Due Istituti Alberghieri del siracusano alla finale del Cooking Quiz a Parma

Il Cooking Quiz 2026 è entrato nel vivo in provincia di Siracusa grazie agli studenti dell'IISS "Paolo Calleri" di Pachino-Marzamemi e dell'IISS "Ettore Majorana" di Avola. Protagonisti di un progetto didattico di respiro europeo che da dieci anni coinvolge gli Istituti alberghieri integrando competenze tecniche e percorsi formativi innovativi basati su gamification e confronto, le classi 3B e 4B dell'IISS "Paolo Calleri", e la classe 4E dell'IISS "Ettore Majorana" hanno conquistato il pass per la Finalissima. La kermesse internazionale è in programma il 6 maggio 2026 a Parma, presso l'Auditorium Paganini. La scelta di Parma, prima città italiana riconosciuta Città Creativa UNESCO per la Gastronomia, come sede della finalissima offrirà agli studenti l'opportunità di approfondire le sei filiere d'eccellenza del territorio nel cuore del made in Italy agroalimentare: il Prosciutto di Parma, il Parmigiano Reggiano, la pasta, il pomodoro, le conserve ittiche e la trasformazione del latte. Bellissima iniziativa per gli studenti e grande soddisfazione anche dal corpo docente. "È stata una giornata di altissimo valore didattico, i ragazzi hanno avuto modo di confrontarsi tra loro su tematiche molto interessanti. Una giornata fantastica per i nostri studenti. Ci vediamo a Parma per la Finalissima. " L'edizione 2026 rappresenta un traguardo importante per il progetto, che celebra dieci anni di attività, confermandosi come uno dei format educativi più apprezzati nel settore della formazione alberghiera, con il coinvolgimento annuale di oltre 35.000 studenti in Italia e in Europa. In palio per le classi vincitrici una giornata di alta formazione presso ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana e un viaggio premio in Grecia per l'intera classe. Il

Cooking Quiz è un progetto didattico di PLAN Edizioni, diretto e coordinato da PEAKTIME, con il supporto del Comitato Scientifico composto da ALMA, Federazione Italiana Cuochi e Nazionale Italiana Cuochi. L'iniziativa è sostenuta da Re.Na.I.A. e AEHT ed è patrocinata da Confartigianato Alimentazione e CNA Agro-Alimentare. A rafforzare il valore formativo del Cooking Quiz contribuisce anche il sostegno di importanti partner che hanno scelto di affiancare il progetto condividendone i valori e l'impegno educativo. Tra i partner che sostengono l'edizione 2026 Assogi, Ballarini, Consorzio Nazionale Biorepack, Coal, Consorzio di Tutela Soave, Consorzio di tutela di Mozzarella di Bufala Campana DOP, Consorzio del Parmigiano Reggiano, Consorzio per la tutela del formaggio Pecorino Romano, Consorzio Pomodoro San Marzano DOP, Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP, Consorzio del Prosciutto di Parma, Ferron Antica e Rinomata Riseria, Gest.Cooper, Molino Spadoni, Montasio Formaggio DOP, Olio Garda DOP, Orogel, TreValli-Cooperlat, Zwilling. Cooking Quiz è patrocinato da Confartigianato Alimentazione, CNA AgroAlimentare e Coldiretti. L'evento finale del Cooking Quiz ha ottenuto l'alto patrocinio del Parlamento Europeo, partner istituzionale che fornisce un sostegno morale.