



Comunicato del 23/05/2024

Cooking Quiz 2024: premiati i CAMPIONI NAZIONALI al Teatro Olimpico di Roma.

Mercoledì si è conclusa con grande successo l'ottava edizione del Cooking Quiz, il progetto didattico ideato da Plan Edizioni in collaborazione con Peaktime Marketing & Comunicazione riservati agli Istituti Alberghieri d'Italia.

Dopo un tour che ha combinato eventi in presenza e digitali, toccando 110 Scuole e coinvolgendo oltre 30.000 studenti e studentesse, mercoledì si è svolta al **Teatro Olimpico di Roma** la finale nazionale con grandissimo successo!

Campioni nazionali per l'indirizzo enogastronomia la 4^A dell'I.I.S. "Sonzogni" di Nembro (BG), seguiti dalla 4^{AC} dell'I.I.S. "Giovanni Falcone" di Gazoldo degli Ippoliti (MN) e al terzo posto la 4^{BC} IPSEOA "Varnelli" di Cingoli (MC).

Nell'indirizzo "Sala-Vendita" la medaglia d'oro è andata alla classe 4^B I.I.S. Lagrange di Milano, al 2^o posto la 4^{AT} I.I.S. "Gae Aulenti" di Valdilana Mosso (BI), seguiti dalla 4^B Istituto Omnicomprensivo "De Panfilis - Di Rocco" di Roccaraso (AQ).

Per l'indirizzo "Arte bianca / Pasticceria", il gradino più alto del podio è stato conquistato dalla 4^{BPA} I.I.S. Lazzaro Spallanzani di Castelfranco Emilia (MO), secondo posto per la 4^C I.I.S. Sonzogni di Nembro (BG) e terzo posto per la 4^{AP} IPSEOA "Varnelli" di Cingoli (MC).

L'evento è stato aperto con un video saluto di **Michele Casali**, A. D. della casa editrice Eli-Plan che ha elogiato i ragazzi e le ragazze per i loro eccellenti risultati. Sono seguiti i saluti istituzionali dell'**Assessore all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei Rifiuti del Comune di Roma, Sabrina Alfonsi**, che ha evidenziato l'importanza del Cooking Quiz per diffondere la conoscenza su tematiche importanti come la sostenibilità ambientale, le corrette modalità di raccolta differenziata e soprattutto per formare in modo divertente le giovani generazioni.

Anche l'**On. Francesco Battistoni**, vice presidente della VIII Commissione della Camera dei Deputati, ha inviato un saluto in cui ha ribadito l'importanza della sostenibilità ambientale in tutti i settori. Presente all'evento anche la **dott.ssa Antonella Cassisi Referente Settore Educazione Commissione Nazionale Italiana per l'UNESCO**

Non poteva mancare il **Comitato Scientifico del Cooking Quiz** composto da **ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana** e da **FIC (Federazione Italiana Cuochi)**. Per l'occasione sono intervenuti il **Direttore Generale di ALMA Andrea Sinigaglia**, **Rocco Pozzulo Presidente F.I.C.**, **Antonio Danise Responsabile Formazione FIC**, **Gianluca Tomasi General Manager NIC**, **Alessandro Laudadio Vice Segretario FIC** e **Luigi D'Antonio componente team gare NIC**.

ALMA per l'occasione ha portato degli ospiti di eccezione: la **FEA – Freestyle Elite Agency**, collettivo che racchiude i migliori rap freestyler nazionali in attività, che si sono esibiti in uno show dedicato ai temi del concorso.

Numerosi ospiti importanti hanno partecipato all'evento tra cui **Marco Granelli** Presidente Nazionale di Confartigianato, **Augusto Cestra** Presidente Federazione Alimentare Confartigianato Lazio, **Francesca Grillo** referente alimentazione Confartigianato, **Lorenza della Pozza** e **Marco Maroncelli** del Consorzio Assogi, **Giulia Amadori** del Consorzio del Prosciutto di Parma, **Riccardo Pastore** del Consorzio del Pecorino Romano, **Simone Ficarelli** del Consorzio del Parmigiano Reggiano, **Martina Buccolini** dell'azienda agricola Si.Gi. **Andrea Petrini** del Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco, **Gennaro Galdo** del Consorzio CIAL, **Claudia Rossi** di Comieco, **Chiara Caporizzo** e **Andrea Campelli** di Corepla, **Elena Ferrari** di Coreve e **Rocccandrea Iascone** di Ricrea.

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.

La finale è stata condotta dai presentatori ufficiali del Cooking Quiz, **Alvin Crescini** e **Daniela Rinaldi**, bravissimi nel mantenere alta l'attenzione dei ragazzi e nel trasmettere loro tutto l'entusiasmo.

Il Cooking Quiz è patrocinato dal **Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste**, e l'evento finale è stato patrocinato dalla **Commissione Nazionale Italiana per l'UNESCO**.

Un grande incoraggiamento è arrivato anche dai partners del progetto, che hanno fornito alle scuole prodotti e attrezzature per i laboratori e hanno condiviso la loro esperienza per ampliare le conoscenze e la formazione degli studenti. Tra questi: **Cancelloni Food Service**, **Coal**, **Consorzio Di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop**, **Consorzio di**



Tutela della Pasta di Gragnano IGP, PPAS Consorzio produttori patate associati, Consorzio di Tutela Patata della Sila I.G.P., 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, Trevalli Cooperlat, e dai partner per l'evento finale Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano, Sanelli, Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco Appennino Centrale e Ciriaci salumificio.