

WPVIVIUM

BIOSFERA GASTRONOMICA A KM ZERO

EDIZIONE 2022

REGOLAMENTO – FASE LOCALE

RISERVA DELLA BIOSFERA “Valle Camonica – Alto Sebino”



PRESENTAZIONE E REGOLAMENTO

Il programma Man and Biosphere dell'UNESCO, nell'ambito delle sue prerogative ed obiettivi generali di sostenibilità, intende veicolare e promuovere i valori di sostenibilità contenuti nelle pratiche agricole di tradizione, buone, sane e pulite, e nella gastronomia che si fonda sui prodotti, i saperi e le culture originali presenti nelle Riserve di Biosfera

Poiché la gran parte delle 726 Riserve di Biosfera del mondo insiste su aree rurali, questo tema è essenziale sia per la conservazione dell'ambiente, del paesaggio e dei valori culturali, che per il benessere delle popolazioni, per l'agricoltura e il turismo, per l'economia e il lavoro. A tale scopo la Riserva della Biosfera Delta del Po ha inserito il progetto **"UPVIVIUM – Biosfera Gastronomica a KM 0"** nel Piano d'Azione della certificazione Carta Europea del Turismo sostenibile CETS1 con l'obiettivo di valorizzare le produzioni agroalimentari tradizionali del Delta del Po, stimolare forme di gastronomia sostenibile e rafforzare la cooperazione tra settore turistico, mondo della ristorazione e produttori/allevatori e pescatori, riducendo gli impatti connessi alla filiera degli approvvigionamenti alimentari.

Per le Riserve della Biosfera, in particolare per quelle italiane, la cultura del cibo è strettamente connessa a quella della sostenibilità, per questo è importante che se ne occupino, non solo in relazione alla gestione e riduzione dell'impatto ambientale delle filiere agroalimentari, ma anche in considerazione del fatto che i prodotti tipici e piatti sono espressione della cultura gastronomica e dell'economia locale. Le Riserve della Biosfera devono ambire ad essere territori in cui si consolidano stili di vita sostenibili, dove anche la gastronomia è basata sull'uso equilibrato dei prodotti e il loro riuso nelle ricette migliori della tradizione, così come in quelle innovative e sperimentali.

L'edizione 2022 del Concorso UPVIVIUM, prevede prima una "fase locale", in cui ciascuna Riserva della Biosfera determina il proprio team vincitore, quindi una "fase nazionale", ovvero la sfida tra i vincitori locali che avviene presso la sede di ALMA – Scuola Internazionale di Cucina Italiana (<https://www.alma.scuolacucina.it>) con sede a Colorno (PR) e partner del riconoscimento di Parma a "Città creativa UNESCO per la gastronomia".

UPVIVIUM: il Concorso

UPVIVIUM è un Concorso Gastronomico a cui possono partecipare **team composti da almeno un ristoratore e almeno un produttore agroalimentare** che hanno sede e svolgono la loro attività all'interno del territorio della Riserva MAB della Biosfera Valle Camonica – Alto Sebino, individuato nello specifico dai seguenti Comuni:

Angolo terme	Civate Camuno	Ono San Pietro
Artogne	Corteno Golgi	Ossimo
Berzo Demo	Costa Volpino	Paisco Loveno
Berzo Inferiore	Darfo Boario Terme	Paspardo
Bienno	Edolo	Piancamuno
Borno	Esine	Piancogno
Braone	Gianico	Pisogne
Breno	Incudine	Ponte di Legno
Capo di Ponte	Losine	Rogno
Castro	Loveve	Saviore dell'Adamello
Cedegolo	Lozio	Sellero
Cerveno	Malegno	Sonico
Ceto	Malonno	Temù
Cevo	Monno	Veza d'Oglio
Cimbergo	Niardo	Vione

Gli obiettivi del Concorso UPVIVIUM sono:

