

Ψ PVIVIUM

BIOSFERA GASTRONOMICA A KM ZERO



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Man and
the Biosphere
Programme

Edizione 2018/2019

1° Meeting delle Riserve di Biosfera italiane
8-10 Novembre 2018



Biosfera Delta Po
uomo e natura insieme



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Man and the
Biosphere
Programme

Riserva di Biosfera
« Isole di Toscana »



Dal 2008 ad oggi

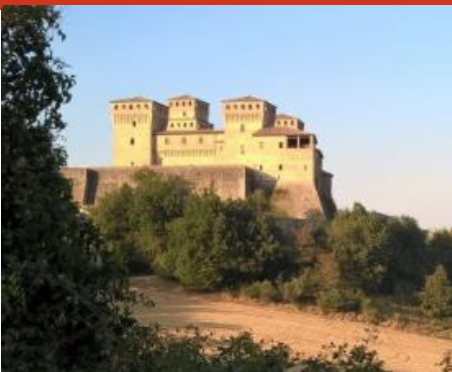


Dal **2008** nell'Appennino Tosco Emiliano si svolge un concorso gastronomico tra i ristorante impegnati a valorizzare il «**Menu a KM Zero**».

Il progetto nasce perché in quegli anni era quasi del tutto assente una relazione tra produzioni agroalimentari e ristorazione del territorio sia in termini di utilizzo che di valorizzazione.

In dieci anni oltre 100 ristoranti e ancor di più produttori sono stati coinvolti nel progetto nel solo Appennino Tosco Emiliano.

Rapporto con MAB UNESCO



Le conclusioni ufficiali del Workshop internazionale **“Biosphere Reserve branding through high quality products and gastronomy”**, promosso dal segretariato MaB UNESCO (tenutosi a Langhirano di Parma nell’agosto 2016), individuano la **gastronomia come un**

veicolo importantissimo per le promozione dei valori delle Riserve di Biosfera ed invitano espressamente ad estendere la buona pratica del concorso **“Appennino gastronomico - Menù a Km 0”** ad altre Riserve di Biosfera italiane ed europee.

Nasce così dall’edizione 2017

Ψ P VIVIVIUM

BIOSFERA GASTRONOMICA A KM ZERO

GLI OBIETTI DI UPVIVIUM

Biosfera gastronomica a km 0

- Favorire ed incrementare l'**utilizzo delle produzioni agroalimentari locali** nel settore ristorativo
- Sensibilizzare i ristoratori alla **valorizzazione dei prodotti agro-alimentari** del territorio nel presentare i propri menù agli ospiti
- Evidenziare come il patrimonio agro-alimentare delle Riserve di Biosfera sia strumento di **conservazione della biodiversità "coltivata ed allevata"** e della cultura gastronomica tradizionale.
- Stimolare forme di **turismo eno-gastronomico**.
- Supportare la **qualificazione del servizio di ristorazione**
- **Promuovere in modo congiunto e sinergico le Riserve della Biosfera partner** e mettere in rete i loro operatori.



UPVIVIUM

Biosfera gastronomica a km 0

Nell'edizione 2018/19 del concorso parteciperanno ritoranti e produttori agroalimentari di 5 Riserve di Biosfera italiane, dalle Alpi alla Sila:



Parco Nazionale
APPENNINO
TOSCO-EMILIANO



Biosfera Delta Po
uomo e natura insieme



**Alpi Ledrensi
e Judicaria**
RISERVA DI BIOSFERA UNESCO



MAB
Sila
parco nazionale
della **SILA**



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Man and the
Biosphere
Programme

Riserva di Biosfera
« Isole di Toscana »



Parco
Nazionale
Arcipelago
Toscano

Partner tecnici



ALMA
La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



Terme di Comano
Dolomiti di Brenta
Azienda per il Turismo



IL PANE

Il Tema del concorso 2018/19

L'edizione 2018/19 metterà a tema **pane, companatici e ricette tradizionali, nella cui preparazione il pane è ingrediente rilevante**, con l'obiettivo di valorizzare il patrimonio agro-alimentare delle Riserve di Biosfera MAB UNESCO.

il **“pane”**, filo conduttore di civiltà diverse e elemento identitario della cultura italiana nel mondo. Il pane è vita, è comunione e condivisione. Il pane è fattore aggregante della tavola, il principio e la conclusione di un pasto. Il pane è gesto, tecnica e manualità. È il ricordo della tradizione e il principio dell'evoluzione. Il pane è democrazia, simbolo di uguaglianza e di comunità.



CONCORSO
UPVIVIUM
“Biosfera
Gastronomica
a KM 0”

Regolamento del concorso

Tema edizione 2018/2019

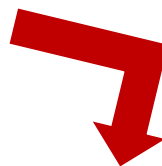
**“PANE, COMPANATICI E
RICETTE CON IL PANE”**

Iniziativa ufficialmente condivisa
dal Comitato Tecnico Nazionale
MAB UNESCO

LE FASI DEL CONCORSO – edizione 2018/19

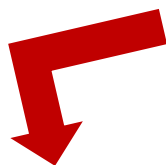
MAGGIO – OTTOBRE 2018

Fase organizzativa (stesura del regolamento, predisposizione strumenti comunicativi, preparazione materiali promozionali, ecc.)



