

**Pradedantieji Lietuvos virtuvės profesionalai gali išmėginti jėgas varžydamiesi su bendraamžiais iš viso pasaulio. Po dvejų metų pertraukos nuo 2015 metų vykstantis tarptautinis jaunųjų virtuvės šefų konkursas „S.Pellegrino Young Chef“ vėl sugrįžta į fizinį formatą. Ankstesniame konkurse Lietuvai atstovavusi jaunoji šefė sako, kad konkursas ne tik suteikė galimybę iš arti susipažinti su pasaulio virtuvės garsenybėmis, bet ir davė postūmį siekti užsibrėžtų tikslų, kurti bei neprarasti įkvėpimo.**

### **Galimybė pasisemti patirties**

„S.Pellegrino“ jaunųjų virėjų akademijos organizuojamas konkursas „S.Pellegrino Young Chef Academy“ sugrįžta po dvejų metų pertraukos ir sieks atrasti bei ugdyti profesionalus, norinčius toliau plėsti gastronomijos ribas. Paraiškas dalyvauti konkurse kasmet pateikia tūkstančiai jaunųjų šefų iš viso pasaulio. Neseniai pasibaigusiam jungtiniame 2019-2021 m. renginyje dalyvavo apie 300 talentingų jaunųjų virėjų ir mentorių iš 50 skirtingų šalių ir regionų, kurie kartu tobulino savo firminius patiekalus. Konkurso nugalėtoju pripažintas britas Jerome Ianmark Calayag.

Paraiškas į jaunųjų šefų akademijos konkursą 2022-2023 m. sezoną norintieji gali teikti jau nuo vasario 7 dienos. Anksčiau konkurse dalyvavę jaunieji Lietuvos šefai džiaugėsi galimybe ne tik pademonstruoti turimus įgūdžius, bet ir pasisemti tarptautinės patirties.

„Šis konkursas buvo unikali galimybė varžytis dėl geriausio pasaulyje jaunojo virėjo vardo ir suteikė man puikiai galimybę būti matomai ir pasidalinti savo mintimis, potyriais, istorija. Tai buvo nemažas iššūkis. Atsistoti prieš vienus geriausių pasaulio šefų, kaip Vladimir Mukhin, ir pasakoti apie savo patiekalą buvo neįprasta, tačiau tuo pačiu metu jaučiau didžiulį pasitenkinimą“, - sako 2019 m. konkurse dalyvavusi šefė Jonita Šeščilaitė.

„Nors kulinarijos pasaulis keičiasi, tačiau šefai vis dar nediršta išsakyti savo idėjų ir gaminti pagal naujas, savo sukurtas taisykles. Šis konkursas ieško išskirtinumo ir nekasdieninių idėjų, kuriose kulinarija peržengia virtuvės sienas ir įsitraukia į socialinį gyvenimą, tampa tikru menu. Norėčiau, kad kuo daugiau Lietuvos jaunųjų šefų išbandytų savo galimybes šiame konkurse, nes jis priverčia šefus išeiti iš komforto zonos, giliai pasikapstyti savyje ir surasti savo unikalų požiūrį į gaminimą ir kulinariją“, - priduria šefė.

Jos mentoriumi konkurse buvusį šefą Justiną Kapkovičių nustebino organizatorių pasirošimas: „Nors konkursas vyko jau prieš kurį laiką, draugams ir kolegoms dažnai

pasakoju, ką matėme ir patyrėme. Visų pirma, tikrai stebino nepriekaištingai suorganizuotos reikalingos priemonės, kad konkursas vyktų ne tik sklandžiai, bet ir profesionaliai. Viskas sudėliota taip, kad dalyviams, būtų patogų, įdomu ir naudinga. Konkursas buvo ne vien tik varžybos, bet ir pažintis su Maskva, restoranais, maisto kultūra, visi šie dalykai daro tikrai ne menką įspūdį.“

Anot J. Kapkovičiaus, dalyvavimas konkurse daug įspūdžių suteikia ir patyrusiam šefui – pažintis su žymiais pasaulio šefais, jų idėjomis, pokalbius apie kultūrinius maisto skirtumus, diskusijas apie kiekvienos šalies virtuvę. „Tai savotiškas savo šalies pristatymas. Nors esame maža šalis, čia turime galimybę parodyti, kad ir pas mus maisto pasaulyje daug visko vyksta, kad turime ypatingą santykį su maistu, restoranų kultūra“, – tikina jis.

