



CON IL PATROCINIO

**mipAAF**

ministero delle politiche  
agricole alimentari e forestali

Comunicato del 14/01/2022

**Al via il COOKING QUIZ - Record di adesioni per la 6<sup>a</sup> edizione del Concorso Didattico degli Istituti Alberghieri.**

Sana e corretta alimentazione, valorizzazione delle eccellenze eno-gastronomiche del territorio, lotta allo spreco alimentare e corrette modalità di raccolta differenziata saranno i temi trattati nella 6<sup>a</sup> edizione del Cooking Quiz, il Concorso Didattico Nazionale ideato da **PLAN Edizioni**, **ALMA** e da **PEAKTIME**.

PLAN Edizione è leader nel mercato dell'editoria per gli Istituti Alberghieri, **ALMA**, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana è riconosciuta come il più autorevole centro di formazione a livello internazionale per l'ospitalità italiana. L'intero progetto del Cooking Quiz sarà diretto e coordinato da **PEAKTIME**, realtà 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 viene affiancata e sostenuta da Re.Na.I.A. la Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri.

Protagonisti del fortunato format gli studenti delle classi 4<sup>a</sup> ad indirizzo enogastronomia, sala-vendita e pasticceria che saranno coinvolti dall'esperto formatore di Peaktime Alvin Crescini e dai prestigiosi Chef e Docenti di ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, in lezioni interattive e coinvolgenti. Ai ragazzi saranno trasferite nozioni e informazioni importanti con l'obiettivo di verificarne poi il grado di apprendimento attraverso la gamification. Sfide individuali per ottenere il punteggio più alto nella propria scuola e vincere un buono per gli acquisti in rete, ma anche gare tra classi per stabilire il 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.

Il progetto coinvolgerà **oltre 20.000 studenti**: un'edizione da record con ben 105 Istituti Alberghieri coinvolti in tutta Italia. Cooking Quiz per il valore didattico, formativo ed etico è patrocinato dalla dal **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**.

Grazie alla collaborazione dei **Consorzi Nazionali per la Raccolta, il Recupero e il Riciclo degli Imballaggi, CIAL, COMIECO, COREPLA, COREVE e RICREA** anche in questa edizione sarà dedicato uno spazio importante su come effettuare una **corretta raccolta differenziata** degli imballaggi utilizzati in cucina. **Vaschette e pellicole in plastica, bottiglie e vasetti in vetro, scatole in acciaio, vaschette e foglio in alluminio, scatole e vaschette in cartone** 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, 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.

Come ha sottolineato **Andrea Sinigaglia**, General Manager di ALMA: *"Non esito a definire il Cooking Quiz il più importante, innovativo e utile progetto di edutainment rivolto agli istituti alberghieri italiani. Occasione unica di approfondimento ma soprattutto di incontro tra giovani studenti di tutte le regioni. Il nostro sogno è ovviamente è la ripresa di una didattica che sia in presenza ma oggi questo è l'unico modo tecnologico e interattivo all'avanguardia per essere insieme alle migliaia di giovani che sognano una carriera nel mondo dell'ospitalità"*.

L'Amministratore Delegato di PLAN Edizioni, **Michele Casali** ha dichiarato *"Crediamo fortemente che la modalità di formazione utilizzata dal Cooking Quiz sia un ottimo mezzo per poter aumentare le competenze in modo coinvolgente e divertente, con i ragazzi protagonisti e non soggetti passivi. Siamo convinti che far partecipare gli studenti ad un progetto ricco di stimoli, dia la giusta carica per affrontare un momento delicato come quello che stiamo vivendo"*.

Dal 3 gennaio è on line l'APP "cookingquiz" il modo divertente ed innovativo per misurarsi e soprattutto per vincere tanti fantastici riconoscimenti! Quesiti preparati appositamente dagli Chef Docenti ALMA e dai professori degli Istituti Alberghieri coinvolti nel Cooking Quiz mettono alla prova gli studenti sulla propria preparazione su temi di cucina, sala e pasticceria. In palio Buoni per acquisti in rete, Buoni vacanza e per il 1<sup>a</sup> classificato al 31 Maggio 2022 un Voucher del valore di 5.000 € per entrare in un Corso di Alta Formazione presso ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana. Tutti i dettagli su [cookingquiz.it](http://cookingquiz.it)



CON IL PATROCINIO

**mipaaf**

ministero delle politiche  
agricole alimentari e forestali

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**, **Cial** Consorzio Imballaggi Alluminio, **CNA Agroalimentare**, **Coal**, **Colli Euganei Docg**, **Comieco** Consorzio Nazionale Recupero e riciclo Imballaggi a base cellulosica, **Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP**, **Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano**, **Corepla** Consorzio Nazionale per la raccolta, il riciclo e il recupero degli imballaggi in plastica, **Coreve** Consorzio per il Riciclo del vetro, **GestCooper**, **Granarolo**, **Igor Gorgonzola**, **Italia Zuccheri**, **Montasio** - Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio, **Oleificio Zucchi**, **Ricrea** Consorzio Nazionale Riciclo e Recupero Imballaggi Acciaio, **Trevalli Cooperlat**, **Unicam**.