

gruppo che passerà alla fase successiva, ovvero la Finalissima Nazionale di maggio. **Obiettivo del concorso è stimolare lo studio attraverso tecniche didattiche innovative, utilizzando strumenti tecnologici vicini alle generazioni native digitali.**

Oltre alla formazione strettamente legata alle materie di studio dei ragazzi proposta dagli Chef e dai docenti di ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, sarà introdotta **dall'esperto formatore Alvin Crescini**, anche la parte "etica" ossia approfondimenti e focus su tematiche fondamentali come **la sana e corretta alimentazione, la valorizzazione delle eccellenze eno-gastronomiche del territorio, la lotta allo spreco alimentare e le corrette modalità di raccolta differenziata.**

Anche in questa edizione sarà riservato un importante approfondimento sulle corrette modalità di raccolta differenziata degli imballaggi utilizzati in cucina, 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, scatole in acciaio, vaschette e foglio in alluminio, scatole e vaschette in cartone; piatti, bicchieri e vassoi in bioplastica** sono solo alcuni esempi degli imballaggi che noi tutti usiamo ogni giorno in cucina, non soltanto per preparare al meglio i nostri piatti ma anche per conservare e proteggere il cibo. Grazie agli imballaggi in alluminio, bioplastica, carta e cartone, plastica, vetro e acciaio, infatti, si combatte lo spreco alimentare e il nostro cibo dura di più. I **Consorzi Nazionali** che partecipano al Cooking Quiz garantiscono l'avvio al riciclo di tutti questi imballaggi, consentendo un enorme risparmio di materia ed energia e rendendo il nostro Paese un esempio virtuoso in tutto il Mondo.

Il tour "digital" metterà alla prova gli studenti delle classi 4^e **dell'I.I.S. "V. Crocetti - V. Cerulli" di Giulianova** con 3 gare dedicate ai diversi indirizzi di studi: si parte il **1^o febbraio con la classe di pasticceria-arte bianca; il 23 marzo sarà il turno delle classi di sala-vendita e il 24 marzo delle classi di enogastronomia.** Dopo la prima selezione si stabiliranno in base ai punteggi raggiunti chi otterrà il pass per la **Finale Nazionale di Roma prevista a maggio.**

Cooking Quiz è realizzato da **PLAN Edizioni**, leader nel mercato dell'editoria per gli Istituti Alberghieri, **ALMA**, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana riconosciuta come il più autorevole centro di formazione a livello internazionale per l'ospitalità italiana e sarà diretto e coordinato da **PEAKTIME**, società che da anni sviluppa format didattici per le Scuole finalizzati al trasferimento di valori e nozioni agli studenti di ogni ordine e grado. Anche questa edizione sarà affiancata e sostenuta da Re.Na.I.A. la Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri.

Come ha sottolineato **Andrea Sinigaglia**, General Manager di ALMA: *"Il Cooking Quiz, grazie alla sua formula, rappresenta nel panorama nazionale il più importante esempio di edutainment per gli allievi degli istituti alberghieri italiani. Quest'anno la didattica e le sfide tornano finalmente in presenza, senza però abbandonare la loro versione digitale, che resterà per una serie di tappe, in modo da abbracciare e coinvolgere un numero sempre più ampio di studenti. Questi giovani, futuri professionisti del mondo dell'ospitalità, hanno così la possibilità, grazie a questa iniziativa, di avvicinare e conoscere una serie di contenuti di approfondimento e multidisciplinarietà, resi più interattivi dalla gamification".*

L'Amministratore Delegato di PLAN Edizioni, **Michele Casali** ha dichiarato *"Abbiamo pensato il Cooking Quiz come mezzo per aumentare le competenze e la formazione in modo innovativo e divertente e soprattutto i ragazzi sono i veri protagonisti del format. Abbiamo raggiunto il record delle iscrizioni e sono sicuro che il Cooking Quiz, anche in questa edizione, sarà un progetto ricco di soddisfazioni per noi organizzatori, per i partners, per i ragazzi e per i docenti.*

Anche in questa Edizione 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: **cameo Professional, CNA Agroalimentare, Coal, Consorzio per la Tutela del**

Formaggio MontasioDOP, Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP,Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP,Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano,GestCooper, Igor Gorgonzola, Italia Zuccheri,Oleificio Zucchi,Royal Greenland, SIGI azienda agricola,TrevalliCooperlat,Unicam.