

## COOKING QUIZ, UN'EDIZIONE STRAORDINARIA: DUE CLASSI DELL'ALBERGHIERO "CROCETTI - CERULLI" DI GIULIANOVA SUL PODIO.



Si è conclusa venerdì, la 6<sup>a</sup> edizione del COOKING QUIZ DIGITAL, il progetto didattico ideato da **Plan Edizioni**, **Alma**, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana e da **Peaktime**. Un'edizione da record per il numero di scuole e studenti coinvolti e per la grande partecipazione e il commovente entusiasmo dei protagonisti: gli studenti degli Istituti Alberghieri d'Italia.

Dopo un tour "digitale" che ha raggiunto 105 Istituti Alberghieri coinvolgendo oltre 26.000 studenti, giovedì e venerdì le classi finaliste degli indirizzi "enogastronomia", "sala-vendita" e "arte bianca - pasticceria" si sono battute per ottenere l'ambito titolo di **CAMPIONE NAZIONALE COOKING QUIZ 2022**.

**Campioni d'Italia per "Enogastronomia"** i ragazzi della **4<sup>A</sup>** dell'**IIS "Domenico Rea" di Nocera Inferiore**, al **2<sup>o</sup>** posto la **4<sup>BT</sup>** dell'**IIS "Gae Aulenti" di Biella** medaglia di bronzo al **"Crocetti - Cerulli" di Giulianova con la classe 4<sup>C</sup>**.

Per l'indirizzo **"Pasticceria"** la medaglia d'oro è andata all'**IPSEEC "Olivetti" di Monza, classe 4<sup>H</sup>**, argento per la **4<sup>D</sup>** dell'**IPS "Alfio Moncada" di Lentini** e **3<sup>o</sup>** posto il **"Crocetti - Cerulli" di Giulianova, classe 4<sup>I</sup>**.

Nella top ten per l'indirizzo **sala-vendita** anche per la **4<sup>E</sup>** dell'Istituto alberghiero giuliese.

Hanno ottenuto **il gradino più alto del podio per l'indirizzo "Sala-Vendita"** i ragazzi dell'**IPIA "Emanuele Loi" classe 4<sup>B</sup>**, secondo posto per la **4<sup>A</sup>** dell'**IPSEOA "Assisi"** e **3<sup>o</sup>** posto per l'**IIS "Bernardino Lotti" di Massa Marittima classe 4<sup>F</sup>**.

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, lo chef stellato **Giuliano Baldessari** e il maestro pasticciere **Sal De Riso**. 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 **6<sup>a</sup>** edizione del Cooking Quiz! Con i ragazzi sono stati trattati temi riguardanti sana e corretta alimentazione, valorizzazione delle eccellenze eno-gastronomiche del territorio, lotta allo spreco alimentare e corrette modalità di raccolta differenziata.

Ottimi i risultati per il focus dedicato alle **buone norme di Raccolta Differenziata degli imballaggi in alluminio, carta e cartone, 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, COMIECO, COREPLA, COREVE e RICREA**.

Un grande incoraggiamento ai ragazzi è arrivato anche da parte di tutti i partners del progetto che hanno messo a disposizione delle scuole prodotti o attrezzature per i laboratori e soprattutto hanno condiviso la loro expertise per ampliare le conoscenze e la formazione degli studenti: **Cà di Lene** Azienda Agricola leader della coltivazione del Mais Rostrato Rosso di Rovetta, **Cameo Professional, CNA Agroalimentare, Coal, Colli Euganei Docg, Consorzio di Tutela della Mozzarella di bufala campana DOP, Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP, Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, GestCooper, Granarolo, Igor Gorgonzola, Italia Zuccheri, Montasio** - Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio, **Oleificio Zucchi, Trevalli Cooperlat, Unicam**.

Cooking Quiz, per il suo valore didattico, formativo ed etico è patrocinato 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.**

Lo staff del Cooking Quiz ringrazia 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!**