

### Premessa

Il Programma gratuito, giunto alla quinta edizione, 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.

Il progetto prevede il coinvolgimento della rete degli Spazi Attivi di Lazio Innova, costituita da 7 delle 10 sedi dislocate sul territorio regionale: Bracciano, Colferro/Zagarolo, Ferentino, Latina, Rieti, Roma e Viterbo. La sede di Bracciano, che ospita la Digital Kitchen Lab, terminal del FabLab Lazio per la food innovation, metterà a disposizione le competenze di settore più specifiche sviluppate con il progetto Food Innovation Hub a tutto il programma.

Gli istituti partecipanti dovranno indicare nella candidatura la sede di preferenza.

### 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 IV° anno degli Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri e Ristorazione del Lazio. Per i centri di formazione professionale alberghiero potranno essere ammessi anche gli studenti del III° anno.

### Descrizione delle attività

Nello specifico l’azione sarà così articolata:

#### I. FOOD LEARNING (periodo di svolgimento novembre 2019/gennaio 2020)

Incontro formativo di 4 ore ciascuno che si svolgerà presso gli istituti aderenti al progetto, così suddiviso:

- I nuovi prodotti del mercato agroalimentare: biologici/naturali, integrali/light, fortificati/supplementati, functional foods, novel foods”;
- Food storytelling: comunicare in modo diverso i valori dei prodotti agroalimentari tradizionali

Durante questi incontri verranno selezionati 8 studenti per ciascun Istituto che parteciperanno alla seconda fase Food Reinventing.

### II. FOOD REINVENTING (periodo di svolgimento febbraio/marzo 2020)

7 Incontri formativi di 4 ore, presso gli Spazi Attivi di Bracciano/Zagarolo, Colleferro, Ferentino, Latina, Rieti, Roma e Viterbo condotti da chef stellati espressione di ciascun territorio. L'incontro prevede due momenti:

- **CHEF LIFE**  
dove gli studenti intervistano lo chef stellato per carpirne curiosità, segreti e ingredienti per diventare un cuoco di successo.
- **COMPETITION**  
dove gli studenti saranno coinvolti nella creazione ed esposizione di una nuova ricetta avente per oggetto le specialità alimentari individuate dai laboratori del Food Innovation HUB.

Durante questi incontri delle giurie tecniche selezioneranno per ciascun Spazio Attivo un solo istituto con 8 studenti (ad eccezione di Roma Casilina che ne selezionerà due con 16 studenti) per concorrere alla terza fase Food Challenge.

### III. FOOD CHALLENGE (periodo di svolgimento aprile 2020)

Fase conclusiva di 8 ore che si terrà in data e luogo da definirsi dove gli studenti degli istituti ammessi alla competizione finale si sfideranno attraverso due prove:

- impiattamento in due versioni: standard e finger;
- "The Right Mix": presa visione del paniere, scelta dei prodotti, stesura ricetta, validazione e realizzazione del piatto.

Si evidenzia che dalla prima prova una Giuria selezionerà solo 4 istituti e che ciascuno di essi dovrà scegliere solo due componenti del team che si sfideranno nell'ultima prova "The Right Mix" che decreterà l'istituto vincitore dell'azione Startupper School Food. Inoltre, verrà assegnato un premio social all'istituto/Team che riceverà nella giornata il maggior punteggio per il miglior storytelling.

A ciascun Istituto selezionato a concorrere alla Food Challenge sarà riconosciuto un contributo forfettario per le spese di viaggio in ragione di 200,00 euro, al netto delle imposte previste.

#### Domanda di partecipazione e criteri di selezione

L'Istituto interessato dovrà candidarsi on line **entro le ore 12:00 del 16 gennaio 2020** utilizzando il Form presente al seguente link:

<http://callspazioattivo.lazioinnova.it/default.aspx?acrS=ASSF2020>

L'Istituto può iscrivere un massimo di 30 studenti delle classi del IV° anno scelti tra i vari indirizzi di studio. Per i centri di formazione professionale alberghiero potranno essere ammessi anche gli studenti del III anno.

Gli Istituti ammessi riceveranno comunicazione formale di conferma via e-mail.

### Premi

Gli Istituti selezionati da ciascuna Food Reinventing concorreranno per aggiudicarsi nella Food Challenge il primo premio previsto per l'azione Startupper School Food:

- un premio di 1.500,00 euro, al netto delle imposte previste, verrà corrisposto all'Istituto del team primo classificato per l'acquisto di attrezzatura o forniture per la cucina;
- un set di coltelli per ciascun componente del team dell'Istituto vincitore.

Inoltre, verrà assegnato un Tablet all'istituto/team vincitore del Premio Social con votazione durante l'evento finale della Food Challenge.

### Informazioni e chiarimenti

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

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

Indirizzo mail: [ssa.bracciano@lazioinnova.it](mailto:ssa.bracciano@lazioinnova.it); [ssa@lazioinnova.it](mailto:ssa@lazioinnova.it)

Roma, 11 Novembre 2019

In collaborazione con