

**Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento**

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

**COMUNICATO n. 523 del 07/03/2025**

**La manifestazione si è svolta presso i padiglioni di Lariofiere, ad Erba, dal 2 al 5 marzo 2025**

## **IFPA Rovereto prevale alla RistorExpo Young Cup 2025: le congratulazioni della vicepresidente Gerosa**

**Incetta di medaglie e premi per i ragazzi del 4<sup>^</sup> e 5<sup>^</sup> anno dell'Istituto Professionale Alberghiero di Rovereto al concorso RistorExpo Young Cup 2025 Trofeo Chessorti, tenutosi nel contesto fieristico di Lariofiere, a Erba (Co).**

**Guidati dai docenti Caputo, Forlini e Laneve, i sei studenti partecipanti, Georgiana Buhlea, Nicolò Della Noce e Daniele Roncher della classe 4<sup>^</sup> Sala-Bar e Riccardo Fumanelli, Daniele Sgrott e Cristian Tezzele della 5<sup>^</sup> Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera hanno vinto l'ambito Trofeo Chessorti, confermandosi i più preparati delle 20 classi (214 studenti) ammessi al concorso nazionale di cucina per allievi organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi e A.M.I.R.A. (Associazione Maitres Italiani Ristoranti e Alberghi).**

**"Voglio esprimere le mie più sincere congratulazioni agli studenti dell'IFPA di Rovereto, - ha affermato la vicepresidente e assessore all'istruzione Francesca Gerosa - per i riconoscimenti raggiunti in questo prestigioso concorso nazionale dedicato al settore Ho.Re.Ca. Il vostro impegno, la vostra creatività e la vostra dedizione rappresentano un esempio luminoso di talento e passione. Questi riconoscimenti non solo premiano il vostro lavoro e la vostra determinazione, ma attestano anche l'eccellente qualità della formazione che ricevete ogni giorno.**

**Un ringraziamento speciale va ai vostri docenti, che con professionalità, passione e dedizione vi hanno accompagnato in questo percorso, trasmettendovi non solo conoscenze tecniche, ma anche l'amore per queste professioni. Il loro ruolo è fondamentale nel prepararvi ad affrontare con successo le sfide del mondo del lavoro. Continuate su questa strada, con entusiasmo e determinazione, perché il futuro della ristorazione e dell'ospitalità ha bisogno di giovani brillanti come voi!"**

Anche il dirigente scolastico Vito Rovigo si è complimentato per l'ottimo risultato raggiunto: "Siamo orgogliosi dei nostri ragazzi e docenti: questo premio è il frutto di un lavoro preparatorio intenso e serio (la creatività nell'ideazione de menù, la competenza nella sua realizzazione, l'abbinamento con vini e cocktail, l'arte di raccontare i prodotti presentati) che certifica il fondamentale dialogo tra la cucina e la sala come patrimonio comune di questi profili professionali. Così lo abbiamo proposto ai nostri studenti e sponsor, che ringraziamo per averci fornito gratuitamente i prodotti utilizzati nelle preparazioni (Cantina Zeni di Grumo, Cantina Ritterhof di Cortaccia, Distilleria Roner e Ginificio Microdistillery di Trento). E' quindi un premio corale, che condividiamo con il territorio e che lo valorizza: un premio che, ancora una volta, promuove la formazione professionale come un'articolazione formativa ricca di prospettive, di carriera e di istruzione, per studenti motivati e impegnati, che abbiano voglia di crescere credendo in ciò che fanno e in ciò che viene loro insegnato. L'Istituto si sta spendendo sempre di più per l'apertura al confronto nazionale (altri studenti partiranno in settimana per un'ulteriore esperienza a Santa Maria di Leuca) e internazionale

(ospiteremo una ventina di studentesse di un liceo di Graz a Rovereto in aprile nel contesto di un Erasmus+) per offrire prospettive di eccellenza ai nostri studenti”.

Il Trofeo Chessorti è un premio articolato in più elementi valutativi: valutazione della competenza professionale del team di sala, valutazione del rapporto tra le preparazioni della cucina (realizzate al momento) ed il servizio al tavolo, valutazione della sommellerie, valutazione della cocktaillerie. Di questi sfaccettati ambiti i ragazzi di Rovereto hanno meritato la “Medaglia d’oro di giornata” vincendo gli ori in tre ambiti su quattro.

Il contest si è svolto in occasione della Fiera RistorExpo, che ha avuto luogo dal 2 al 5 marzo 2025, presso i padiglioni di Lariofiere, a Erba. In questa occasione, i ragazzi dell’IFPA di Rovereto si sono messi in gioco, partecipando al concorso RistorExpo Young Cup 2025, mostrando tutto loro talento ripagato da importanti riconoscimenti.

La manifestazione fieristica, visitata da oltre 18.000 visitatori, si è confermata come evento di grande valore nel campo dell’Ho.Re.Ca; un evento di riferimento per gli operatori del settore che offre occasioni di incontro e di dialogo con gli esperti.

Negli spazi di RistorExpo sono state condivise con i player di riferimento tematiche importanti per il futuro del settore. Molto apprezzati, soprattutto dagli studenti, oltre che dal grande pubblico, gli incontri con gli chef stellati, ospiti della manifestazione, che hanno coinvolto i giovani confermando anche l’importante funzione della manifestazione sul piano della formazione per gli studenti.

(c.ze.)