา เชฟชื่อดังชาวอิตาลี เจ้าของร้าน 8½ Otto e Mezzo Bombana ในฮ่องกง เป็นผู้คว้ารางวัล “ความสำเร็จสูงสุดด้านอาหารโดย The Diners Club®” ประจำปี 2017 ไปครองได้สำเร็จ ด้วยความสามารถในการรังสรรค์อาหารสไตล์อิตาลีขนานแท้ออกมาได้อย่างเหนือชั้น เชฟบอมบานาจะเข้ารับรางวัลในพิธีประกาศรางวัล 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชียครั้งที่ 5 ซึ่งจะจัดขึ้นในค่ำคืนวันอังคารที่ 21 กุมภาพันธ์ 2560 ณ โรงแรมดับเบิลยู กรุงเทพมหานคร

สำหรับผลรางวัล “ความสำเร็จสูงสุดด้านอาหารโดย The Diners Club®” เป็นส่วนหนึ่งของงานประกาศรางวัล 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย สนับสนุนโดย ซาน เปลเลกริโน (S.Pellegrino) และ อัคควา ปันน่า (Acqua Panna) รางวัลนี้ได้รับการโหวตจากกลุ่มสมาชิกคณะกรรมการงาน 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย ซึ่งประกอบไปด้วยบรรดาผู้เชี่ยวชาญในแวดวงอุตสาหกรรมอาหารทั่วเอเชียกว่า 300 ท่าน

เชฟบอมบานา เกิดที่เมืองแบร์กาโมทางตอนเหนือของอิตาลี ด้วยความสามารถด้านการปรุงอาหารของเขา ทำให้เขามีโอกาสได้เดินทางไปทั่วโลก ในปี 1993 เขาไปทำงานที่ฮ่องกงและได้รับตำแหน่งหัวหน้าเชฟประจำร้านตอสกานาที่โรงแรมเดอะริทซ์-คาร์ลตัน พรสวรรค์ในการรังสรรค์สิ่งใหม่ ๆ บวกกับความหลงใหลในกลวิธีการทำอาหารแบบอิตาลีตอนเหนือที่ต้องใช้ความประณีตพิถีพิถันทุกขั้นตอน มีส่วนช่วยเสริมภาพลักษณ์ให้ร้านตอสกานากลายเป็น “จุดหมายปลายทางแห่งรสชาติ” อันเจิดฉายโดดเด่นในแวดวงร้านอาหารชั้นหรูของฮ่องกง บอมบานาได้รับการยกย่องให้เป็น ‘ราชานักปรุงเห็ดทรัฟเฟิลขาว’ ผู้เชี่ยวชาญการสร้างสรรค์อาหารอิตาลีและนำวัตถุดิบตามฤดูกาลมาเนรมิตดัดแปลงเป็นสุดยอดเมนูอาหาร ตลอดระยะเวลา 15 ปีในการทำงานที่ร้านตอสกานา เขายังได้รับเลือกให้เป็น ‘สุดยอดเชฟอิตาลีแห่งเอเชีย’ ในปี 2002 โดยสถาบัน Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF) และได้รับการแต่งตั้งให้เป็นทูตของ White Truffle โดย Piedmontese Regional Enoteca Cavour ในอิตาลีด้วย

เมื่อโรงแรมเดอะริทซ์-คาร์ลตันและร้านตอสกานาปิดกิจการลงในปี 2008 เชฟชาวอิตาลีผู้นี้ก็ได้เปิดร้านอาหารของตัวเองโดยใช้ชื่อว่า 8½ Otto e Mezzo Bombana ในปี 2010 ชื่อร้านได้รับแรงบันดาลใจมาจากภาพยนตร์เรื่อง 8½ ที่ฉายในปี 1963 โดยฝีมือผู้กำกับชาวอิตาลี Federico Fellini และร้านแห่งนี้ก็เป็นสถานที่ที่บอมบานาได้อวดฝีมือลายมือการปรุงและเสิร์ฟอาหารเลิศรสสไตล์อิตาลี ซึ่งรังสรรค์ขึ้นจากส่วนผสมชั้นดีตามฤดูกาลที่คัดสรรมา

จากทั่วทุกมุมโลก ในปี 2013 ร้าน 8½ Otto e Mezzo Bombana เข้ามาติดอันดับที่ 39 ในลิสต์ 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมของโลก และอยู่ใน 10 อันดับแรกของลิสต์ 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชียติดต่อกันถึงสามปีซ้อน และตั้งแต่ปี 2012 เป็นต้นมา ร้านแห่งนี้ยังได้รับคัดเลือกให้เป็นร้านอาหารมิชลินสตาร์ระดับ 3 ดาวด้วย ส่งผลให้ร้าน 8½ Otto e Mezzo Bombana กลายเป็นร้านอาหารอิตาเลียนที่ตั้งอยู่นอกประเทศอิตาลีแห่งแรกและแห่งเดียวที่ได้รับการจัดอันดับอันทรงเกียรติดังกล่าว

