COOKING QUIZ, UN’EDIZIONE STRAORDINARIA: DUE CLASSI DELL’ALBERGHIERO “CROCETTI – CERULLI” DI GIULIANOVA SUL PODIO.







Si è conclusa venerdì, la 6^ 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^A dell'IIS "Domenico Rea" di Nocera Inferiore**, al 2^ posto la **4^BT dell'IIS "Gae Aulenti" di Biella**e medaglia di bronzo al **"Crocetti – Cerulli" di Giulianova con la classe 4^C**.

Per l'indirizzo "**Pasticceria**" la medaglia d'oro è andata **all'IPSSEC "Olivetti" di Monza, classe 4^H**, argento per la **4^D dell'IPS "Alfio Moncada" di Lentini** e 3^ posto il **"Crocetti – Cerulli" di Giulianova, classe 4^I**.

Nella top ten per **l'indirizzo sala-vendita**anche per la **4^E**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^B**, secondo posto per la**4^A dell'IPSSEOA "Assisi"** e 3^ posto **per l'IIS "Bernardino Lotti" di Massa Marittima classe4^F.**

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 pasticcere**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^ 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 progettoche 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**,**TrevalliCooperlat,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!**