- Favorire ed incrementare l'utilizzo delle produzioni agroalimentari locali nel settore ristorativo della Riserve di Biosfera.
- Contenere e valorizzare, in modo non marginale, uno o più prodotti agroalimentari individuando quelli che danno un contributo maggiore alla conservazione della biodiversità allevata/coltivata e alla tutela del paesaggio. Particolare ma non esclusiva attenzione deve essere riservata ai prodotti con marchio di qualità (DOP- IGP-STG), Presidi Slow Food, Produzione biologica certificata, indicazioni geografiche locali tipo DECO, il cui disciplinare indichi come areale geografico, anche parzialmente, uno dei **Comuni inseriti nella Riserva della Biosfera Valle Camonica – Alto Sebino**.
- Sensibilizzare gli esercizi di ristorazione alla piena valorizzazione dei prodotti agroalimentari del proprio territorio nel presentare i propri menù agli ospiti (storytelling).
- Valorizzare il patrimonio agro-alimentare della Riserva di Biosfera, quale anche strumento di conservazione della biodiversità "coltivata ed allevata" e della cultura gastronomica tradizionale.
- Stimolare forme di turismo correlate alla gastronomia di qualità.
- Promuovere in modo congiunto e sinergico le Riserve della Biosfera italiane e mettere in rete i loro operatori.

Nel «Piatto» NON devono essere presenti prodotti:

- provenienti dall'estero
- fuori stagione
- derivanti da specie rare o in difficoltà di conservazione

REGOLAMENTO FASE LOCALE

La partecipazione al Concorso è gratuita, previa iscrizione, compilando il modulo di partecipazione da scaricare dalla pagina <https://www.vallecamonicaunesco.it/upvivism/> e inviarlo, insieme a un'immagine ritraente il piatto in Concorso all'indirizzo uff.protocollo@cmvallecamonica.bs.it o tramite pec a protocollo@pec.cmvallecamonica.bs.it entro e non oltre **l'8 agosto 2022 alle ore 17.00**.

Il Concorso UPVIVIUM è riservato a "squadre" composte obbligatoriamente da almeno due aziende aventi entrambe sede operativa in uno dei comuni della Riserva di Biosfera Valle Camonica-Alto Sebino, delle quali una deve essere un esercizio o un'azienda agrituristica munita di regolare licenza di ristorazione, tale azienda è identificata come "referente" della squadra in concorso.

L'altra o le altre devono essere aziende agricole o ittiche, che forniscono all'esercizio di ristorazione "referente" della squadra le materie prime "a Km zero" per la composizione del "piatto" in concorso (il prodotto o i prodotti utilizzati devono essere rilevanti e non marginali nella preparazione del "piatto" in concorso).

Gli esercizi ristorativi, "Referenti" delle squadre in concorso, saranno tenuti, a proporre nel proprio menù il "piatto" candidato per **almeno un giorno alla settimana** (con la possibilità di aumentare a più giorni la presenza del "piatto" nel menù a discrezione dei partecipanti) e a dare evidenza della partecipazione al Concorso sui propri strumenti di comunicazione/ media.

Il Piatto dovrà inoltre essere accompagnato da una bevanda (vino, birra agricola...) proveniente da aziende componenti la squadra in concorso che dovranno essere citate nella presentazione del piatto che l'esercizio di ristorazione "referente" metterà a disposizione dei propri ospiti, elencandole nel menù.

Le squadre in concorso verranno valutate tramite:

- **GIURIA POPOLARE** che potrà votare **dal 11 Agosto al 2 ottobre 2022** prenotando un pranzo o una cena in uno dei ristoranti "referenti" nel giorno prestabilito per l'assaggio, gli elenchi si possono consultare sulle pagine facebook e instagram dedicate al concorso, sulle quali avverrà anche la votazione. Basterà infatti scattare una foto del piatto provato e postare o taggare il profilo Instagram o la pagina Facebook **@upvivism.vcas** – indicando semplicemente il locale dove è stato degustato il piatto.

Tra tutti i votanti verranno estratti tre premi (l'estrazione avverrà in diretta su facebook il giorno 5 ottobre 2022) consistenti in una cena per due persone (i vincitori verranno avvertiti direttamente tramite social), da consumare presso il ristorante che risulterà vincitore della fase locale e che sarà designato a partecipare alla fase nazionale.

