

Premessa

Il Programma Startupper School Academy, iniziativa della Regione Lazio condotta da Lazio Innova, è accreditato MIUR per i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro ed è finalizzato a stimolare la creatività e la propensione al fare impresa degli studenti.

Il programma si compone di diverse azioni: il presente Avviso fa riferimento all'azione Startupper School Food.

L'iniziativa si inserisce nell'ambito del progetto Food Innovation HUB, promosso da Lazio Innova e finalizzato alla valorizzazione dell'innovazione nell'ambito delle produzioni agroalimentari e della ristorazione regionale.

Il progetto verrà attuato in collaborazione con AGRO CAMERA, l'Azienda Speciale della Camera di Commercio di Roma per lo sviluppo e la promozione del sistema agroalimentare, che darà il proprio contributo nella definizione dei Prodotti Tipici Locali e nell'individuazione dei narratori, food bloggers e produttori da coinvolgere nel progetto.

Lo Spazio Attivo di Bracciano è il primo spazio collaborativo regionale dedicato alla food innovation. Il FabLab di Bracciano si caratterizza infatti per la presenza della Digital Kitchen Lab: uno spazio attrezzato con postazioni di cucina e macchinari ad alta tecnologia. Un'area di sperimentazione e prototipazione pensata per fornire stimolo e ispirazione a quanti intendono affinare le proprie competenze culinarie, ma anche per testare nuove combinazioni derivanti dalla trasformazione delle eccellenze agroalimentari regionali. Un luogo di ricerca e di condivisione nel quale lo scambio e il confronto tra intelligenze diverse coinvolge tutte le innovazioni della filiera agroalimentare: dal campo alla tavola.

Verranno inoltre coinvolti nel progetto, al fine di rafforzarne il carattere regionale, anche gli Spazi Attivi di Latina, Rieti, Viterbo e Zagarolo.

Obiettivo dell'azione

L'Azione Startupper School Food ha l'obiettivo di affinare e mettere alla prova le conoscenze e le abilità acquisite dai giovani studenti che, opportunamente assistiti e guidati dai produttori delle eccellenze Lazio e da chef qualificati, parteciperanno ad un percorso di approfondimento (Food Learning e Reinventing) e conoscenza delle materie prime e delle tecniche più moderne di preparazione e cottura, e ad una sfida (Food Challenge) dove la capacità di inventare, creare, combinare e sperimentare sarà un vero, entusiasmante, banco di prova.

Target

Studenti del III° IV° e V° anno degli Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri e Ristorazione del Lazio.

Descrizione delle attività

I° giornata - Food Learning e Reinventing

09:30-10:30

Questa sessione formativa e propedeutica alla competition vera e propria, ha l'obiettivo di promuovere il paniere dei prodotti tipici locali del Lazio attraverso il coinvolgimento delle imprese agroalimentari direttamente interessate. L'intervento prevede la conduzione di food blogger regionali e la narrazione dei prodotti, in una versione innovativa come ad esempio quella sensoriale, a cura dei produttori del territorio.

10:30-11:30

Show cooking : “reinventare “ e quindi “innovare” i prodotti agrolimentari del Lazio è l’obiettivo di questa sessione formativa. L’innovazione declinata attraverso la sperimentazione e la contaminazione.

Negli spazi appositamente individuati si svolgeranno gli Show Cooking condotti da chef selezionati, in base a criteri specifici, che elaboreranno ricette nuove ed originali utilizzando esclusivamente i prodotti selezionati secondo un principio di territorialità.

11:30-12:30

I team selezionati dagli istituti alberghieri partecipanti si sfideranno in una competizione che si svolgerà in due momenti distinti:

- Parte teorica: storytelling e creazione di un piatto avente per oggetto il PTL (30’)
- Parte pratica: prova di Impiattamento (6’)

12:30-13:00

Lo chef e la giuria selezioneranno per la Food Challenge, per ogni Spazio Attivo, due Istituti con un team formato da due studenti. Negli Spazi Attivi in cui ci sarà la partecipazione di non più di tre istituti verrà selezionato un solo Istituto.

I criteri di selezione saranno:

- parte teorica: capacità espositiva, creatività e benessere (nutraceutica);
- parte pratica colori, pulizia, abbinamenti.

II° giornata – SS Food Challenge (DKL Spazio Attivo Bracciano)

9:30-12:30

Pianificazione round di selezione della competizione «Look&Cook»

Chef lesson: Chef stella Michelin realizza due piatti: uno salato e uno dolce

Round selezione 1:«Look&Cook» (primi quattro team)

Round selezione 2:«Look&Cook» (secondi quattro team)

12:30-13:00

Proclamazione studenti vincitori «Look&Cook»

13:00-14:00

Light lunch

14:00-16:30

Pianificazione round competizione finale: «The Right Mix», presa visione del paniere, scelta dei prodotti, stesura ricetta, validazione

Competizione finale: «The Right Mix» - realizzazione delle ricette

In parallelo per tutti gli studenti non impegnati direttamente nella competizione: modulo imprenditorialità

16:30-17:00

Proclamazione del vincitore e consegna premi

Calendario

Quest'anno l'iniziativa avrà un coinvolgimento maggiore del Territorio e interesserà 5 Spazi Attivi della Regione Lazio: Bracciano (capofila), Latina, Rieti, Viterbo e Zagarolo.

Food Reiventing 9:30-13:00

- 25 marzo 2019 Spazio Attivo Viterbo
- 26 marzo 2019 Spazio Attivo Bracciano
- 27 marzo 2019 Latina cc/o ITS Fondazione Bio Campus - Borgo Piave (LT)
- 28 marzo 2019 Spazio Attivo Rieti
- 1 Aprile 2019 Spazio Attivo Zagarolo

Food Challenge 9:30-17:00

Spazio Attivo Bracciano /DKL 4 aprile 2019

Domanda di partecipazione e criteri di selezione

L'Istituto interessato dovrà candidarsi on line, **entro il 14 Marzo alle ore 12:00**, utilizzando il Form presente al seguente link: callspazioattivo.lazioinnova.it/

L'Istituto può iscrivere un massimo di 8 studenti e indicarne 2 che, in caso di qualificazione, concorreranno per la Food Challenge nello Spazio Attivo di Bracciano.

La selezione delle candidature avverrà per ordine cronologico e per ogni Spazio Attivo saranno ammessi 48 studenti.

A ciascun Istituto selezionato a concorrere alla Food challenge del 4 aprile 2019, presso la Spazio Attivo di Bracciano, sarà riconosciuto un contributo forfettario per le spese di viaggio in ragione di Euro 200,00.

Premi

I premi, messi in palio dal Ristorante "La Parolina" di Trevinano (VT) sono i seguenti:

I° classificato Giornata di formazione presso il ristorante "La Parolina" + cena e pernottamento (x due persone)

II° classificato Cena e pernottamento "La Parolina" (x due persone)

III° classificato 2 set di coltelli professionali

Informazioni e chiarimenti

Sito Lazio Innova [Startupper School Food - LazioInnova](http://www.lazioinnova.it)

Pagina Social <https://www.facebook.com/StartupperScuole>

Indirizzo mail: ssa.bracciano@lazioinnova.it

In collaborazione con



Camera di Commercio
Roma
AGRO CAMERA
Azienda Speciale

La Parolina