



Comunicato del 06/05/2025

Grande Finale a Rimini: Cooking Quiz incorona i Campioni della 9^a edizione

Un pomeriggio di sfide, emozioni e grandi sogni: il **5 maggio**, il **Palasport Flaminio di Rimini** si è trasformato in un'arena internazionale dove i migliori studenti degli istituti alberghieri si sono sfidati nella **Finale Internazionale del Cooking Quiz**. Un'edizione straordinaria che ha visto la partecipazione di istituti provenienti da **Italia, Lituania, Croazia, Francia, Ucraina, Spagna, Belgio e Grecia**, portando l'enogastronomia scolastica al centro della scena europea. A coronare una giornata così intensa, la proclamazione delle migliori scuole italiane che si sono distinte nelle tre categorie del concorso. **Per l'indirizzo Enogastronomia**, la **4MC dell'IIS "Einstein Nebbia" di Loreto (AN)**, seguita dalla **4^AE dell'IIS "B. Lotti" di Massa Marittima (GR)** e dalla **4B dell'IIS "Marchitelli" di Villa Santa Maria (CH)**. **Nell'indirizzo Sala-Vendita** ha trionfato la **4^AA dell'IIS "Fanfani Camaiti" di Pieve Santo Stefano (AR)**, davanti alla **4^{AT} dell'IIS "Gae Aulenti" di Valdilana-Mosso** e alla **4A dell'IIS "Marchitelli" di Villa Santa Maria**. **Per l'indirizzo Pasticceria-Arte Bianca**, si è aggiudicata la medaglia d'oro la **4^{AF} dell'IIS "Cillario Ferrero" di Neive (CN)**, seguita dalla **4^F dell'IIS "De Cecco" di Pescara** e dalla **4P ACU dell'IIS "Marchitelli" di Villa Santa Maria (CH)**.

Accanto alla classifica nazionale, grande attenzione è stata riservata alla **graduatoria europea**, che ha visto primeggiare **per l'indirizzo Enogastronomia il CETT di Barcellona**, seguito dalla **Secondary School Zabok della Croazia**. Ottimo settimo posto per l'**Hotelschool Turnhout del Belgio**, in una competizione che ha messo in luce il valore e la preparazione degli istituti internazionali.

La giornata è stata un susseguirsi di momenti memorabili: dalla sfida a colpi di quiz, alla presenza di ospiti d'eccezione come lo **Chef di ALMA Valerio Cabri** e gli chef della **N.I.C. Nazionale Italiana Cuochi** accompagnati dal **Presidente della Federazione Italiana Cuochi, Rocco Pozzulo**, passando per i sorrisi emozionati degli studenti e l'orgoglio dei docenti. A fare gli onori di casa l'**Assessora del Comune di Rimini, Francesca Mattei** che si è detta entusiasta e profondamente orgogliosa di un'iniziativa che valorizza il talento dei giovani, l'eccellenza della formazione e la sinergia tra scuola, istituzioni e professionisti del settore.

Non solo teoria e tecnica: il Cooking Quiz ha acceso i riflettori anche su temi cruciali **educazione alimentare, valorizzazione delle eccellenze locali e lotta allo spreco alimentare**. Molto importante il focus su sostenibilità ambientale e corrette modalità di raccolta differenziata proposto dai **Consorzi Nazionali per la Raccolta, il Riciclo e il Recupero degli Imballaggi BIOREPACK, CIAL, COMIECO, COREPLA, COREVE e RICREA**.

"Vedere tanti giovani così motivati e competenti è una vera iniezione di fiducia nel futuro" - ha dichiarato **Michele Casali** CEO del Gruppo Editoriale ELI di cui fa parte Plan, promotore dell'iniziativa **"Il Cooking Quiz non è solo una gara, è un laboratorio di crescita e consapevolezza per i professionisti di domani."**

Impeccabili e coinvolgenti nella conduzione, i formatori ufficiali **Alvin Crescini, Daniela Rinaldi, Stefano Leva e Valerio Cabri** che hanno conquistato il pubblico.

Il progetto, ideato da **PLAN Edizioni** e organizzato da **PEAKTIME**, ha potuto contare sul supporto didattico di **ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana**, di **F.I.C. (Federazione Italiana Cuochi)**, di **Re.Na.I.A. (rete nazionale Istituti Alberghieri)** e di **AEHT (Association Européenne des Écoles d'Hôtellerie et de Tourisme)**

E chiusa l'edizione 2025, sul palco è stata annunciata la sede della finale 2026. Il **6 maggio del prossimo anno il Cooking Quiz sarà di scena all'Auditorium Paganini di Parma**, grazie alla fondamentale collaborazione con **Fondazione Parma Creative City of Gastronomy UNESCO**, l'ente che attraverso il brand Parma Food Valley rappresenta 6 importantissime filiere: Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma, pasta (Barilla), pomodoro (Mutti e Rodolfo), latte (Parmalat) e alici (Delicious, Rizzoli e Zarotti).

Prestigiosi partner hanno offerto alle scuole materiali didattici e professionali, dimostrando un forte impegno nel sostenere la formazione delle nuove generazioni del settore enogastronomico: **Arrigoni Battista, Assogi, Coal, Confartigianato Imprese – Alimentazione, Consorzio Di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop, Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP, Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio, Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano, Consorzio del Prosciutto di Parma, Consorzio di Tutela del Pomodoro San Marzano, Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, Frantoio Perilli, GestCooper, Mediterranea e Unieat, Si.Gi., Trevalli Cooperlat, Ballarini, Zwilling** e partner per l'evento finale **Ferron, Antica e Rinomata Riseria**.