



## Bic Lazio Bracciano: il futuro in cucina e non solo

### Descrizione

Una full immersion nel mondo dell'innovazione e della sperimentazione in cucina (e non solo). Due gli appuntamenti imperdibili al B.I.C. LAZIO (Business Innovation Center) di Bracciano. Il primo, lunedì 11 dicembre, quando gli studenti dell'Alberghiero di Ladispoli, accompagnati dal Prof. Renato Aloia, Docente di Ricevimento e Accoglienza Turistica, hanno partecipato ad una giornata di formazione con Chef stellati ed esperti del settore enogastronomico. Al termine della sessione, si è svolta la competizione finale fra otto Istituti Alberghieri del Lazio: "The Right Mix", che ha visto impegnati, per la Scuola Professionale di via Federici, gli studenti Matteo Ambrosino, Simone Davide, Davide Gentile, Genny Lucantoni e Andrea Sabelli.



Il contesto è quello del BIC LAZIO e, nello specifico, il FabLab Lazio (Fabrication Laboratory), ambiente di lavoro vocato 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 due anni 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" ha spiegato Luca Polizzano, Responsabile dello Spazio Attivo di via di Valle Foresta "riservato alla cucina, alla trasformazione e alla sperimentazione, attrezzato con postazioni di cucina e macchinari ad alta tecnologia. Un'area di sperimentazione 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•.

Due le fasi in cui si è articolata la giornata di formazione che ha visto protagonisti gli studenti dell'Istituto Alberghiero: prima la *Lectio magistralis*• e la *Chef lesson*• durante le quali la Chef Iside De Cesare ha presentato agli allievi i prodotti tipici del territorio poi utilizzati in cucina (e successivamente, secondo la formula *Look&Cook*•, gli studenti sono stati chiamati a replicare la ricetta). È stata quindi la volta della competizione: ai concorrenti selezionati è stato messo a disposizione un paniere di ingredienti (con i prodotti tipici locali già presentati nella *lectio magistralis*) da utilizzare nella preparazione dei piatti.

Ma anche per gli allievi non impegnati nella sfida, l'organizzazione impeccabile della BIC LAZIO ha previsto attività da svolgere nello Spazio FABLab: gli studenti sono stati impegnati nella progettazione e realizzazione di stampi personalizzati e nel Modulo Imprenditorialità di *Startupper* tra i Banchi di Scuola•.

Il secondo appuntamento ha visto invece concorrere altri allievi dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli nell'ambito dell'iniziativa *Video Contest*. Un'idea di classe•. Questa volta gli studenti si sono cimentati nella realizzazione di un video della durata di 3 minuti, avente come oggetto un'idea imprenditoriale a carattere innovativo legata alle discipline di indirizzo del loro Istituto. Cinque i video che hanno partecipato alla competizione: *L'innovazione del futuro* (un'app per la ristorazione), *Project world* (un'app per promuovere il turismo nel territorio, valorizzando il patrimonio artistico locale), *Quick staff* (un'app per il reclutamento del personale nel settore della ristorazione), *Show wine* (un'app dedicate all'enologia, utile per conoscere le proprietà organolettiche dei vini).



Chiaro lo spirito che ha animato le iniziative della BIC LAZIO e che rappresenta la mission del Business Innovation Center di Bracciano: la promozione dell'imprenditorialità nelle scuole come competenza-chiave prevista anche nell'*Entrepreneurship Action Plan 2020*• della Commissione Europea. Nello specifico hanno spiegato Luca Polizzano e Eleonora De Risi, Responsabile Spazio Attivo BIC LAZIO di Civitavecchia si intende affinare e mettere alla prova le conoscenze e le abilità acquisite dagli studenti che, opportunamente assistiti e guidati, hanno partecipato dapprima ad un percorso di conoscenza e di approfondimento e successivamente ad una sfida in cui la capacità di inventare, creare, combinare e sperimentare è diventata un vero ed entusiasmante banco di prova•.

La proclamazione del vincitore e la consegna dei premi è avvenuta a Roma, mercoledì 13 dicembre al Teatro *Ambra Jovinelli*, dove gli studenti sono stati accompagnati dalla Prof.ssa Sara Leonardi, Docente di Economia e Gestione delle Aziende Ristorative e dalla Prof.ssa Maria Grazia

Vasta.

L'agone 2024