**HOSPITALITY 2025: GLI ISTITUTI ALBERGHIERI TRENTINI PROTAGONISTI**

**I vincitori della tappa trentina dei contest 2025 Miglior Allievo e Lady Chef conquistano la finale di Rimini. Grande attenzione anche ai concorsi dedicati ai giovani con disabilità. Un’edizione ricca di talento e passione, con la partecipazione di tanti studenti degli Istituti Alberghieri.**

**Hospitality – Il Salone dell’Accoglienza** ha celebrato il valore della formazione e dell’inclusione nel mondo della ristorazione e dell’ospitalità, premiando le migliori promesse e i professionisti emergenti nei contest di cucina, sala e bar. Durante la 49a edizione della fiera internazionale leader in Italia nel settore HoReCa, che si è svolta dal 3 al 6 febbraio al Quartiere Fieristico di Riva del Garda, giovani talenti si sono sfidati nelle otto Arene tematiche, dando prova di abilità, creatività e spirito di squadra.

Grazie alla presenza della FIC-Federazione Italiana Cuochi e alla partecipazione di Unione Regionale Cuochi Trentino-Alto Adige, gli studenti degli Istituti Alberghieri hanno preso parte alla tappa regionale del concorso “**Miglior Allievo 2025**”, che ha visto trionfare **Cristian Tezzele** dell’Istituto di Formazione Professionale Alberghiero Rovereto.

Nel concorso “**Lady Chef 2025**”, la vittoria è andata a **Licia Marocchi** di Volano, che ha conquistato il podio nella Food Arena superando le altoatesine Anna Brancato e Sonia Zwischenbrugger. Entrambi hanno rappresentato il Trentino ai Campionati della Cucina Italiana che si sono svolti a Rimini dal 16 al 18 febbraio, distinguendosi per talento, tecnica e passione.

Grande spazio è stato riservato agli studenti delle scuole alberghiere anche nei quattro contest promossi dall’Associazione Ristoratori Trentini. “**Art in un cocktail**”, la sfida tra aspiranti barman nella creazione di drink innovativi con ingredienti locali, ha visto protagonisti gli studenti del Centro Formazione Professionale Enaip di Riva del Garda e Tione. Il vincitore è stato **Matteo Belligoli** (Enaip Riva del Garda), che ha conquistato la giuria con la sua creatività e tecnica. Il concorso “**Campioni di Sala**” ha premiato Nicol Calovi e Ndiaye Oumy (Enaip Riva del Garda), che si sono distinte per professionalità, attenzione ai dettagli e capacità di offrire un’esperienza gastronomica di alto livello.

“**Le diverse abilità in Sala e Ba**r" e "**Cuori in Cucina**", concorsi dedicati ai giovani con disabilità, hanno offerto una straordinaria dimostrazione di dedizione e talento, portando la giuria a decretare un ex aequo per tutti i partecipanti. La prima competizione ha coinvolto ragazzi di Enaip Riva del Garda, Tesero e Tione, oltre che del Progetto Anffas Trentino; a “Cuori in Cucina” hanno partecipato giovani dell’Associazione DreamAps, dell’Alberghiero di Levico e di Amira-Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi di Borgo Chiese.

"Hospitality non è solo un appuntamento di riferimento per il settore HoReCa, ma sempre più anche un'importante occasione di crescita per gli studenti - ha dichiarato **Giovanna Voltolini**, Exhibition Manager di Hospitality - Il Salone dell’Accoglienza. - Offrire ai ragazzi la possibilità di mettersi alla prova in un contesto professionale, confrontarsi con esperti del settore e acquisire nuove competenze è un valore aggiunto fondamentale: crediamo fermamente nel ruolo della formazione e nell’importanza di iniziative che valorizzano il talento e promuovono l’inclusione".

A sottolineare l’importanza di queste iniziative è stato anche il Ministro per le Disabilità Alessandra Locatelli, che ha inviato un videomessaggio di incoraggiamento ai ragazzi, ringraziando gli organizzatori dei concorsi ed elogiando tutti coloro che sono impegnati in progetti importanti per l'inclusione lavorativa, la formazione e per la vita sociale, ricreativa e sportiva di tutte le persone.

Riva del Garda, 19 febbraio 2025