

FOOD E INNOVAZIONE: LA COPPIA VINCENTE
GLI STUDENTI DELL'ALBERGHIERO DI LADISPOLI PARTECIPANO ALLA "PINK WEEK" DEL BIC LAZIO DEDICATA
ALLE NUOVE TENDENZE DELL'ENOGASTRONOMIA

Gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli tornano al BIC LAZIO (Business Innovation Centre) di Bracciano. Programma intenso e tutto al femminile per la giornata del 7 marzo, dedicata al mondo del *food* e dell'innovazione. Il contesto è quello della "Pink Week 2017", organizzata dal BIC LAZIO, in concomitanza con la Festa della donna: una settimana di iniziative negli 'Spazi Attivi' della Regione Lazio, per potenziare le competenze femminili sui temi del business e delle discipline STEM (Science, Technology, Engineering and Mathematics). Ad introdurre i lavori, Luca Polizzano Responsabile dello Spazio Attivo del BIC LAZIO di Bracciano, Stefania Formisano, del team Spazio Attivo BIC LAZIO di Bracciano ed Eleonora De Risi, Responsabile del Digital Kitchen Lab Lazio. **Prima relazione, quella di Giuseppina Maiorano, Coordinatrice degli Sportelli DF8 Lazio.** Nato all'interno degli "Spazi Attivi" della Regione, lo Sportello 'Donna Forza 8' – ha spiegato Giuseppina Maiorano – si pone l'obiettivo di favorire l'imprenditoria femminile, potenziando il ruolo delle donne nel mondo produttivo. Gli Sportelli, nello specifico, hanno come fine quello di aiutare le aspiranti *business women* che intendano sviluppare un progetto all'interno della propria impresa, oppure siano in possesso di un'idea imprenditoriale e vogliano acquisire le conoscenze per avviare una start-up, o ancora dispongano di *skills* innovative e desiderino metterle al servizio di un programma di *social innovation*. Insomma, uno spazio creativo a 360 gradi consacrato all'imprenditorialità, ma anche alla solidarietà femminile. Martedì 7 marzo, al BIC LAZIO di Bracciano si è parlato, però, anche di "cuoche a domicilio", di blog dedicati al *food* e di *app* contro lo spreco alimentare. E' stata **Arianna V. E. Gatti a spiegare agli studenti le caratteristiche di una nuova figura professionale, sempre più richiesta dal grande pubblico: la *personal chef*.** Nell'era del trionfo dei servizi a domicilio, il cuoco (o la cuoca) *on demand*, profili già molto diffusi oltreoceano, hanno cominciato a ritagliarsi anche in Italia interessanti quote di mercato. Ottime le prospettive di guadagno, sia che si tratti di un professionista affermato, sia che si tratti di un *free lance* con poca esperienza. A contare sono le competenze e le capacità che consentiranno allo (alla) *chef personale* di crearsi un buon portfolio clienti. **Elisa Di Agostino ha invece spiegato al pubblico le caratteristiche di 'Cibamus',** il blog innovativo dedicato alle video-ricette e alla sperimentazione in cucina. E' stata quindi la volta di **Luca Masseretti, co-founder di My Foody,** la start-up rivoluzionaria ideata nel 2015 con altri tre giovani milanesi. Luca Masseretti (in videoconferenza Skype), ha spiegato le finalità di My Foody: una piattaforma di e-commerce solidale, per il recupero e la redistribuzione del cibo vicino alla scadenza. Gli utenti, – ha chiarito – accedendo attraverso il web o su *app* alla piattaforma, hanno la possibilità di visualizzare in tempo reale tutti i prodotti alimentari a rischio spreco presenti nella zona di interesse e acquistarli in pochi clic a prezzo ridotto. Una volta inoltrato l'ordine, gli acquirenti possono recarsi personalmente presso i punti-vendita in cui hanno effettuato la spesa o richiedere un servizio di consegna a domicilio su mezzi non inquinanti, dove previsto.

"Nel nostro Istituto – ha dichiarato il Prof. Renato D'Aloia, Docente di Ricevimento all'Alberghiero di Ladispoli, che ha accompagnato al BIC LAZIO gli studenti dell'Istituto Professionale di via Federici – puntiamo da sempre ad arricchire e ad aggiornare l'offerta formativa con iniziative ed attività orientate all'innovazione. Il BIC LAZIO rappresenta per noi, da anni, un solido punto di riferimento, per l'attenzione rivolta da un lato al mondo dell'impresa, dall'altro alle nuove frontiere della tecnologia: due settori imprescindibili per il futuro dei nostri studenti".