



BIOSFERA GASTRONOMICA A KM ZERO

Entro il 18/01/2019, candidatura ristoranti e ricette per il contest gastronomico a km zero
UPVIVIUM: il PANE simbolo di vita, comunione e condivisione

Giunto alla seconda edizione UPVIVIUM, il contest gastronomico a km zero, quest'anno coinvolge e attraversa tutt'Italia, da nord a sud, dalle Alpi alla Calabria. Ben cinque delle diciassette Riserve di Biosfera italiane, hanno aderito al progetto. Rispetto alla prima edizione (2017/2018) altre due Riserve hanno ritenuto il concorso un valido strumento di promozione dei territori che fanno parte del Programma MaB (Man and Biosphere) UNESCO. Le tre "storiche" Riserve di Biosfera MAB UNESCO – "Delta del Po", "Appennino Tosco-Emiliano", "Alpi Ledrensi e Judicaria" e le due "nuove" "Sila" e "Isole di Toscana" - hanno scelto, per quest'edizione, di valorizzare il tema del PANE. Filo conduttore di civiltà diverse ed elemento identitario della cultura italiana nel mondo, il pane è intriso di significati che afferiscono alla sfera culturale, familiare e religiosa. E', soprattutto, simbolo di vita, comunione e condivisione. E' elemento primo di aggregazione. E', anche, gesto, tecnica e manualità. È il ricordo della tradizione e il principio dell'evoluzione. Dunque, l'edizione 2018/19 del concorso, mette in primo piano il PANE, i companatici e le ricette della tradizione che, nella preparazione, hanno questo prodotto alimentare come ingrediente rilevante.

L'edizione 2018/19, il cui lancio è previsto per il 9 novembre con l'avvio della fase di coinvolgimento dei ristoratori, verrà presentata come "buona pratica" in occasione del "1° Meeting delle Riserve di Biosfera italiane" che si svolgerà dall'8 al 10 novembre prossimo a Riserva Somma – Vesuvio e Miglio d'Oro, Parco Nazionale del Vesuvio nella prestigiosa sede di Palazzo Mediceo, Via Palazzo del Principe a Ottaviano (Napoli) alla presenza del Ministro dell'Ambiente Sergio Costa (il 9 novembre - pomeriggio)

Obiettivi del concorso

Diversi gli obiettivi del concorso UPVIVIUM, a partire da quelli generali: valorizzare il patrimonio agro-alimentare delle Riserve di Biosfera MAB UNESCO; accrescere il valore e le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero, evidenziando chi li propone, ogni giorno, attraverso ricette dedicate nei menù dei ristoranti; conoscere ed 'esplorare' questi cinque territori che rientrano nel prestigioso



BIOSFERA GASTRONOMICA A KM ZERO



programma MaB - Man and Biosphere - UNESCO; fare rete e proporsi come territori di grande eccellenza anche dal punto di vista eno-gastronomico.

Per entrare più nello specifico, il concorso intende:

- Favorire ed incrementare l'utilizzo delle produzioni agroalimentari locali nel settore della ristorazione delle Riserve di Biosfera.
- Sensibilizzare i ristoranti alla piena valorizzazione dei prodotti agro-alimentari del territorio nel presentare i propri menù agli ospiti (storytelling).
- Valorizzare il patrimonio agro-alimentare delle Riserve di Biosfera, come strumento (anche) di conservazione della biodiversità "coltivata ed allevata" e della cultura gastronomica tradizionale.
- Recuperare e reinterpretare le ricette tradizionali delle Riserve di Biosfera.
- Stimolare forme di turismo correlate alla gastronomia di qualità.
- Favorire la qualificazione del servizio di ristorazione grazie alla formazione fornita da "ALMA - Scuola Internazionale di Cucina Italiana".
- Promuovere in modo congiunto e sinergico le Riserve della Biosfera italiane e mettere in rete i loro operatori.

Partner

Coinvolti in questo progetto, connotato da caratteristiche di unicità e straordinarietà, sono le associazioni dei produttori agroalimentari e artigiani dei vari territori e, naturalmente, i ristoranti (con regolare licenza), 20 per ogni singola Riserva di Biosfera quindi, complessivamente, 100. UPVIVIUM è un'iniziativa condivisa dal Comitato Tecnico Nazionale MaB UNESCO e testimonia l'impegno e la capacità di fare rete tra le Riserve di Biosfera e lo stesso Comitato Tecnico. La Scuola Internazionale di Cucina Italiana ALMA di Colorno e l'Azienda per il Turismo Terme di Comano - Dolomiti di Brenta sono partner tecnici del concorso UPVIVIUM.

Sono ammessi al concorso i primi 20 ristoranti di ciascuna Riserva di Biosfera che invieranno la documentazione richiesta. Sul sito <https://www.upvivism.it> è possibile effettuare la registrazione e acquisire tutte le indicazioni necessarie.

Programma MaB

Il programma Man and Biosphere dell'UNESCO promuove i valori di sostenibilità insiti (anche e forse soprattutto) nelle pratiche agricole rurali che rispondono a criteri di tradizione, bontà e salubrità. Questo, coniugato con la gastronomia che declina i prodotti della terra in proposte culinarie, è un tema essenziale per la conservazione dell'ambiente, del paesaggio, dei valori culturali, per il benessere



BIOSFERA GASTRONOMICA A KM ZERO



delle popolazioni oltreché, naturalmente, per l'agricoltura, il turismo, l'economia e il lavoro.

Prime scadenze:

Entro la fine del 2018, con l'obiettivo (anche) di sensibilizzare i ristoratori all'iscrizione di questa II° edizione di UPVIVIUM, nelle 5 Riserve di Biosfera coinvolte nel progetto, saranno organizzate **iniziative di formazione gratuita, gestite da ALMA**. Le iniziative, rivolte a tutti i ristoratori del territorio, sono dedicate al tema del concorso "l'uso del pane in cucina" e si terranno negli Istituti Alberghieri locali.

Ore 12 del 18 gennaio 2019, iscrizione completa di proposta gastronomica messa a concorso.

INFO

Upvivium - iscrizioni:

<https://www.upvivium.it>

e-mail: info@upvivium.it

Phone: 800 11 11 71 / +39 0465 702626

ALMA

<https://www.alma.scuolacucina.it/it/>

e-mail: welcome@scuolacucina.it

Reperto Eventi

Phone: +39 0521 525295 - +39 0521 525261

Le cinque Riserve della Biosfera:

<http://www.biosferadeltapo.org/>

<http://www.mabappennino.it/>

<http://www.mabalpiledrensijudicaria.tn.it/>

<http://www.parcosila.it/it/>

<http://www.islepark.it/mab-unesco-isole-di-toscana>

Il programma MaB- Man and Biosphere:

<http://www.unesco.it/it/ItaliaNellUnesco/Detail/186>



BIOSFERA GASTRONOMICA A KM ZERO

