

## metodologie didattiche

RISTO TOP ha integrato teoria e pratica in un percorso interdisciplinare che ha coinvolto storia, cucina, alimentazione e tecnologia. Gli studenti hanno ideato un menù ispirato all'antica Roma, sviluppando competenze digitali, culturali e professionali. L'uso dell'IA ha stimolato ricerca, creatività, spirito critico e consapevolezza alimentare.



## consapevoli del proprio valore: Energia

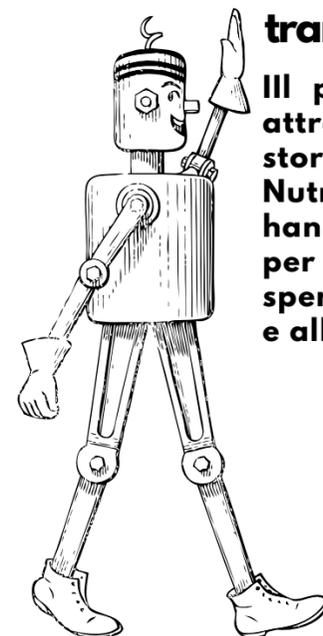
RISTO TOP è un progetto che unisce cucina, storia e IA. Gli studenti hanno creato un menù ispirato all'antica Roma, con ricette, abbinamenti e contenuti culturali. L'IA ha supportato analisi nutrizionali, storytelling e ricette di riuso, valorizzando creatività e sostenibilità.

# Risto top

1 OP. DELLA RISTOR. - PREP. ALIMENTI E ALL. PIATTI

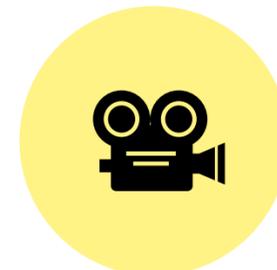
Il progetto ha sviluppato soft skills come lavoro di squadra, creatività, pensiero critico, capacità organizzative, sperimentazione, conoscenza del territorio e delle tradizioni enogastronomiche, uso consapevole del digitale e orientamento ai risultati.

soft skills



## transizione digitale e IA

Il progetto valorizza la transizione digitale attraverso l'uso dell'IA per generare ricette, storie degli alimenti, etichette nutrizionali (con Nutritics) e mappe concettuali. Gli studenti hanno integrato strumenti digitali e creatività per fondere cultura antica e moderna, sperimentando l'IA come supporto alla ricerca e alla progettazione gastronomica.



innovazione e sviluppo, potenziale progettuale e replicabilità



enaip  
LOMBARDIA



Il progetto unisce IA, storia e gastronomia in un modello didattico innovativo, multidisciplinare e digitale. È replicabile in altri contesti educativi, adattabile a culture e territori diversi, grazie all'uso di strumenti come Nutritics, mappe concettuali e software per etichette, favorendo creatività e consapevolezza tecnologica.

