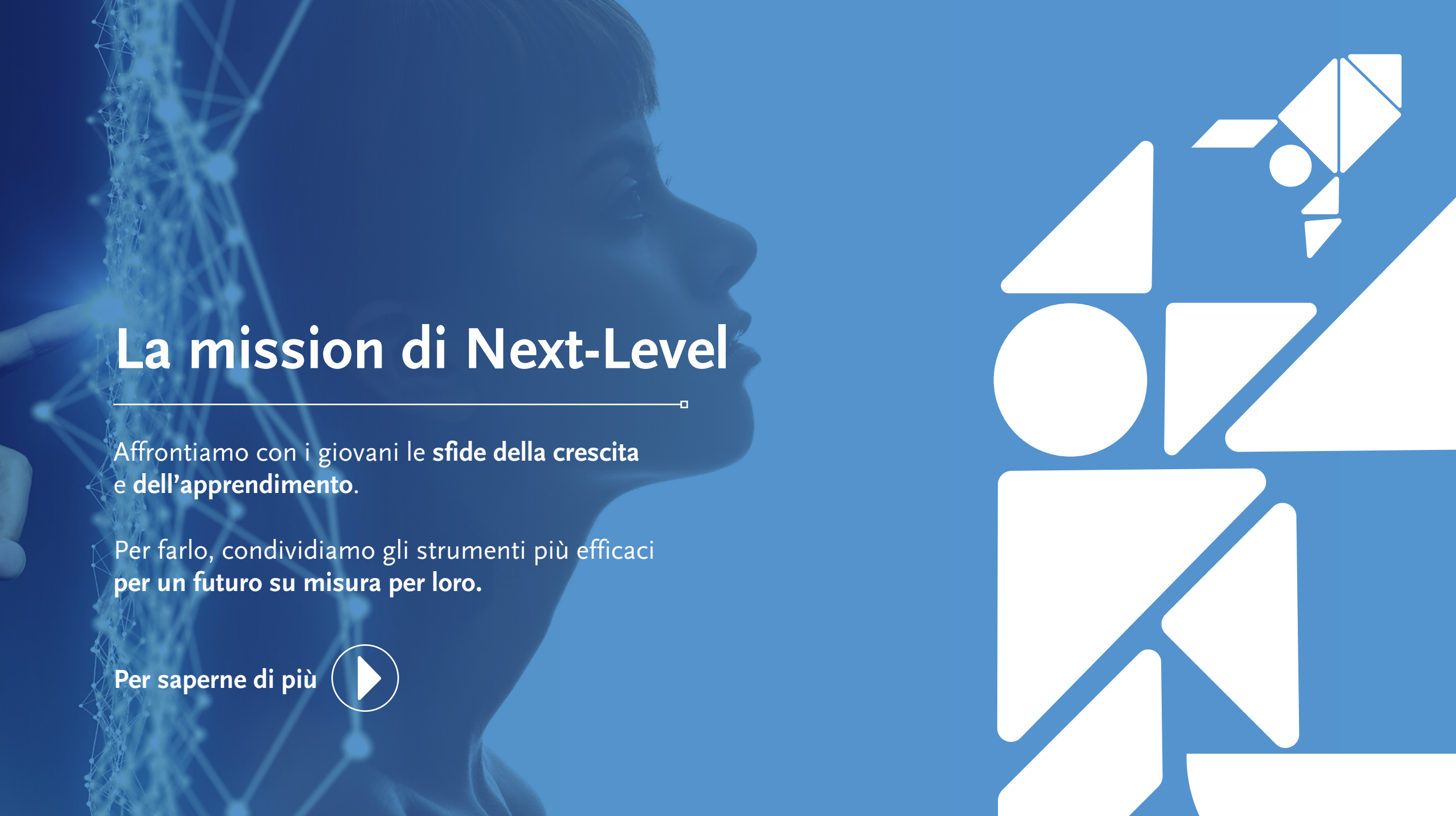


Food & Tech

Le sfide del futuro raccontate dai giovani

The background features a blue-tinted profile of a young person looking upwards. A white network of lines and dots is overlaid on the left side, resembling a digital or neural network. On the right side, there are several white geometric shapes, including triangles, a circle, and a square, arranged in a stylized, abstract pattern.

