

# Cooking Quiz, Sessione Speciale a Fico Eataly World del Concorso Nazionale degli Istituti Alberghieri

Da **Roberto Di Biase** - 16 Febbraio 2020



## Protagonisti gli studenti dell'Emilia Romagna

BOLOGNA – Saranno oltre 400 gli studenti delle classi 4<sup>^</sup> degli Istituti Alberghieri dell'Emilia Romagna che parteciperanno alla Sessione Speciale del Cooking Quiz.

**Lunedì 17 febbraio** l'appuntamento sarà a **Bologna, a Fico Eataly World**, il parco agro-alimentare più grande del mondo, dove a partire **dalle ore 10.30** nella **Sala Congressi**, saranno presenti per la sessione straordinaria del CONCORSO gli studenti delle **classi 4<sup>^</sup> dell'IPSSAR "Veronelli" di Casalecchio di Reno, dell'IIS "Zappa-Fermi" di Bedonia (PR), dell'IIS "B. Scappi" di Castel San Pietro Terme (BO), dell'IIS "A. Motti" di Reggio Emilia, dell'IISTAS "Spallanzani" di Castelfranco Emilia (MO), dell'Istituto Alberghiero "G. Marcora" di Piacenza, dell'IPSSAR "O. Vergani" di Ferrara, dell'IIS "P. Artusi" di Forlimpopoli, dell'IIS "Nelson Mandela" di Castelnovo ne' Monti, del Convito Nazionale "R. Corso" di Correggio (RE).**

**COOKING QUIZ** è un Progetto Didattico Nazionale, giunto alla quarta edizione, promosso da PLAN Edizioni, leader nel mercato dell'editoria per gli Istituti Alberghieri, da **ALMA**, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana e da **PEAKTIME** che da anni sviluppa format didattici per le Scuole finalizzati al trasferimento di valori e nozioni agli studenti di ogni ordine e grado. Coinvolge le classi 4<sup>^</sup> degli **Istituti Alberghieri di Italia** e per il suo valore didattico, formativo ed etico è patrocinato dal **Ministero delle Politiche Agricole, Forestali e del Turismo**.

Un format da grandi numeri che coinvolgerà oltre 50 Istituti Scolastici con la partecipazione di oltre 12mila studenti, un importante progetto che ha lo scopo di divertire ma soprattutto di insegnare e formare i giovanissimi.

La 4<sup>a</sup> edizione del Cooking Quiz ha un fil rouge comune a tutte le tappe: il 2020 celebra il bi-centenario della nascita di Pellegrino Artusi, il grande scrittore e gastronomo padre della cucina italiana. Durante la prima fase di ogni tappa, nozioni di cucina e di sala sono il corollario di approfondimenti estratti dall'opera più famosa di Artusi, "La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene", elaborati in collaborazione con Casa Artusi, il centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana. Nella seconda invece, vengono messe alla prova le conoscenze apprese attraverso l'attività di gamification, ingaggiando una sana competizione tra studenti, condotta da Alvin Crescini, il poliedrico presentatore abile ad alternare momenti di grande concentrazione a siparietti molto divertenti insieme agli studenti, i veri protagonisti del format.

Cooking Quiz è attento anche all'ambiente riservando una sezione ai preziosi consigli su come effettuare una corretta raccolta differenziata degli imballaggi e dei prodotti utilizzati in cucina grazie alla collaborazione del Consorzio COREPLA (Consorzio Nazionale per la raccolta, il riciclo e il recupero degli imballaggi in plastica) e del Consorzio RICREA (Consorzio Nazionale Riciclo e Recupero Imballaggi Acciaio).

Tutti gli appuntamenti del Cooking Quiz diventeranno trasmissioni televisive che saranno trasmesse a partire da marzo sul piccolo schermo. Potremo rivedere i ragazzi impegnati in pillole di cucina, curiosità, consigli pratici per una sana e corretta alimentazione e consigli su come differenziare gli imballaggi in cucina, iniziative che faranno da cornice al game-show.

Le classi per ogni Istituto che otterranno i punteggi più alti passeranno di diritto alla Finalissima Nazionale di Salsomaggiore Terme.

La Finalissima di questa edizione si svolgerà a Salsomaggiore Terme nei giorni 20-21 e 22 maggio, dove gli Istituti Alberghieri provenienti da tutta Italia si batteranno per ottenere l'ambito titolo di CAMPIONE NAZIONALE COOKING QUIZ 2020, oltre agli importantissimi premi messi in palio per le prime tre scuole classificate per ogni indirizzo di studi. Saranno 3 giorni all'insegna della formazione e della cultura enogastronomica locale, nonché occasione d'incontro con importanti Chef.

Grande soddisfazione per ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, PLAN Edizioni, ideatrici del progetto, che hanno pensato il Cooking Quiz per formare e far crescere culturalmente i futuri chef, attraverso un percorso disciplinare innovativo e interattivo, con una didattica non frontale ma rendendo gli studenti parte attiva del progetto.

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. Quest'anno in occasione del bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi tante domande verteranno su questo tema capitale per comprendere le radici di ciò che chiamiamo cucina italiana."*

*"Doppio gusto per Casa Artusi, nell'anno del bicentenario della nascita del padre della cucina domestica italiana"* dichiara **Laila Tentoni, Presidente di Casa Artusi** *"avviare con il Cooking Quiz una importante collaborazione con Alma e, grazie alla prestigiosa scuola Internazionale fondata da Gualtiero Marchesi (Premio Artusi 1998) mettere a servizio dei maestri di cucina di domani anche una guida come la Scienza in cucina che, imperitura, continua ancora oggi a fornirci preziosi consigli. Auguri naturalmente ai ragazzi dell'Alberghiero di Forlimpopoli, che sicuramente lasceranno, come spesso capita, buona memoria del loro lavoro"*.

E' on line l'APP "cookingquiz" il modo divertente ed innovativo per misurarsi e soprattutto per vincere tanti fantastici premi! Quesiti preparati appositamente dagli Chef ALMA e dai docenti degli Istituti Alberghieri coinvolti nel Cooking Quiz mettono alla prova l'utente sulla propria preparazione su temi di cucina e sala. In palio un corso di alta formazione presso ALMA e crociere a Barcellona. Tutti i dettagli su [cookingquiz.it](http://cookingquiz.it)

Affiancano il progetto: CNA Agroalimentare, Coal, Consorzio Mortadella Bologna, Cooperlat, COREPLA Consorzio Nazionale per la raccolta, il riciclo e il recupero degli imballaggi in plastica, Electrolux Professional, Eurovo, Granarolo, Hoplà, Oleificio Zucchi, Qui da noi Cooperative Agricole, RICREA Consorzio Nazionale Riciclo e Recupero Imballaggi Acciaio, Unicam.