

Premessa

Il Programma gratuito Startupper School Academy, è **stato inserito dal MIUR** nei “Percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento” e ha come obiettivo quello di promuovere la cultura imprenditoriale negli Istituti Secondari Superiori del Lazio, stimolando 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 in collaborazione con Agro Camera e altri partner strategici e finalizzato alla valorizzazione dell’innovazione nell’ambito delle produzioni agroalimentari e della ristorazione regionale.

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.

A seguito del perdurare della pandemia COVID-19 e dei conseguenti provvedimenti adottati nelle scuole Lazio Innova ha deciso di realizzare il programma dell’ AS 2021/22 modificando lo stesso nel rispetto dei protocolli in vigore nelle scuole.

Obiettivo

Startupper School Food ha il duplice obiettivo, da una parte valorizzare il paniere regionale delle produzioni tipiche e tradizionali attraverso una specifica azione formativa rivolta agli studenti del Lazio, e nel contempo promuovere il tema dell’innovazione declinata in ambito agroalimentare con l’obiettivo di ‘rinnovare’ la ristorazione regionale aumentandone gli standard creativi.

Target

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

Descrizione delle attività

I. FOOD LEARNING

Verrà messo a disposizione delle scuole e degli studenti un ambiente dedicato, nella piattaforma Moodle di Lazio Innova, con materiale ed esercitazioni di supporto su temi legati all’innovazione nel food e nella ristorazione e in particolare:

- Sostenibilità
- Food Innovation Hub (innovazione di prodotto)
- Accoglienza in cucina
- La narrazione del cibo

Inoltre, verranno organizzati tre webinar così pianificati:

1. L'accoglienza nella ristorazione - Umberto GIRAUDO (Guest Relation Manager presso il Rome Cavalieri Waldorf Astoria) – 17 febbraio 2022 ore 15:30-17:30
Per partecipare clicca qui <https://us06web.zoom.us/j/83413875471>
ID riunione: 834 1387 5471
2. Sostenibilità e filiera corta/Sostenibilità come valore e passione nel lavoro - Carlo HAUSMANN (Direttore Agro Camera)/Iside DE CESARE (chef ristorante stellato "La Parolina") - 3 marzo 2022 ore 15:30-17:30
Per partecipare clicca qui <https://us06web.zoom.us/j/81437130503>
ID riunione: 814 3713 0503
3. La narrazione del cibo - Daniele DE MICHELE "Don Pasta" (dj, economista, appassionato di gastronomia) – 23 marzo data 2022 15:30-17:30
Per partecipare clicca qui <https://us06web.zoom.us/j/86041438046>
ID riunione: 860 4143 8046

A conclusione del terzo webinar in piattaforma verrà messo a disposizione delle scuole un questionario di autovalutazione, legato alle tematiche oggetto della formazione.

II. FOOD REINVENTING (prima metà di aprile)

Incontri in modalità "WEBINAR con chef di ristoranti stellati espressione del territorio di riferimento. Gli istituti saranno divisi per territori:

- Area Metropolitana Roma Nord e Viterbo – **4 aprile ore 15,30** (Lorenzo IOZZIA – ristorante "Casa IOZZIA" e Daniele USAI - "Il Tino")
- Latina – **6 aprile ore 15,30** (Simone NARDONI "Essenza")
- Frosinone, Rieti, Area Metropolitana Roma Sud - **11 aprile ore 15,30** (Ciro SCAMARDELLA - ristorante "Pipero" e Andrea PASQUALUCCI - ristorante "MOMA")
- Roma Città - **13 aprile ore 15,30** (Daniele LIPPI - ristorante "Acqualina")

L'incontro prevede due momenti:

- **CHEF LIFE** (2 ore)
dove tutti gli studenti hanno l'opportunità di intervistare lo chef per carpirne insegnamenti e testimonianze a supporto del loro percorso formativo.
- **COMPETITION** (1,5 ore)
ogni istituto dovrà individuare una ricetta della tradizione culinaria del territorio su cui effettuare una ricerca storica e una innovativa che sarà oggetto di una presentazione (max 7 minuti) (vedasi vademecum allegato).

Alla fine delle presentazioni la Giuria tecnica formata dagli chef, un esperto della tradizione enogastronomica locale e/o un esperto della comunicazione food selezioneranno due istituti per ogni incontro che parteciperanno alla fase finale (FOOD CHALLENGE).

A conclusione della prova gli istituti vincitori dovranno indicare all'interno del gruppo che ha partecipato alla competition FOOD REINVENTING lo studente e il professore accompagnatore che concorreranno alla FOOD CHALLENGE che si terrà presso lo Spazio Attivo di Bracciano.

III. FOOD CHALLENGE (mese di aprile data da definire)

Fase conclusiva di 4 ore, che si terrà a Bracciano presso la DKL, dove gli studenti degli 8 istituti ammessi alla competizione finale verranno accoppiati tramite sorteggio e si sfideranno attraverso una prova così strutturata:

- “The Right Mix”: presa visione del paniere, scelta dei prodotti, stesura ricetta, validazione e realizzazione del piatto.

Per la preparazione dei piatti saranno presenti nel paniere anche i prodotti selezionati nella prima edizione del programma Food Innovation Hub.

Saranno riconosciute 30 ore rendicontabili nel percorso PCTO, ed ad integrazione ulteriori ore saranno oggetto di personalizzazione con il Tutor Referente SSA di ciascun Spazio Attivo al fine di rispondere al meglio alle esigenze di ciascun Istituto.

Premi

A ciascun Istituto selezionato a concorrere alla Food Challenge sarà riconosciuto un rimborso viaggio di 200,00 euro, al netto delle imposte previste, inoltre gli studenti saranno coinvolti in un corso di formazione sul tema “il FABLAB e il food: come la fabbricazione digitale è entrata nel mondo della cucina”.

Gli Istituti, selezionati da ciascuna Food Reinventing, concorreranno per aggiudicarsi nella Food Challenge i premi previsti per l'azione Startupper School Food:

- un premio di 1.000,00 euro, al netto delle imposte previste, verrà corrisposto a ciascuno dei due istituti del team primo classificato per l'acquisto di attrezzatura o forniture per la cucina;
- 1 cena gourmet per i due studenti vincitori della Food Challenge accompagnati dal proprio tutor c/o un ristorante stellato situato nella regione Lazio.

Domanda di partecipazione e criteri di selezione

L'adesione all'azione in oggetto da parte degli Istituti alberghieri interessati, si è chiusa a febbraio 2022.

Informazioni e chiarimenti

Sito Lazio Innova [Startupper School Food - LazioInnova](#)

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

Roma, 08/02/2022

In collaborazione con

