

IL “CROCETTI-CERULLI” DI GIULIANOVA CAMPIONE NAZIONALE DEL COOKING QUIZ DIGITAL 2021: OTTIMO PIAZZAMENTO ANCHE PER IL “DI POPPA-ROZZA” DI TERAMO!



Si è conclusa venerdì la FINALE NAZIONALE COOKING QUIZ DIGITAL 2021.

Dopo un tour “digitale” che ha raggiunto 91 Istituti Alberghieri in tutta Italia, coinvolgendo oltre 24.000 studenti, le classi finaliste si sono sfidate in tre eventi suddivisi in base agli indirizzi di studio: “Enogastronomia” per poi passare all’indirizzo “Sala-Vendita” ed infine “Pasticceria”.

Campioni d’Italia per “Pasticceria” il “Crocetti-Cerulli” di Giulianova (TE), argento per la 4AP del “Varnelli” di Cingoli (MC) e 3° posto il “Piazza” di Palermo, classe 4AP.

Hanno ottenuto **il gradino più alto del podio per l’indirizzo “Enogastronomia”** i ragazzi della **4B dell’Istituto Alberghiero “Buontalenti” di Firenze**, al 2° posto l’IIS “Paolo Frisi” di Milano con la classe 4A e medaglia di bronzo all’IIS “Panzini” di Senigallia (AN) con la 4B.

Per l’indirizzo “SALA-VENDITA” i ragazzi dell’IIS **“B. Lotti” di Massa Marittima** classe 4F, secondo posto per la 4D del “Buontalenti” di Firenze e 3° posto per il “Prever” di Pinerolo (TO) classe 4D.

Ottimo piazzamento anche per il “Di Poppa Rozzi” di Teramo.

Lo staff del Cooking Quiz ha riservato a tutti gli studenti finalisti molte sorprese facendo intervenire, durante gli eventi, chef stellati e personalità di spicco del mondo della Sala e della Pasticceria. Molti di loro hanno posto direttamente le domande ai ragazzi, creando forti ed inaspettate emozioni e facendo salire ancora di più l’adrenalina a tutti gli studenti.

Sono intervenuti lo **chef Matteo Berti** Direttore Didattico di ALMA, gli chef stellati **Antonia Klugmann, Diego Rossi,**

Philippe Léveillé, il grande maestro pasticcere **Ernst Knam**, **Mariella Organi** Maître del ristorante “La Madonnina del Pescatore” e membro del Comitato Scientifico di ALMA ed il famoso maître e sommelier **Vincenzo Donatiello**. Gli eventi sono stati condotti dal **presentatore ufficiale del Cooking Quiz, Alvin Crescini**, bravissimo nel mantenere sempre alta l’attenzione dei ragazzi e a trasferire loro tutto l’entusiasmo e tutte le emozioni della gara e della sana competizione.

Un grandissimo successo la 5^a edizione del Cooking Quiz! Un tour iniziato con molte incertezze per via della pandemia, ma che **PLAN Edizioni** insieme agli esperti formatori di **Peaktime**, agenzia specializzata in progetti didattici e grazie alla collaborazione di **ALMA**, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, hanno fortemente voluto per dare la possibilità agli studenti, seppur in un momento difficile, di partecipare in modo innovativo, formativo e soprattutto coinvolgente ad una didattica originale, affiancandoli nella loro crescita professionale.

Ottimi i risultati ottenuti dai ragazzi per il focus dedicato alle **buone norme di Raccolta Differenziata degli imballaggi in alluminio, plastica, vetro ed acciaio** che vengono utilizzati ogni giorno in cucina, grazie alla collaborazione dei **Consorzi Nazionali per la Raccolta, il Recupero ed il Riciclo degli Imballaggi, CIAL, COREPLA, COREVE e RICREA**.

Cooking Quiz, per il suo valore didattico, formativo ed etico è patrocinato dalla **Presidenza del Consiglio dei Ministri** e dal **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali** ed è il **progetto didattico adottato dalla Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri di Italia Re.Na.I.A.**

Un grande incoraggiamento ai ragazzi è arrivato anche da parte di tutti i partners del progetto: **cameo Professional, Cial** Consorzio Imballaggi Alluminio, **CNA Agroalimentare, Coal, Colli Euganei DOCG, CONFCOOPERATIVE FEDAGRIPESCA Piemonte, Consorzio del Prosciutto di Modena, Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP, Cooperlat, Corepla** Consorzio Nazionale per la raccolta, il riciclo e il recupero degli imballaggi in plastica, **Coreve** Consorzio per il Riciclo del vetro, **Gest Cooper** Società Agricola Cooperativa, **Granarolo, Igor Gorgonzola, Italia Zuccheri, Montasio** - Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio, **Oleificio Zucchi, Qui da noi** Cooperative Agricole, **Ricrea** Consorzio Nazionale Riciclo e Recupero Imballaggi Acciaio, **Salumificio Ciriaci, Unicam**. Lo staff del Cooking Quiz ringrazia fortemente tutti i docenti che hanno collaborato alla realizzazione del progetto didattico: senza di loro non avremmo potuto raggiungere gli ottimi risultati ottenuti. **GRAZIE E ALLA PROSSIMA EDIZIONE!**