



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

*Pellegrino Artusi*

ROMA

Circolare n.320

IPSEOA Pellegrino Artusi - Roma  
Prot. 0004499 del 23/03/2026  
I (Uscita)

Agli studenti e alle studentesse delle classi QUARTE  
Alle famiglie  
Ai Docenti  
Al DSGA  
Al personale ATA  
Sito Web  
Bacheca Argo Scuola

### **Oggetto: Avvio progetto FSL “Alimentazione inclusiva” - classi quarte**

Si comunica che il nostro Istituto avvierà il progetto formativo FSL “*ALIMENTAZIONE INCLUSIVA – Dal bisogno alla tavola: innovazione, sensorialità e sostenibilità per un cibo a misura di tutti*”, rivolto alle classi quarte. Il progetto è realizzato da Simply SFA srl, startup innovativa AgriFood Tech, specializzata in analisi sensoriale e tecnologie applicate al settore agroalimentare. La startup, nata nel luglio 2022 e situata presso lo Spazio Attivo di Bracciano, è stata premiata al SIGEP 2025 con il “Lorenzo Cagnoni Award” come migliore startup innovativa.

Il percorso rientra nel programma promosso dalla Regione Lazio – Lazio Innova, che ha selezionato e sostenuto il progetto “Alimentazione Inclusiva” nell’ambito dell’iniziativa “Nuove Competenze per le PMI – Startupper School Academy 2025/2026”.

(<https://www.lazioinnova.it/innovazione-aperta/innovatore/simply-sfa/>)

L’obiettivo del progetto è preparare i futuri professionisti del settore food-tech a diventare specialisti dell’alimentazione inclusiva, capaci di rispondere in modo consapevole, sicuro e innovativo ai bisogni alimentari di tutte le persone. Il percorso FSL, della durata di 18 ore (valide come ore di Formazione Scuola Lavoro), propone agli studenti un approccio sistemico e multidisciplinare alle fragilità alimentari, e alla valorizzazione delle produzioni locali per il target specifico dei soggetti fragili, combinando teoria, metodiche scientifiche e strumenti digitali. Gli studenti verranno accompagnati nella progettazione di soluzioni reali e concrete legate ai temi di allergie, celiachia e disfagia, sviluppando competenze spendibili nel mondo della ristorazione e dei servizi alimentari.

Il lavoro si fonda su tre pilastri fondamentali:

- Attenzione alle esigenze delle persone fragili, come pazienti oncologici, diabetici e persone con difficoltà di deglutizione, per imparare a progettare cibi adeguati dal punto di vista nutrizionale, della consistenza e della sicurezza.
- Valorizzazione sostenibile del territorio, attraverso l’uso di prodotti locali e tipici, considerati non solo come ingredienti, ma anche come risorsa nutrizionale, culturale e ambientale.

- Inserimento nel mercato reale, con la progettazione di soluzioni replicabili e applicabili nella ristorazione tradizionale, nella ristorazione collettiva (ospedali, RSA) e nella grande distribuzione.

Durante il percorso gli studenti lavoreranno su:

- gestione delle richieste alimentari speciali in cucina e in sala;
- riconoscimento e prevenzione dei rischi legati ad allergeni e contaminazioni;
- progettazione di piatti adatti alla disfagia secondo standard oggettivi (IDDSI);
- realizzazione di ricette replicabili e “servibili”;
- comunicazione chiara e corretta al cliente (menu, simboli, QR code);
- partecipazione a una challenge finale con valutazione di gusto, chiarezza, servizio e sicurezza.

Il progetto si svolgerà secondo le seguenti modalità organizzative e il calendario riportato:

orario	1-apr	1-apr	9-apr	13-apr	23-apr	20-apr	30-apr	5-mag	7-mag
	Mercoledì	Mercoledì	Giovedì	Lunedì	Giovedì	Lunedì	Giovedì	Martedì	Venerdì
8.00 - 11.00	4E - 4H - 4P	4I - 4J - 4K	4A - 4B - 4F	4I - 4J - 4K		4E - 4H - 4P	4A - 4B - 4F		4A - 4B - 4F
sede	Centrale	Sestio	S. Tarcisio	Sestio		S. Tarcisio	S. Tarcisio		Centrale
11.30 - 14.20				4E - 4H - 4P	4A - 4B - 4F	4I - 4J - 4K		4E - 4H - 4P	4I - 4J - 4K
sede				S. Tarcisio	Centrale	Sestio		Centrale	Sestio

L'ultimo incontro prevede un'uscita didattica, i cui dettagli saranno comunicati con successiva circolare.

Il Dirigente Scolastico  
Maura Lombardi

*(firma autografa sostituita a mezzo stampa, ex art. 3, co. 2, D.lgs. 39/93)*