### **Pretenduos į keturis apdovanojimus**

Šiomet „S.Pellegrino Young Chef Academy“ konkursas vėl suteiks jauniems virėjams galimybę leisti į įkvepiančią ir edukacinę kelionę, viso atrankos proceso metu pelnyti tarptautinį pripažinimą ir sėkmę prestižiniame konkurse, kurį vainikuos 2023 m. planuojamas didysis finalinis renginys.

Jaunieji virėjai iki 30 metų amžiaus kviečiami registruotis į nuo 2022 m. vasario 7 d. iki balandžio 30 d., pateikiant asmeninę ir profesinę informaciją bei pristatant savo firminio patiekalo receptą. Receptas turi atskleisti asmeninę viziją, unikalius įgūdžius ir kūrybiškumą. Kaip ir ankstesniuose konkursuose, pirmajame atrankos etape paraiškas vertins ALMA – Tarptautinė italų kulinarijos meno mokykla. ALMA sudarys jaunujų virėjų, šiomet dalyvausiančių viename iš 16 regioninių finalų visame pasaulyje, sąrašą.

Regioninių finalų dalyviai pretenduos į prestižinį „S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2022-23“ titulą, kuris gali tapti puikia pradžia karjerai ir net atnešti pasaulinį pripažinimą. Nugalėtoją išrinks tarptautiniu mastu pripažintų virtuvės šefų komisija, o nugalėtojas turės pademonstruoti neprilygstamus techninius įgūdžius ir kūrybiškumą.

Pretendentai taip pat varžysis dėl trijų papildomų apdovanojimų, kuriais bus įvertinta jaunujų šefų ateities vizija – požiūris į teigiamų pokyčių visuomenėje kūrimą per maistą. Vienas iš jų – „S.Pellegrino“ apdovanojimas už socialinę atsakomybę, kurio nugalėtoją išrinks Tvarių restoranų asociacija, vadovaujanti „Food Made Good“ – didžiausiai viešojo maitinimo įstaigų tvarumo programai ir pasaulinei bendruomenei, skatinančiai tvarumą svetingumo srityje. Patiekalai bus vertinami pagal išteklių naudojimą, poveikį klimatui, biologinę įvairovę, maisto atliekas, inovacijas ir kitus kriterijus. Kitu du apdovanojimai skiriami už regioninių kulinarijų tradicijų puoselėjimą ir „Fine Dining Lovers“

bendruomenės įvertinimą.

„Džiaugiamės galėdami paskelbti apie penktąjį konkurso sezoną. Konkursas, iš pradžių sumanytas kaip tarptautinės talentų paieškos projektas, per pastaruosius dvejus metus išsivystė į autentišką, nuolatinę mokymų ir bendravimo laboratoriją, įkvepiančią daugiau nei 1000 žmonių bendruomenę, sudarytą iš jaunųjų ir vyresniųjų virėjų visame pasaulyje. Tai tampa puikia priemone kūrybiškumui skatinti ir profesijai populiarinti, o projektas atspindi mūsų įsipareigojimą skatinti nuolatinę evoliuciją gastronomijos pasaulyje, tampančiame erdve skleisti universalias vertybes, tokias kaip tvarumas, atsakomybė ar įtrauktis“, – sako Stefano Bolognese, „Sanpellegrino“ tarptautinio verslo padalinio direktorius.

Paraiškas dalyvauti konkurse iki balandžio 30 d. jaunieji šefai iš Lietuvos gali teikti internetu: <https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>.

