PARMIGIANO REGGIANO PROTAGONISTA DI THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS 2026 A LIMA COME OFFICIAL CHEESE PARTNER

Oltre alla presenza nei momenti chiave dell'evento, il Consorzio sostiene la 50 Best Restaurants Scholarship in association with Parmigiano Reggiano, il programma di borse di studio che offrirà al vincitore Doris Lam un'opportunità unica di formazione in due dei migliori ristoranti del mondo: The Fat Duck a Bray (Regno Unito) e Salsify at the Roundhouse a Città del Capo (Sudafrica)

Reggio Emilia, 6 novembre 2026 – Il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** si conferma protagonista nel ruolo di **official cheese partner** di **The World's 50 Best Restaurants 2026**, l'evento internazionale che celebra l'eccellenza nella ristorazione identificando il ranking dei 100 migliori ristoranti al mondo, che quest'anno si è svolto a **Lima**.

Come parte della collaborazione triennale, il Consorzio sostiene 50 Best attraverso la **50 Best Restaurants Scholarship in association with Parmigiano Reggiano**, un programma internazionale di **borse di studio** che offrirà a un giovane chef emergente un'opportunità unica di formazione e crescita in due dei migliori ristoranti della scena internazionale: **The Fat Duck**, a Bray (Regno Unito), e **Salsify at the Roundhouse**, a Città del Capo (Sudafrica). Quest'anno il progetto ha registrato un risultato davvero importante, con **oltre 600 candidature** provenienti da **più di 40 Paesi**. I tre finalisti dell'edizione 2026, **Doris Lam** da Hong Kong, **Pranshu Bhagat** dall'India e **Braith Townsend** dall'Australia, dopo aver visitato la zona di origine per scoprire dal vivo il processo di produzione del Parmigiano Reggiano presso un caseificio del Consorzio, hanno partecipato alla cerimonia di premiazione, nel corso della quale è stato annunciato il vincitore: ad aggiudicarsi l'ambita borsa di studio è **Doris Lam**. Inoltre, nel corso dell'evento durante il quale è stato svelato l'elenco dei 50 migliori ristoranti, la Dop è stata presente con una degustazione d'eccellenza che ha visto protagoniste le stagionature di 24 e 60 mesi.

«*Siamo felici che il Consorzio del Parmigiano Reggiano sia stato protagonista di The World's 50 Best Restaurants 2026 confermando 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 Scolarship 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

Stefano Chiossi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 388 7394358; media@parmigianoreggiano.it