



06 Febbraio 2026

**Circolare numero 209**

## **Attività di Orientamento–Percorso Filiera 4+2–ITS Academy “BioCampus” Latina**

Si comunica che, nell’ambito delle iniziative di orientamento previste per il Percorso Filiera 4+2, la classe **1Q Alberghiero** parteciperà ad un modulo formativo di **4 ore**, realizzato in collaborazione con l’**ITS Academy, “BioCampus” Latina**

Il giorno **25 Febbraio 2026** nell’aula della 1Q ALB dalle **ore 9:00** alle **ore 13:00**. La sorveglianza sarà assicurata dai docenti in servizio.

L’intervento ha l’obiettivo di far conoscere agli studenti le opportunità formative e professionali offerte dal sistema ITS, favorendo una scelta consapevole del proprio percorso futuro.

### **Contenuti del percorso di orientamento**

“Dal gusto alla soluzione – Storia, cultura e creatività nel cibo”

Conoscere le radici storiche e culturali dell’enogastronomia italiana.

Stimolare il pensiero creativo attraverso il metodo del Design Thinking.

Favorire il lavoro di gruppo e la comunicazione.

Ideare soluzioni per valorizzare un prodotto o una tradizione locale

### **Prima fase: Racconto e scoperta**

“Il cibo racconta chi siamo”

Breve introduzione alla storia dell’enogastronomia italiana (es. pane, formaggio, olio, vino).

Focus su un prodotto tipico locale (es. gorgonzola, polenta, salame di Milano).

Discussione guidata: cosa rende un cibo “culturale”? Quali emozioni ci trasmette?

Attività:

Gli studenti creano una “mappa del gusto” con parole, immagini e ricordi legati al prodotto scelto.

### **Seconda fase: Design Thinking in azione**

“Come possiamo valorizzare questo prodotto per i giovani?”

Fasi del Design Thinking semplificate:

Empatia – Intervista tra compagni: cosa piace, cosa non piace, cosa li incuriosisce. Definizione – Sintesi del problema: es. “Il formaggio non è considerato cool dai ragazzi”. Ideazione – Brainstorming creativo: packaging, eventi, ricette, social challenge.