



Startupper School Food

PREMESSA

Il Programma gratuito **Startupper School Academy**, è stato inserito 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

Docenti, studenti e studentesse del III° IV° e V° anno degli Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri e Ristorazione del Lazio.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ

1. 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 sul food e la ristorazione. In particolare, per l’anno scolastico 23/24 il focus sarà dedicato alla Comunicazione, attraverso tutte le sue declinazioni.

Verranno organizzati (ottobre – gennaio 23) workshop tematici da remoto di approfondimento sui seguenti temi:

1. **27 ottobre 2023 ore 10:30** Lancio Call e presentazione partner
 - Formazione, Imprenditoria e Comunicazione - Chef tre stelle “Michelin” Antonino Cannavacciuolo
2. **17 Novembre 2023 ore 10:30 – 12:30** Valorizzazione del brand nello GDO: il caso Carrefour (a cura di Carrefour)
3. **29 Novembre 2023 ore 10:30 – 12:30** L'importanza del design nella ristorazione (a cura di Kromosoma) –
4. Ristorazione, comunicazione e tendenze – da definire

Verranno di seguito comunicati data, ora e modalità di accesso.

II. FOOD REINVENTING (marzo 2024)

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

Sede, data e chef saranno comunicati in seguito.

L'incontro prevede due momenti:

- **CHEF LIFE** (30 minuti)
tutti gli studenti hanno l'opportunità di intervistare lo chef per carpirne insegnamenti e testimonianze a supporto del loro percorso formativo.
- **COMPETITION** (2 ore)
 - **Analisi sensoriale** (45 minuti). Gli studenti saranno impegnati in due prove legate alla capacità di riconoscere e valutare a livello sensoriale ingredienti e ricette.
 - **Food storytelling** (1 ora) Gli studenti dovranno individuare ed elaborare una ricetta della tradizione culinaria del territorio laziale (escluso il proprio) che tenga conto sia del suo valore storico che delle nuove tendenze in cucina. La ricetta sarà oggetto di una presentazione “narrata” e che sarà trasmessa in diretta streaming.

I dettagli delle prove saranno comunicati in seguito.

Alla fine delle presentazioni la Giuria tecnica formata dallo chef, un esperto della tradizione enogastronomica locale e/o un esperto della comunicazione food selezioneranno i due istituti 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 2024)

Fase conclusiva di 4 ore, che si terrà presso la DKL dello Spazio Attivo Lazio Innova di Bracciano, dove gli studenti degli 8 istituti ammessi alla competizione finale saranno sorteggiati in 4 coppie che si sfideranno



attraverso una prova nella quale dovranno creare ricette in grado di soddisfare i seguenti criteri: creatività, tecnica, sostenibilità economica e benessere.

Per la preparazione dei piatti saranno presenti nel paniere oltre ai prodotti laziali anche una selezione proveniente dalle prime due edizioni del programma Food Innovation Hub.

I ragazzi saranno valutati da una commissione formata da due chef stellati e un esperto del settore Agrifood.

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 una Gift Box Carrefour Italia contenenti prodotti del corner FIH presenti nei Carrefour Gourmet del Lazio.

Gli Istituti, selezionati durante la Food Reinventing, concorreranno per aggiudicarsi nella Food Challenge i seguenti premi:

- un premio di 1.500,00 euro 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, possono consultare la seguente pagina istituzionale e seguire le indicazioni necessarie per procedere all'iscrizione:

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

Informazioni e chiarimenti

ssa.bracciano@lazioinnova.it

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

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

In collaborazione con



REGIONE
LAZIO