

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.

I partecipanti dovranno indicare nella candidatura la sede di preferenza.

A seguito della pandemia COVID-19 e dei conseguenti provvedimenti adottati nelle scuole la SSFood è stata sospesa nel marzo 2020 a conclusione della prima fase (FOOD Learning). Lazio Innova ha deciso di completare il programma nella AS 2020/21 modificando lo stesso nel rispetto dei protocolli in vigore nelle scuole.

Si considera confermata la partecipazione degli istituti che si erano iscritti nel 2019, in caso di rinuncia si richiede comunicazione formale alla mail ssa@lazioinnova.it entro il giorno 11 marzo 2021.

Di seguito il nuovo programma:

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 degli Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri e Ristorazione del Lazio dell’anno scolastico 2019/20 che hanno partecipato alla prima Fase del progetto. Gli istituti dovranno confermare via mail ssa@lazioinnova.it entro l’11 marzo 2021 i nominativi dei ragazzi partecipanti all’azione ed evidenziare gli otto studenti che concorreranno per conto dell’Istituto alla Food Reinventing.

Descrizione delle attività

Nello specifico l'azione è stata così rimodulata:

I. FOOD LEARNING (EFFETTUATA nel gennaio-febbraio 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 sono stati selezionati 8 studenti per ciascun Istituto che parteciperanno alla competition della Food Reinventing.

II. FOOD REINVENTING (periodo di svolgimento marzo 2021)

Incontri in modalità “WEBINAR”. Gli istituti saranno divisi per territori:

- Rieti e Frosinone – **22 marzo ore 15,30**
- Latina – **23 marzo ore 15,30**
- Area metropolitana Roma Nord e Viterbo – **25 marzo ore 15,30**
- Area Metropolitana Roma Sud e Roma – **30 marzo ore 15,30**

Ad ogni incontro sarà presente uno chef di un ristorante stellato espressione del territorio di riferimento. L'incontro prevede due momenti:

- **CHEF LIFE** (1 ora)
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)
Nella seconda parte della giornata otto ragazzi per istituto selezionati dalla prima prova della fase FOOD LEARNING dovranno individuare una ricetta della tradizione culinaria del territorio su cui effettuare una ricerca storica e una rielaborazione che saranno oggetto di una presentazione (max 7 minuti) (vedasi vademecum allegato).

Alla fine delle presentazioni la giuria tecnica formata dallo chef, un esperto della tradizione enogastronomica locale e un esperto della comunicazione food selezioneranno un team per ogni incontro che parteciperà alla fase finale (FOOD CHALLENGE).

L'istituto vincitore dovrà individuare nel team solo due studenti (tra gli otto semifinalisti) e un professore accompagnatore che parteciperanno alla FOOD CHALLENGE.

III. FOOD CHALLENGE (periodo di svolgimento in occasione della SSA competition regionale - maggio 2021)

Fase conclusiva di 4 ore che si terrà a Bracciano presso la DKL dove due studenti degli istituti ammessi alla competizione finale si sfideranno attraverso una prova:

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

La competizione finale sarà condivisa in diretta sui social

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.

Premi

I team vincitori della Food Reinventing si aggiudicheranno una divisa professionale ciascuno (sponsor CIRCUITO MADE IN ITALY – Laura Bottomei)

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 i due studenti vincitori.

Informazioni e chiarimenti

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

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

Indirizzo mail: ssa.bracciano@lazioinnova.it; ssa@lazioinnova.it

Roma, 26 febbraio 2021

In collaborazione con

