

**CONCORSO
UPVIVIUM
“Biosfera
Gastronomica
a KM 0”**

**Regolamento
del concorso**

Tema edizione 2018/2019

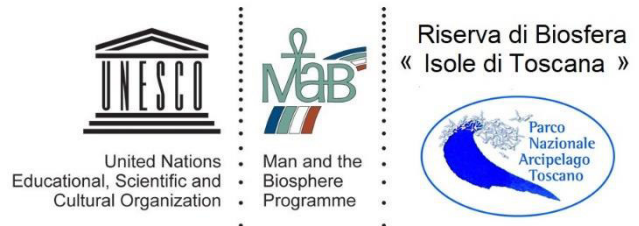
***“PANE, COMPANATICI E
RICETTE CON IL PANE”***

**Iniziativa ufficialmente condivisa
dal Comitato Tecnico Nazionale
MAB UNESCO**

**UPVIVIUM**

BIOSFERA GASTRONOMICA A KM ZERO

Riserve di Biosfera organizzatrici



Riserva di Biosfera
« Isole di Toscana »



Partner tecnici



Sommario

PREMESSA	3
Articolo 1 – OGGETTO E PRINCIPI GENERALI DEL CONCORSO	4
Articolo 2 – A CHI È RIVOLTO?.....	5
Articolo 3 – TEMA DELL'EDIZIONE 2018/19	6
Articolo 4 – GIORNATA DI PROMOZIONE/FORMAZIONE	7
Articolo 5 – MODALITÀ DI ISCRIZIONE	8
Articolo 6 – PERIODO E MODALITA' DI REALIZZAZIONE DELLE RICETTE NEI RISTORANTI	11
Articolo 7 – ACCESSO E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLE FINALI LOCALI	12
Articolo 8 – ACCESSO E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA FINALE NAZIONALE.....	14
Articolo 9 – VOTAZIONE ON LINE	16
Articolo 10 - PROCLAMAZIONE DEI VINCITORI E PREMI	17
Articolo 11 – PROMOZIONE DELL'INIZIATIVA	19
Articolo 12 - DOVERI E OBBLIGHI DEI CONCORRENTI	20
Articolo 13 - CALENDARIO DEL CONCORSO	21
Articolo 14 - CONTATTI E RIFERIMENTI	22
ALLEGATI.....	23

PREMESSA

Partendo dalla positiva esperienza dell'edizione 2017/18 del concorso “Upvivism – Biosfera Gastronomica a KM 0” che ha visto protagonisti ristoratori e produttori delle tre **Riserve di Biosfera “Appennino Tosco Emiliano”, “Delta Po”, “Alpi Ledrensi e Judicaria”**, si intende estendere l'iniziativa alle Riserve di Biosfera **“Sila”, “Isole di Toscana”** valorizzando le produzioni agroalimentari tradizionali di ogni Riserva di Biosfera MAB UNESCO in occasione dell'**Anno del Cibo Italiano (2018)**¹, istituito dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali e dal Ministero dei Beni e delle Attività Culturali per valorizzare la tradizione enogastronomica del nostro Paese.

Il **programma Man and Biosphere dell'UNESCO** intende infatti 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** in tutto il pianeta. Poiché la gran parte delle 686 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.

¹ http://www.beniculturali.it/mibac/export/MiBAC/sito-MiBAC/Contenuti/visualizza_asset.html_1850921868.html

Articolo 1 – OGGETTO E PRINCIPI GENERALI DEL CONCORSO

Le Riserve di Biosfera MAB UNESCO “**Appennino Tosco-Emiliano²**”, “**Delta Po³**”, “**Alpi Ledrensi e Judicaria⁴**”, “**Sila⁵**”, “**Isole di Toscana⁶**”, in collaborazione con “**ALMA - Scuola Internazionale di Cucina Italiana⁷**” e “**APT Terme di Comano – Dolomiti di Brenta⁸**”, bandiscono il concorso “UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a km 0” per l’ideazione e le preparazioni gastronomiche di menù che utilizzino e valorizzino i prodotti agroalimentari tipici di ciascun territorio.