ชื่อเสียงและอิทธิพลในการรังสรรค์เมนูอาหารของเชฟบอมบานาโด่งดังและเป็นที่ยอมรับไปทั่วเอเชีย ในปี 2012 เขาได้เปิดสาขาร้าน 8½ Otto e Mezzo Bombana ขึ้นที่เซี่ยงไฮ้ และเปิดร้าน Opera Bombana ที่ปักกิ่งในปีต่อมา ในเดือนธันวาคม 2013 เขาก็ได้เปิดร้าน CIAK - In The Kitchen ร้านอาหารอิตาเลียนสไตล์ดริตโตเรียแห่งแรกของฮ่องกง และได้เปิดสาขาที่สองในเวลาต่อมาด้วย และเมื่อไม่นานมานี้ เชฟบอมบานายังได้เปิดร้าน 8½ Otto e Mezzo Bombana สาขาใหม่ขึ้นที่ Galaxy Macau รีสอร์ทหรูที่มาเก๊าอีกแห่งหนึ่ง

เชฟบอมบานา เผยความรู้สึกที่ได้รับรางวัลอันทรงเกียรตินี้ว่า “ผมรู้สึกเป็นเกียรติอย่างยิ่งที่ได้รับรางวัลอันน่าภาคภูมิใจนี้ และขอยกความดีความชอบให้กับนักชิมชาวเอเชียทุกคนที่มีส่วนในความสำเร็จครั้งนี้ของผม นอกจากนี้ นักชิมชาวเอเชียจะมีความรอบรู้เรื่องอาหารอย่างลึกซึ้งแล้ว พวกเขายังเป็นนักเดินทางที่ท่องเที่ยวไปตามประเทศต่าง ๆ ขึ้นชอบการรับประทานอาหารชั้นเลิศและเป็นแรงผลักดันให้คุณหมั่นพัฒนาฝีมือไปสู่ระดับมาตรฐานสากลอยู่เสมอ ผมโชคดีเหลือเกินที่ได้มีโอกาสเป็นเชฟอยู่ในเอเชีย การได้นำแนะนำอาหารอิตาเลียนให้แก่ลูกค้าชาวจีนได้สอนให้ผมเข้าใจถึงความสำคัญของการพัฒนาตัวเอง การไม่ยอมหยุดนิ่งที่จะสร้างสรรค์สิ่งใหม่ ๆ และยังช่วยกำหนดแนวทางการทำงานให้กับตัวเองด้วย รางวัลนี้ยังเป็นแรงบันดาลใจที่ทำให้ผมอยากแบ่งปันความรักในอาหารอิตาเลียนกับผู้อื่น ๆ บนโลกใบนี้ต่อไปครับ”

วิลเลียม ดรูว์ กรู๊ปเอ็ดิเตอร์ของงาน 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย กล่าวว่า “พรสวรรค์แห่งศิลปะการปรุงอาหาร ความมีชั้นเชิงรอบรู้ และการใส่ใจในคุณภาพอาหารชั้นเลิศ ได้หล่อหลอมให้ฮูมแบร์โต บอมบานา กลายเป็นเชฟที่ได้รับการยอมรับนับถือมากที่สุดคนหนึ่งของเอเชีย เชฟบอมบานาคือผู้ที่เหมาะสมกับรางวัลอันทรงเกียรตินี้ และถือเป็นต้นแบบของผู้ทรงอิทธิพลแห่งวงการอาหารเอเชียที่ควรค่าแก่การยกย่องในระดับนานาชาติ เขายังคู่ควรที่จะได้รับการนับถือในฐานะผู้เผยแพร่อาหารอิตาเลียนเลิศรสให้เป็นที่รู้จักในเอเชีย และเป็นผู้ถ่ายทอดความรู้ด้านการทำอาหารอิตาเลียนตามขนบดั้งเดิมแก่นักชิมในต่างแดนอีกด้วย”

“Diners Club ขอแสดงความยินดีกับเชฟบอมบานาที่ได้รับรางวัลความสำเร็จสูงสุดด้านอาหารประจำปีนี้ เชฟบอมบานาเป็นผู้ที่มีอิทธิพลและสร้างแรงบันดาลใจสำคัญให้กับวงการอาหารตลอดมา” เซอริล ยัสเจอร์ รองประธานฝ่ายแบรนด์โฆษณาและการตลาดระดับโลกของ Diners Club® International กล่าว “เรารู้สึกยินดีเป็นอย่างยิ่งที่ได้เป็นส่วนหนึ่งของรางวัลนี้ ซึ่งให้การยกย่องชื่นชมบรรดาเชฟผู้มีไอเดียสร้างสรรค์อย่างแท้จริงและสามารถรังสรรค์ประสบการณ์อาหารเลิศรสระดับโลกออกมาได้อย่างน่าประทับใจ”