

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.

Obiettivo

Startupper School Food ha un 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
- Ristorazione e imprenditorialità: le nuove tendenze
- Food Innovation Hub (innovazione di prodotto)
- Innovazione tecnologica in cucina: la DKL di Bracciano
- L’innovazione in pasticceria
- L’accoglienza in sala
- La narrazione del cibo

Verranno inoltre organizzati (Dicembre 22/Gennaio 23) workshop tematici da remoto di approfondimento sui seguenti temi:

1. Ristorazione e imprenditorialità: le nuove tendenze
2. Sostenibilità energetica e risparmio filiera
3. L'innovazione in pasticceria
4. Innovazione tecnologica in cucina: la DKL e il Fablab di Bracciano

Verranno di seguito comunicati data, ora e modalità di accesso

II. FOOD REINVENTING (Febbraio 2023)

Quattro incontri in presenza c/o le sedi della rete Spazio Attivo di Lazio Innova (otto ragazzi per istituto) e da remoto con chef di ristoranti stellati espressione del territorio di riferimento. Gli istituti saranno divisi per aree territoriali (modificabili in base alla localizzazione delle adesioni).

Sede, data e chef saranno comunicati in seguito.

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)
Impiattamento con i prodotti di FIH(1 e 2), senza cotture.
(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 che concorrerà alla FOOD CHALLENGE che si terrà presso lo Spazio Attivo di Bracciano.

III. FOOD CHALLENGE (Aprile 2023)

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 e due edizioni 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 lordo delle imposte previste, inoltre gli otto studenti vinceranno un grembiule da cucina personalizzato.

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 1.500,00 euro, al lordo 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 E TERMINI DI PARTECIPAZIONE

Ai fini dell'adesione al programma, gli Istituti interessati devono rispettare il seguente iter:

- Inviare la candidatura, **entro le ore 12:00 del 30 novembre 2022**, compilando il Form online al seguente link <https://www.lazioinnova.it/innovazione-aperta/iniziativa/startupper-school-food/>
- Scaricare la modulistica PCTO (Convenzione, Atto di Nomina e Elenco Partecipanti)
- Compilare, firmare e inviare la Convenzione all'indirizzo spazioattivo@pec.lazioinnova.it inserendo nell'oggetto della mail "Startupper School Food_Modulistica PCTO_ NOME ISTITUTO_PROVINCIA ISTITUTO";
- Una volta ricevuto il numero di protocollo/data di sottoscrizione della convenzione da parte di Lazio Innova, utilizzarlo per compilare l'Atto di nomina, firmarlo ed inviarlo insieme al File Excel con i partecipanti al PCTO (stesso indirizzo e oggetto mail);

Informazioni e chiarimenti

Mail ssa.bracciano@lazioinnova.it

Sito Lazio Innova <https://www.lazioinnova.it/spazioattivo/startupper-school-academy/>

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

Roma, 18/10/2022

In collaborazione con