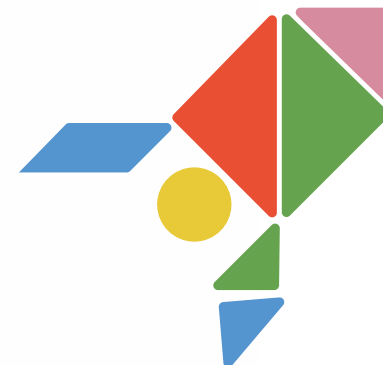
La mission di Next-Level

Affrontiamo con i giovani le **sfide della crescita e dell'apprendimento**.

Per farlo, condividiamo gli strumenti più efficaci **per un futuro su misura per loro**.

Per saperne di più





Next-Level per «Biennale per le Scuole»

La manifestazione, voluta dal **Politecnico di Torino**, avvicina un pubblico ampio e diversificato alla riflessione sul **complesso rapporto tra tecnologia e società**: una riflessione aperta, plurale e inclusiva articolata in lezioni, panel, laboratori, spettacoli e mostre che coinvolgono scienziati, tecnologi, scrittori, economisti, filosofi, giornalisti, storici, artisti, chiamati a dialogare fra loro e con un pubblico ampio e trasversale.

Centrale è inoltre l'**impegno a supporto di insegnanti, studentesse e studenti** delle scuole secondarie di II° grado. Attraverso un **approccio interdisciplinare**, vengono approfonditi temi di grande attualità intorno al rapporto tra tecnologia, uomo e società: una proposta didattica che ha visto coinvolti in **116 laboratori**, oltre **3.400 studenti**.

Sito Biennale Tecnologia

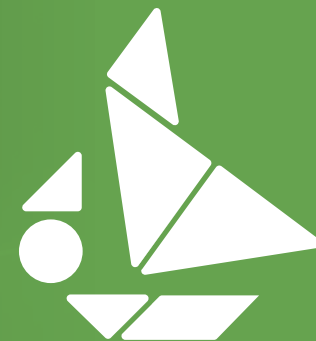


Video Biennale Tecnologia



Concept del progetto: Food quality e innovazione tecnologica

Next-Level, in collaborazione con il **Politecnico di Torino** e con il content-hub “**Il Gusto**” del gruppo GEDI, propone un **progetto di orientamento** attraverso **attività didattiche laboratoriali** in cui studentesse e studenti delle scuole secondarie di secondo grado del Piemonte, potranno conoscere le professioni del **mondo Tech** e del **settore Food** con un taglio narrativo.



Target e destinatari

Destinatari diretti: Studenti delle scuole secondarie di secondo grado e insegnanti.

Destinatari indiretti: famiglie, collettività.

A hand holding a globe, surrounded by various geometric shapes (triangles, circles, squares) and a sailboat icon, all in white against a green background.

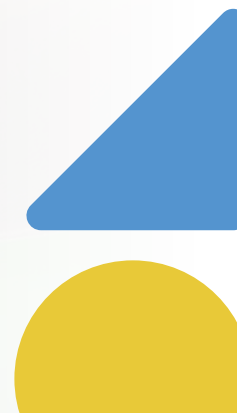
**16-18
anni**



Obiettivi del progetto: Food quality e innovazione tecnologica

Next-Level, in collaborazione con il Politecnico, propone **Food & Tech** un'iniziativa volta a creare nei giovani consapevolezza sui temi della **qualità** e delle **nuove frontiere tecnologiche del settore agro-alimentare**.

Food & Tech intende incentivare lo sviluppo delle **competenze scientifiche e tecnologiche** con particolare attenzione alla **crescita delle capacità imprenditoriali** e del **capitale umano** in ambito **STEM**, incoraggiando inoltre **uno stile di vita consapevole e sostenibile**.





Struttura del progetto: due challenge per il futuro

Il lancio avverrà a **Biennale Tecnologia** in data **11 novembre 2022** in un evento condotto da **Luca Ferrua** direttore de “**Il Gusto**” a 15 scuole di diversi indirizzi invitate a partecipare alle due sfide:

► **Food & Mark - come una testata giornalistica racconta l'innovazione:** i ricercatori del Politecnico di Torino racconteranno i loro progetti nell'ambito dell'agroalimentare e le loro implicazioni in termini di opportunità e skill professionali, formeranno i giovani su conoscenze e competenze chiave. Gli studenti saranno poi chiamati a ideare e realizzare un progetto in collaborazione con i giornalisti de “Il Gusto” ed esperti del settore.