- **GIURIA TECNICA (esperti in materie gastronomiche)** che tramite un primo controllo dei moduli, selezionerà al massimo 20 proposte fra Antipasti - Primi - Secondi - Dessert, ai quali verrà inserito il piatto che dalla Giuria Popolare avrà totalizzato più punti. La giuria si riserva comunque la facoltà di non selezionare proposte di piatti che non raggiungano un sufficiente livello di qualità. Una Giuria Tecnica di Assaggio si riunirà in seguito il giorno **25 ottobre** presso l'Istituto ITCG Olivelli Putelli di Darfo Boario Terme per definire il Piatto Vincitore e la squadra ristoratore-produttore che avrà accesso alla finale nazionale presso **ALMA Scuola Internazionale di Cucina italiana di Colorno (PR)** e avrà la possibilità di confrontarsi con i vincitori del concorso UPVIVIUM nelle altre Riserve della Biosfera partecipanti al progetto UPVIVIUM, diventando ambasciatore enogastronomico della Riserva di Biosfera Valle Camonica – Alto Sebino.

Saranno valutate positivamente dalla Giuria, le tecniche di preparazione del «Piatto» che evitino sprechi alimentari prediligendo il recupero di materie prime e la valorizzazione di parti o di prodotti poco utilizzati o allevati/coltivati in modo sostenibile a tutela del paesaggio e della Biodiversità.

Si specifica inoltre che i dipendenti dell'ente e gli organizzatori del concorso locale non sono membri della giuria.

PREMI

I nomi dei Vincitori del Concorso UPVIVIUM (Giurie Popolare e Tecnica), saranno comunicati tramite social media giornali e stampa specializzata con la relativa proposta.

Tutte le squadre partecipanti riceveranno un Attestato di presenza. La squadra che vincerà il **Concorso della Giuria Popolare** riceverà in omaggio un Cesto di prodotti tipici della Riserva di Biosfera.

Verranno inoltre estratti, in diretta facebook il giorno 5 ottobre 2022, **tre soggetti votanti** tra coloro i quali avranno dato il voto di assaggio ai piatti in Concorso.

Al fine di facilitare la partecipazione della squadra vincitrice alla finale nazionale, la Comunità Montana di Valle Camonica si riserva di fornire un contributo a parziale copertura delle spese per l'acquisto delle materie prime, per la realizzazione dei piatti e per la trasferta durante la finale nazionale.

REGOLAMENTO FASE NAZIONALE

Ogni Riserva di Biosfera partner invierà la propria "squadra" vincitrice del concorso nella Fase Locale alla Fase Nazionale del Concorso che si svilupperà in una giornata di contest live che si terrà presso la sede di Colorno (PR) di ALMA – Scuola Internazionale di Cucina Italiana (<https://www.alma.scuolacucina.it/>) partner tecnico di Parma Citta Creativa UNESCO per la gastronomia.

Il vincitore della fase locale è tenuto a dare disponibilità alla partecipazione alla fase nazionale in rappresentanza della Riserva di Biosfera Valle Camonica Alto Sebino.

Durante il contest live gli esercizi di ristorazione facenti parte delle squadre che hanno avuto accesso alla finale nazionale si sfideranno cucinando il "piatto" con cui hanno vinto la fase locale del concorso, il quale sarà oggetto di valutazione da parte di:

- una Giuria tecnica, composta da chef di ALMA
- una Giuria giornalistica, composta da giornalisti esperti di gastronomia individuati dalle Riserve della Biosfera partner

La graduatoria finale, che decreterà il vincitore della fase nazionale del concorso UPVIVIUM sarà determinata unicamente dai giudizi della giuria tecnica.

