



L'Avanguardia in cucina: l'Istituto Alberghiero di Ladispoli partecipa al Food Challenge & Reinventing

Descrizione

L'agone 2024

Il cibo del futuro sarà bio, local e possibilmente a km 0. Ripensare e reinventare la cucina, interpretando le nuove tendenze del mercato enogastronomico: è stata questa la missione degli studenti dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli, impegnati dall'8 Novembre al 1° dicembre, insieme ai loro colleghi di altri tre Istituti laziali, nello svolgimento di un Progetto sperimentale dal titolo Food Challenge & Reinventing, in collaborazione con il BIC LAZIO (Business Innovation Centre) di Bracciano.

Nell'era dell'industria e della rivoluzione 4.0, anche la ricerca in cucina parte dalle ultime generazioni, come è noto geneticamente predisposte all'innovazione e al cambiamento.

Il contesto è quello del FabLab Lazio (Fabrication Laboratory), l'ambiente di lavoro più favorevole al making, all'hi-tech e alle start-up, con un taglio specifico rivolto all'agri-food. I FabLab nascono per iniziativa della Regione Lazio, come spazi attivi, aperti alla ricerca, vere e proprie officine creative ad alto tasso tecnologico. Da circa un anno all'interno del BIC Lazio di Bracciano è stato inaugurato il DKL (Digital Kitchen Lab), un laboratorio dedicato alla prototipazione alimentare: uno spazio collaborativo regionale spiega al BIC LAZIO riservato alla cucina, alla trasformazione e alla sperimentazione. Fusion, Open Kitchen, Cucina molecolare, destrutturata, multisensoriale, Visual Food: sono soltanto alcune delle più innovative tendenze del cibo e del gusto.

E questo è stato anche il terreno di lavoro e di gioco degli allievi dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli, che da diversi anni svolgono iniziative e percorsi di formazione di altissimo livello con il Business Innovation Centre di Bracciano (il 24 novembre hanno partecipato anche al Video Contest organizzato dal BIC LAZIO al Teatro Ambra Jovinelli di Roma, sempre sul tema della cucina innovativa).

Nella DKL LAZIO di Bracciano sono collocate 4 postazioni professionali attrezzate con strumentazioni e macchinari all'avanguardia tra i quali: abbattitori, frullatori ad immersione, piastre ad induzione, forni a convezione, cuocitori elettrici, stampanti 3D per creare alimenti.

Nel corso di otto incontri, gli studenti dell'Alberghiero, accompagnati dai loro docenti Renato Aloia e Simona De Donnantonio, hanno dapprima seguito le lezioni di quattro chef (Gianni Bono, Laura Belli, Felice Arletti, Flavio De Caro), affiancati dai visual foodist Nicoletta Mearelli, Maria Stasolla e Stefano Capezzone, quindi sono stati impegnati in attività di laboratorio.

Dal "Food Reinventing" alla "Food Challenge": dopo aver ascoltato ed osservato i grandi cuochi al lavoro con i prodotti tipici del territorio (dall'alice del Mar Tirreno al marrone dei Monti Cimini, dal fagiolo tondino di Gradoli allo zafferano di Fabrica di Roma), gli studenti, divisi in squadre, sono stati chiamati ad una sfida: reinventare e combinare vecchi ingredienti per realizzare nuove ricette. Parole d'ordine: "Look & Cook". La Chef stellata Iside Maria De Cesare ha accompagnato gli studenti, collaborando con il team della BIC LAZIO, in tutte le fasi della "Food Challenge".

Ma al BIC LAZIO, nel corso delle lezioni, si è parlato anche di CANVAS, il modello di business innovativo, ideato nel 2004 dallo svizzero Alexander Osterwalder, che consente di rappresentare visivamente (e semplicemente) come un'impresa crei, distribuisca e catturi valore.

Si tratta di un business model particolarmente utile per gli studenti e soprattutto per gli allievi di un Istituto Alberghiero che saranno chiamati molto probabilmente ad avviare un'attività in proprio. Il CANVAS offre, infatti, un vantaggio comunicativo, in quanto propone i 9 elementi costitutivi di un'azienda, attraverso una sintesi funzionale decisamente intuitiva ed efficace: ad occuparsi dei temi dell'imprenditorialità sono stati Luca Polizzano, Responsabile dello Spazio Attivo del BIC LAZIO di Bracciano, Eleonora De Risi, Responsabile del Digital Kitchen Lab Lazio e Massimo Felicetti, Tutor aziendale.

Oggi possiamo affermare con orgoglio che l'edizione beta test del "Food Challenge & Reinventing" ha avuto una riuscita che va oltre ogni più rosea aspettativa. ha commentato Luca Polizzano. Per tante ragioni: perché soprattutto il risultato di un percorso condiviso, di ascolto e di coinvolgimento degli Istituti Alberghieri del territorio. Perché progettato in sinergia con i produttori locali e soprattutto definito con gli chef (selezionati tra l'altro per il fatto che operano direttamente su territori periferici) e che hanno dato un contributo fondamentale mettendo a disposizione degli studenti la loro expertise. Con questa iniziativa ha aggiunto eravamo alla ricerca di processi e metodologie per ingegnerizzare azioni e attività della Digital Kitchen Lab, nostro fiore all'occhiello e luogo dove poter principalmente sperimentare, utilizzando strumentazioni e macchinari altamente tecnologici, con l'obiettivo di ripensare la tradizione culinaria regionale. Sono fortemente convinto che, in questo senso, sia stato fatto un grande passo in avanti; naturalmente da oggi, il nostro impegno sarà quello di migliorare l'intervento soprattutto sulla base dell'esperienza acquisita. Un ringraziamento particolare infine vorrei rivolgerlo a tutto il team BIC Lazio di Bracciano che in queste giornate si è speso in maniera straordinaria per raggiungere questo risultato eccezionale: Eleonora De Risi, Lucia Bianchini, Massimo Felicetti, Stefania Formisano, Katia Armati.

Il 1° dicembre, i quattro studenti vincitori della competizione "Look & Cook" hanno affrontato la gara finale ("The right mix"), che ha visto sfidarsi tutti gli Alberghieri del Lazio partecipanti all'iniziativa. Sul podio, al primo posto, Romina Picarazzi dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli, alla

quale Ã¨ stato consegnato un premio di 1500 Euro, piÃ¹ un tablet di ultima generazione. Presente anche la Direttrice generale del Bic Lazio, Laura Tassinari.

Soddisfazione Ã¨ stata espressa dai docenti Simona De Donnantonio e Renato D'Alò, che hanno accompagnato i loro allievi in questo percorso di formazione e di approfondimento.

âCi piace arricchire la nostra offerta didattica con iniziative improntate all'innovazione e alla sperimentazione â ha commentato la Vicepreside dell'Alberghiero Prof.ssa Lucia Lolli â Solo in questo modo prepareremo gli chef del domani ad inserirsi in un mercato sempre piÃ¹ competitivo e selettivoâ.

Un'esperienza di full immersion nel mondo dell'impresa ristorativa, quella vissuta dagli studenti dell'Istituto Alberghiero al BIC Lazio di Bracciano, con un occhio rivolto al futuro e uno alla storia del territorio. Sotto il segno dell'eccellenza in cucina.

L'agone 2024