



parmigiano reggiano protagonista di the world's 50 best restaurants 2025 (torino, 17-20 giugno) come official cheese partner

Oltre alla presenza nei momenti chiave dell'evento internazionale, il Consorzio sosterrà anche la 50 Best Restaurants Scholarship, il programma di borse di studio che offrirà a un giovane chef emergente un'opportunità unica di formazione in due dei migliori ristoranti del mondo: El Celler de Can Roca a Girona (Spagna) e SingleThread a Healdsburg (USA)

Reggio Emilia, 13 giugno 2025 – Il Consorzio del Parmigiano Reggiano protagonista per la prima volta nel ruolo di **official cheese partner** di **The World's 50 Best Restaurants 2025**, l'evento internazionale che celebra l'eccellenza nella ristorazione identificando il **ranking dei 100 migliori ristoranti al mondo**, che quest'anno si svolgerà **per la prima volta in Italia**, a **Torino** da **martedì 17 a venerdì 20 giugno**. La Dop sarà al centro dei quattro giorni della querelle con l'**apertura di una forma alla Chefs' Feast** (mercoledì 18 giugno a Villa Bria), a cui parteciperanno 350 chef stellati, e al **50 Best Closing Party** (venerdì 20 giugno, NH Piazza Carlina), in cui il Parmigiano Reggiano sarà anche presente come **ingrediente principale** nel menù, caratterizzando con il suo gusto unico le creazioni di chef di fama mondiale quali **Mauro Colagreco** di Mirazur (tre stelle Michelin) ed **Elena Reygadas** del ristorante stellato Rosetta. Inoltre, nel corso della **cerimonia di premiazione**, il momento più atteso della quattro giorni durante il quale verrà svelato l'elenco dei **50 migliori ristoranti al mondo** (giovedì 19 giugno presso Lingotto Fiere), si potranno assaggiare gli **11 Parmigiano Reggiano 24 mesi vincitori dei Casello d'Oro Awards 2024**, ovvero i premi conferiti ai formaggi vincitori delle **gare annuali** denominate **"Palio del Parmigiano Reggiano"**, celebratisi a gennaio presso il British Museum di Londra.

Come parte della **collaborazione triennale**, il Consorzio sostiene 50 Best anche attraverso la **50 Best Restaurants Scholarship**, un **programma internazionale di borse di studio** che offrirà a un **giovane chef emergente**, di età superiore ai 18 anni e con meno di tre anni di esperienza in una cucina professionale o in un ambiente simile, selezionato tra **oltre 480 candidati da tutto il mondo**, un'**opportunità unica di formazione e crescita** in **due dei migliori ristoranti della scena internazionale: El Celler de Can Roca a Girona (Spagna)**, eletto The World's Best Restaurant nel 2013 e 2015 e ora parte della hall of fame di Best of the Best, e **SingleThread a Healdsburg (USA)**. I tre finalisti, **Christian Nawabunike** dalla Nigeria, **Angelica Ortis** dalla Colombia ed **Eva Stepak Heritier** dalla Francia, visiteranno l'Emilia-Romagna per scoprire dal vivo il processo di produzione del Parmigiano Reggiano presso un caseificio del Consorzio e parteciperanno alla cerimonia di premiazione, nel corso della quale verrà annunciato il vincitore.

«Siamo felici di annunciare che il Consorzio del Parmigiano Reggiano sarà protagonista di *The World's 50 Best Restaurants 2025* per la prima volta con il ruolo di **official cheese partner**», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio. «Da sempre la ristorazione riveste un ruolo fondamentale per far conoscere le distintività del Parmigiano Reggiano in Italia e nel mondo. Attraverso questa collaborazione triennale e, in particolare, con la 50 Best Restaurants Scholarship,



vogliamo ribadire il ruolo della Dop come ingrediente d'eccellenza, capace di ispirare la creatività degli chef e raccontare i valori di un territorio unico. Siamo orgogliosi di sostenere una realtà che mette al centro la formazione e il futuro dei giovani della ristorazione globale e di supportare grazie alla Scholarship un giovane chef a consolidarsi come eccellenza di settore, in linea con il nostro impegno nella valorizzazione delle nuove generazioni».

Press Info

Benedetto Colli - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 380 3712272; press@parmigianoreggiano.it

Fabrizio Raimondi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 335 389848; raimondi@parmigianoreggiano.it