Sulla base di tale graduatoria saranno assegnati i premi e alla squadra vincitrice **nazionale sarà donato un corso di formazione presso ALMA Scuola Internazionale di Cucina Italiana con sede a Colorno (PR)**, partner del riconoscimento di Parma a "Città creativa UNESCO per la gastronomia, della durata di 1 giorno per 4 persone (comprensivo di pranzo in ALMA, materiali didattici e attestato finale

La presentazione della domanda di iscrizione sottintende la completa conoscenza ed accettazione degli obblighi connessi, ivi compresa l'accettazione della facoltà del personale della Comunità Montana o di suoi incaricati di introdursi all'interno delle attività in ogni momento per l'esecuzione di verifiche connesse al presente regolamento.

Analogamente ogni partecipante autorizza la pubblicazione di immagini riguardanti l'oggetto del concorso tratte all'interno della propria proprietà e/o oggetto del proprio lavoro e finalizzate alla pubblicizzazione dell'iniziativa presso i diversi canali comunicativi alla stessa connessi.

Qualsiasi grave irregolarità e/o inadempimento comporterà il decadere dalla partecipazione e l'esclusione dal concorso.

La Comunità Montana di Valle Camonica si riserva la facoltà in ogni momento di revocare, annullare, modificare per legittimi motivi il presente Concorso.

TRATTAMENTO DATI PERSONALI - Informativa (art. 13 del Regolamento 2016/679/UE)

Titolare del trattamento Comunità Montana di Valle Camonica, Piazza Tassara n. 3 – Breno (BS)

Tel. 0364/324011 – e-mail: info@cmvallecamonica.bs.it

La Comunità Montana ha nominato il proprio Responsabile della protezione dei dati che si può contattare via mail a rpd@cmvallecamonica.bs.it.

I dati raccolti sono trattati al solo scopo di valutare i requisiti per accedere al servizio e di erogarlo. Il trattamento è svolto per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico. I dati raccolti sono conservati per tre anni dalla presentazione della domanda. I dati non sono comunicati a terzi. I dati non sono trasmessi fuori dall'Unione Europea. L'interessato ha il diritto di chiedere al titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi e la limitazione del trattamento. In alcuni casi, ha, inoltre, il diritto di opporsi al trattamento dei dati personali. Può esercitare tali diritti rivolgendosi al Responsabile della protezione dei dati all'indirizzo rpd@bimvallecamonica.bs.it (oppure rpd@cmvallecamonica.bs.it).

L'interessato ha, infine, il diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali.

Eventuali informazioni sul presente regolamento possono essere richieste, durante le ore d'ufficio, presso la Sede della Comunità Montana - ente gestore della Riserva di Biosfera Valle Camonica – Alto Sebino in Breno. Rif.: dott. Paola Chiudinelli, Tel. 3291465637, email: paola.chiudinelli@parcoadamello.it

Allegato A: Domanda di adesione al concorso

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO PARCO ADAMELLO E TUTELA AMBIENTALE

Dott. Guido Calvi

Breno, Luglio 2022

CALENDARIO DEL CONCORSO

ATTIVITA'	DATA / SCADENZA
Presentazione pubblica del concorso UPVIVIUM Riserva della Biosfera Valle Camonica – Alto Sebino	Mercoledì 20 luglio 2022
Termine di iscrizione al concorso UPVIVIUM Riserva della Biosfera Valle Camonica – Alto Sebino	Lunedì 8 agosto 2022
Periodo di realizzazione del piatto in concorso UPVIVIUM Riserva della Biosfera Valle Camonica – Alto Sebino nei ristoranti partecipanti e votazione della giuria popolare	Giovedì 11 agosto 2022 – Domenica 2 ottobre 2022
Individuazione della squadra vincitrice del contest popolare	Venerdì 5 ottobre 2022
Assaggio del piatto da parte della giuria tecnica presso ITCG Olivelli Putelli di Darfo Boario Terme e proclamazione del vincitore della fase locale di UPVIVIUM Riserva della Biosfera Valle Camonica – Alto Sebino	Martedì 25 ottobre 2022
Finale nazionale e serata di premiazione presso ALMA – Scuola Internazionale di Cucina Italiana a Colorno (PR)	Mercoledì 30 novembre 2022