



Circa 35.000 allievi pronti per l'8ª edizione del prestigioso concorso

Torna Cooking Quiz, il prestigioso concorso didattico nazionale che coinvolge ogni anno gli Istituti Alberghieri d'Italia. I veri protagonisti del format saranno gli studenti e le studentesse delle **classi 4ª degli indirizzi enogastronomia, sala-vendita e pasticceria/arte-bianca**. Attraverso la *gamification*, il concorso trasferirà nozioni e informazioni importanti, per poi valutarne il grado di apprendimento. Saranno proposte sfide individuali per ottenere il punteggio più alto nella propria classe, nonché competizioni tra classi per determinare il gruppo che accederà alla fase successiva, **ovvero la Finalissima Nazionale in programma il 22 maggio al Teatro Olimpico di Roma**.

Campioni in carica per l'edizione 2023 l'IIS "Giovanni Falcone" di Asola (MN) per l'indirizzo enogastronomia, il Convitto Nazionale Statale "Rinaldo Corso" di Correggio (RE) per l'indirizzo sala-vendita e l'I.I.S.S. "Cillario Ferrero" di Neive (CN) per pasticceria/arte-bianca.

105 gli Istituti Alberghieri già iscritti all'ottava edizione che prevedrà due modalità di partecipazione: il "Cooking Quiz in presenza", che porterà lo staff direttamente a scuola, e il "Cooking Quiz digital", che consentirà di raggiungere le scuole attraverso collegamenti digitali.

Per la provincia di Roma scenderanno in campo lâ??IPSEOA â??Vincenzo Giobertiâ?• di Roma, lâ??IPSSAR â??Ugo Tonazziâ?• di Velletri,lâ??IIS â??Paolo Baffiâ?• di Fiumicinoe lâ??IIS â??Apicio Colonna Gattiâ?• di Anzio.

Oltre alla formazione strettamente legata al programma scolastico, vengono trattati **argomenti â??eticiâ?• con approfondimenti e focus su sana e corretta alimentazione**, valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche del territorio e lotta allo spreco alimentare, con il formatore Alvin Crescini. Uno spazio di fondamentale importanza Ã? riservato al corretto riciclo degli imballaggi principalmente utilizzati in cucina, nei laboratori ecc. grazie alla collaborazione dei Consorzi Nazionali per la raccolta, il riciclo e il recupero degli imballaggi BIOREPACK, CIAL, COMIECO, COREPLA, COREVE e RICREA.

Vaschette e pellicole in plastica, bottiglie e vasetti in vetro, scatolame in acciaio, vaschette e fogli in alluminio, scatole e vaschette in cartone, piatti, bicchieri e vassoi in bioplastica sono solo alcuni esempi di imballaggi che utilizziamo quotidianamente in cucina. Non solo ci aiutano a preparare i nostri piatti nel miglior modo possibile, ma svolgono anche un ruolo cruciale nella conservazione e protezione del cibo.

Grazie all'utilizzo di imballaggi in alluminio, bioplastica, carta e cartone, plastica, vetro e acciaio, contribuiamo attivamente a contrastare lo spreco alimentare, prolungando la durata dei nostri alimenti. I Consorzi Nazionali partecipanti al Cooking Quiz garantiscono l'avvio al riciclo di tutti questi tipi di imballaggi, promuovendo un notevole risparmio di materia ed energia e posizionando il nostro Paese come un esempio virtuoso a livello globale.

Cooking Quiz Ã? realizzato da PLAN Edizioni, leader nel mercato dellâ??editoria per gli Istituti Alberghieri e sarÃ diretto e coordinato da PEAKTIME, societÃ che da anni sviluppa format didattici per le Scuole finalizzati al trasferimento di valori e nozioni agli studenti di ogni ordine e grado. La sezione didattica sarÃ sviluppata dal Comitato Scientifico composto da: Federazione Italiana Cuochi F.I.C. punto di riferimento nel panorama culinario italiano ed eccellenza nel settore gastronomico nazionale; le competenze e l'esperienza dei suoi Chef sono riconosciute a livello internazionale, e ora, attraverso Cooking Quiz, gli studenti avranno l'opportunitÃ di accedere a questo straordinario patrimonio di conoscenze culinarie; ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana riconosciuta come il piÃ¹ autorevole centro di formazione a livello internazionale per lâ??ospitalitÃ italiana e da A.I.S. Associazione Italiana Sommelier il piÃ¹ grande sodalizio di professionisti e appassionati di vino. Anche questa edizione sarÃ affiancata e sostenuta da **Re.Na.I.A. la Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri e da AEHT** organizzazione internazionale che promuove una prospettiva europea tra le scuole alberghiere e il turismo.

Partner importanti hanno deciso di affiancare eticamente Cooking Quiz, mettendo a disposizione delle scuole prodotti o attrezzature per i laboratori e soprattutto condividendo la loro expertise al fine di ampliare le conoscenze e la formazione dei ragazzi: **Assogi, Coal, Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP, Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano, Consorzio del Prosciutto di Parma, GestCooper, Consorzio di Tutela del Pomodoro San Marzano, Consorzio di Tutela del Vitellone bianco dellâ??Appennino Centrale, Igor Gorgonzola, I.M.T. Istituto Marchigiano Enogastronomia, Italia Zuccheri, Oleificio Zucchi, Royal Greenland, SIGI Azienda Agricola, Trevalli Cooperlat.**

