

Tutti pronti per la Finale del Cooking Quiz – il concorso didattico nazionale degli Istituti Alberghieri! Le scuole di Viterbo in corsa per il titolo!



Volge al termine l'ottava edizione del Cooking Quiz, il Concorso Didattico Nazionale che coinvolge le classi quarte gli Istituti Alberghieri d'Italia, nato per coniugare formazione e divertimento e che si concluderà con la Finale Nazionale prevista mercoledì 22 maggio alle 10:30 al Teatro Olimpico di Roma.

35.000 gli studenti coinvolti nel concorso didattico che si è svolto, per il secondo anno, in due versioni: il "Cooking Quiz in presenza" con lezioni presso gli istituti scolastici coinvolti tenute dai formatori di Peaktime, dagli esperti di ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, e dagli Chef di FIC (Federazione Italiana Cuochi) e il "Cooking Quiz digital" caratterizzato da collegamenti digitali con le Scuole, che hanno potuto giocare e assistere a distanza alle prestigiose lezioni.

Nel corso del road show, ai ragazzi sono state trasferite nozioni e informazioni importanti con l'obiettivo di verificarne poi il grado di apprendimento attraverso la gamification. Dopo una prima parte di formazione strettamente legata alle materie di studio dei ragazzi, proposta dagli esperti del Comitato Scientifico del Cooking Quiz e una parte "etica" presentata dai formatori Alvin Crescini e Daniela Rinaldi con approfondimenti e focus su tematiche come sana e corretta alimentazione, valorizzazione delle eccellenze eno-gastronomiche del territorio, lotta allo spreco alimentare e corrette modalità di raccolta differenziata, nella seconda fase, quella di verifica, gli studenti si sono sfidati all'interno della propria scuola proprio per decretare le migliori classi che voleranno a Roma in vista dell'evento finale.



Il tour ha raggiunto le studentesse e gli studenti degli istituti della provincia di Viterbo con ottimi risultati. Gli alunni della classe 4T Enogastronomia dell'IIS "Alessandro Farnese" di Montalto di Castro e delle classi 4C Enogastronomia e 4A Pasticceria dell'IIS "Alessandro Farnese" di Caprarola si "sfideranno" a Roma con le classi finaliste provenienti da tutta Italia per decretare i CAMPIONI NAZIONALI DEL COOKING QUIZ 2024 per gli indirizzi "ENOGASTRONOMIA" – "SALA-VENDITA" e "ARTE BIANCA".

All'evento finale al Teatro Olimpico ad accogliere i ragazzi



ci saranno gli Chef della N.I.C. (Nazionale Italiana Cuochi) accompagnati dal Presidente F.I.C. (Federazione Italiana Cuochi) Rocco Pozzulo. In più, l'ospite ALMA di quest'anno strizzerà l'occhio al giovane pubblico in platea, con la presenza della

FEA – Freestyle Elite Agency, collettivo che racchiude i migliori rap freestyler nazionali in attività, che si esibiranno in una show dedicato ai temi del concorso.

Anche in questa edizione uno spazio di fondamentale importanza è stato riservato al corretto riciclo degli imballaggi principalmente 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. I Consorzi Nazionali partecipanti al Cooking Quiz garantiscono l'avvio al riciclo degli imballaggi, promuovendo un notevole risparmio di materia ed energia e posizionando il nostro Paese come un esempio virtuoso a livello globale.

Cooking Quiz è realizzato da PLAN Edizioni ed è diretto e coordinato da PEAKTIME. La sezione didattica è stata sviluppata dal Comitato Scientifico composto da: Federazione Italiana Cuochi F.I.C., ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, da A.I.S. Associazione Italiana Sommelier. Il progetto è affiancato e sostenuto da Re.Na.I.A. la Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri e da AEHT.

L'ottava edizione del Cooking Quiz gode del Patrocinio del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. L'evento finale è patrocinato dalla "Commissione Nazionale Italiana per l'UNESCO".

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: Assogi, Cancelloni Food Service, Coal, Confartigianato Imprese – Alimentazione, Consorzio Di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop, Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP, Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, PPAS Consorzio produttori patate associati, Consorzio di Tutela Patata della Sila I.G.P., Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, Consorzio del Prosciutto di Parma, Consorzio di Tutela del Pomodoro San Marzano, Food Brand Marche, GestCooper, Igor Gorgonzola, I.M.T. Istituto Marchigiano di Tutela Vini, Italia Zuccheri, Oleificio Zucchi, Royal Greenland, SIGI Azienda Agricola, Trevalli Cooperlat. Partner per l'evento finale Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano, Sanelli e Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco Appennino Centrale.