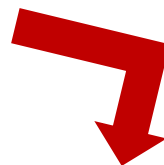
NOVEMBRE – DICEMBRE 2018 – GENNAIO 2019

Fase di reclutamento e formazione ristoratori nei territori (massimo 20 ristoranti per ciascuna Riserva di Biosfera = *100 ristoranti in concorso*)



FEBBRAIO – APRILE 2019

Fase di svolgimento del concorso nei ristoranti delle tre Riserve di Biosfera (votazione online)



MAGGIO 2019

Fase conclusiva: realizzazione delle semifinali nelle 5 Riserve di Biosfera e della finalissima presso ALMA.

LA FORMAZIONE DEI RISTORATORI

In tutte le Riserve di Biosfera aderenti viene organizzata una giornata di formazione gratuita per tutti i ristoratori interessati, presso un Istituto Alberghiero locale, con docenti e chef stellati di ALMA , in cui vengono fornite «segreti» sull'utilizzo del pane nella ristorazione ed informazioni sulla partecipazione al concorso



LA STRATEGIA DI COMUNICAZIONE

**Attivazione di un sito web dedicato al concorso e di una pagina Facebook.
Promozione attraverso strumenti di comunicazione delle tre Riserve di Biosfera.**



UPVIVIVUM CONTEST GASTRONOMICO A KM ZERO

Tre Biosfere italiane che si ritrovano attorno ad un tavolo... per la prima volta un tavolo conviviale. Terre di **grandi eccellenze enogastronomiche italiane**, di prodotti emergenti, culture e tradizioni differenti unite dal medesimo intento: la **valorizzazione di prodotti a chilometro zero** e dei ristoranti che li propongono quotidianamente nei loro menu!

UPVIVIVUM è un'occasione di crescita, condivisione e contest che si rivolge a ristoratori ed agli amanti della buona tavola. È la motivazione per esplorare e conoscere le tre **Riserve di Biosfera Delta del Po, Appennino Tosco-Emiliano, Alpi Ledrensi e Judicaria**, insignite del prestigioso riconoscimento di **Biosfera UNESCO** (* scopri di più sul programma MaB (Man and Biosphere) UNESCO). Upviviium è un'iniziativa condivisa dal Comitato Tecnico Nazionale MaB UNESCO in quanto testimonia l'impegno e la capacità di fare rete tra le Riserve di Biosfera.



Votazione on-line

30 RISTORANTI in Gara **2.579** VOTI ONLINE



Comano Cattoni Holiday
- FINALISTA

Ossimoro della Judicaria

VEDI

VEDI SULLA MAPPA



Ristorante Don Pedro -
FINALISTA

Fèsta granda

VEDI

VEDI SULLA MAPPA



Albergo Maggiorina -
FINALISTA

Gnocco boemo: la cucina
dell'esodo

VEDI

VEDI SULLA MAPPA



Agriturismo La
Polentera

Spaghetti di farina bianca di
Storo con trota affumicata su
fonduta di Boscatella di Fiavé

VEDI

VEDI SULLA MAPPA

VOTA IL RISTORANTE

Il voto è terminato. La ricetta ha ricevuto **482** voti.

PRENOTA IL RISTORANTE

+39 0533 309664 · info@fattoriadeglianimali.com ·
www.fattoriadeglianimali.com

IL REGOLAMENTO DEL CONCORSO

«Upvivium – Biosfera gastronomica a km 0»

Art. 1 - Oggetto e principi generali del concorso

Art. 2 - A chi è rivolto

Art. 3 - Tema dell'edizione 2017/18

Art. 4 - Numero concorrenti ammessi al concorso

Art. 5 - Modalità di iscrizione

Art. 6 - Periodo e modalità di realizzazione dei piatti conviviali nei ristoranti

Art. 7 - Ambiti di valutazione

Art. 8 - Modalità di valutazione tecnica

Art. 9 - Modalità di valutazione popolare

Art. 10 - Proclamazione dei vincitori

Art. 11 - Premi del concorso

Art. 12 - Promozione dell'iniziativa

Art. 13 - Doveri e obblighi dei concorrenti

Art. 14 - Calendario del concorso

Art. 15 - Contatti e riferimenti



I PREMI DEL CONCORSO



*I primi tre classificati a livello nazionale della scorsa edizione del concorso
"Upvivism: Biosfera gastronomica a km 0"*

Premi ai primi tre classificati a livello nazionale

un corso di formazione presso ALMA della durata di 1 giorno per 2 persone, comprensivo di eventuale alloggio per 1 notte, pranzo e transfer da Parma a Colorno A/R;

Premio al miglior produttore a livello nazionale

Un corso di formazione presso ALMA, inerente all'ambito del prodotto realizzato (ad esempio lezione sul mondo dei formaggi, vini, carni) della durata di 1 giorno per 2 persone, comprensivo di eventuale alloggio per 1 notte, pranzo e transfer da Parma a Colorno A/R;

L'ambizione di UPVIVIUM

Coinvolgere nelle prossime edizioni sempre un numero maggiore di Riserve di Biosfera Italiane!

«UPVIVUM Bisofera Gastronomica a km 0» si candida ad essere una buona pratica da presentare ad **EUROMAB 2019**