► **Food & Apps - strumenti digitali per giovani consumatori:** i ricercatori del Politecnico di Torino affiancheranno le studentesse e gli studenti in un percorso sul Digital Design Thinking, che porterà alla realizzazione di un prodotto digitale destinato a fornire ai consumatori una corretta informazione su prodotti di filiera, ristorazione di qualità, attenzione alla produzione e al rispetto dell'ambiente.



Risultati del progetto: longform e progetto digitale

Le prime **10 classi** che invieranno la candidatura accederanno ai due **percorsi didattico-laboratoriali** da **dicembre 2022 a marzo 2023** quando si terrà un **evento finale** di presentazione di:

▶ un **longform**, un approfondimento verticale su una tematica specifica che utilizzerà diverse modalità di narrazione: scrittura, immagini, info grafiche e video in collaborazione con **“Il Gusto”** e che tratterà dell'**innovazione** e della **qualità** del **settore agri-food italiano** e che verrà pubblicato a livello nazionale.

▶ un **prodotto digitale** creato con il supporto dei ricercatori del percorso di **Digital Design Thinking** del **Politecnico di Torino** per promuovere, attraverso strumenti vicini ai giovani, un **consumo consapevole** che tenga in considerazione la **qualità** del **settore agri-food italiano**.



Cronoprogramma generale del progetto

- ▶ **11 Novembre 2022 ore 9:30:** l'evento di lancio si terrà presso il Politecnico di Torino con presenti le 10 classi selezionate e sarà condotto da Luca Ferrua, direttore de “**Il Gusto**”.
- ▶ **Dicembre 2022 - marzo 2023:** si darà il via ai laboratori condotti dai ricercatori del **Politecnico di Torino** e dai giornalisti de “**Il Gusto**”, in presenza e a distanza.
- ▶ **Aprile 2023 evento finale:** si terrà presso il **Politecnico di Torino** e sarà rivolto al largo pubblico. In questa occasione le studentesse e gli studenti presenteranno il longform e i prodotti digitali in collaborazione con il gruppo **GEDI** e la **Camera di Commercio di Torino**.



Cronoprogramma Challenge 1: Food&Mark

► **Dicembre 2022:** “Come si realizza un longform”, un momento di incontro condotto da Luca Ferrua che spiegherà a tutte le classi del progetto selezionate come si realizza un longform (2h)

Gennaio - marzo 2023 sono previsti:

- 1 incontro di introduzione e approfondimento delle tematiche a cura dei ricercatori del Politecnico di Torino (1h30);
- 3 laboratori di 2h30 ciascuno (per un totale di 7h30) di progettazione del longform a cura dei giornalisti de “**Il Gusto**”

► **Aprile 2023 - evento finale:** si terrà presso il **Politecnico di Torino** e sarà rivolto al largo pubblico. In questa occasione le studentesse e gli studenti presenteranno il longform, in collaborazione con il gruppo **GEDI**.



Cronoprogramma Challenge 2: Food&Apps

► **Dicembre 2022:** 1 incontro (2h) in cui verranno discussi case history di prodotti digitali che hanno saputo attirare l'attenzione di un target ad altissimo potenziale: i giovani

Gennaio - marzo 2023 sono previsti:

- 5 incontri per la progettazione e realizzazione di un prodotto digitale, a cura dei ricercatori del Politecnico di Torino (1h30 ciascuno);
- 1 laboratorio (1h30) curato da Next-Level in cui verranno definite le presentazioni conclusive dei prodotti digitali

► **Aprile 2023 - evento finale:** si terrà presso il **Politecnico di Torino** e sarà rivolto al largo pubblico. In questa occasione le studentesse e gli studenti presenteranno i prodotti digitali.



next-level

Crescere attraverso i sogni

Next-Level

Sede legale

Piazza Carlo Felice 18 10121 Torino

Sede operativa

c/o OGR Tech Corso Castelfidardo 22 10128 Torino

Caterina Corapi - rapporti istituzionali Next-Level

caterina.corapi@next-level.it