Gli obiettivi del concorso sono:

- Favorire ed incrementare l'utilizzo delle produzioni agroalimentari locali nel settore ristorativo delle Riserve di Biosfera.
- Sensibilizzare gli esercizi di ristorazione alla piena valorizzazione dei prodotti agro-alimentari del proprio territorio nel presentare i propri menù agli ospiti (storytelling).
- Valorizzare il patrimonio agro-alimentare delle Riserve di Biosfera, quale anche strumento 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.

² <http://www.mabappennino.it/>

³ <http://www.biosferadeltapo.org/>

⁴ <http://www.mabalpiledrensi.tn.it/>

⁵ <http://www.parcosila.it/it/l-area-mab/il-territorio-comuni.html>

⁶ <http://www.islepark.it/mab-unesco-isole-di-toscana>

⁷ <http://www.alma.scuolacucina.it/>

⁸ <https://www.visitacomano.it/it>

Articolo 2 – A CHI È RIVOLTO?

Il concorso è riservato agli **esercizi muniti di regolare licenza di ristorazione** aventi sede all'interno dei Comuni facenti parte delle Riserve di Biosfera MAB UNESCO partner di seguito elencati.

Il concorso è altresì rivolto a **produttori agroalimentari e artigiani** del territorio delle Riserve di Biosfera che forniranno ai ristoranti le materie prime per formulare la "propria proposta a km zero".

- **Riserva di Biosfera "Appennino Tosco – Emiliano"**

Bagnone, Baiso, Berceto, Calestano, Canossa, Carpineti, Casina, Casola in Lunigiana, Castelnuovo Né Monti, Castelnuovo di Garfagnana, Comano, Corniglio, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Frassinoro, Langhirano, Lesignano Dè Bagni, Licciana Nardi, Monchio delle Corti, Neviano degli Arduini, Palanzano, Piazza al Serchio, Pieve Fosciana, San Romano in Garfagnana, Silano Giuncugnano, Tizzano Val Parma, Toano, Ventasso, Vetto, Vezzano sul Crostolo, Villa Collemandina, Villa Minozzo, Villafranca in Lunigiana.

- **Riserva di Biosfera "Delta Po"**

Adria, Argenta, Ariano nel Polesine, Codigoro, Comacchio, Corbola, Goro, Loreo, Mesola, Ostellato, Papozze, Porto Tolle, Porto Viro, Rosolina, Taglio Po.

- **Riserva di Biosfera "Alpi Ledrensi e Giudicaria"**

Bleggio Superiore, Bondone, Comano Terme, Fiavè, Ledro, Riva del Garda, San Lorenzo Dorsino, Stenico, Storo, Tenno.

- **Riserva di Biosfera "Sila"**

Acri, Albi, Andali, Belcastro, Belvedere Spinello, Bocchigliero, Botricello, Caccuri, Caloveto, Campana, Casabona, Casali del Manco, Cassano allo Jonio, Castelsilano, Cellara, Celico, Cerenza, Cerva, Colosimi, Corigliano Rossano, Cosenza, Cotronei, Cropalati, Cropani, Figline Vegliaturo, Gimigliano, Lappano, Longobucco, Luzzi, Magisano, Mangone, Marcedusa, Mesoraca, Pallagorio, Paludi, Parenti, Pentone, Petronà, Piane Crati, Pietrafitta, Pietrapaola, Roccabernarda, Rocca di Neto, Rogliano, Rose, Rovito, San Giovanni in Fiore, San Pietro in Guarano, Santa Severina,

Santo Stefano di Rogliano, Savelli, Sellia Marina, Sersale, Soveria Simeri, Spezzano Albanese, Spezzano della Sila, Taverna, Terranova da Sibari, Umbriatico, Vaccarizzo Albanese, Verzino, Zagarise, Zumpano.

- **Riserva di Biosfera “Isole di Toscana”**

Capraia Isola, Livorno, Portoferraio, Rio, Porto Azzurro, Capoliveri, Campo nell'Elba, Marciana, Marciana Marina e Isola del Giglio.

Articolo 3 – TEMA DELL'EDIZIONE 2018/19

Il tema prescelto per l'edizione 2018/19 del concorso è il “**pane**”, filo conduttore di civiltà diverse e elemento identitario della cultura italiana nel mondo. Il pane è cultura, è famiglia, è religione, è civiltà. 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.

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.



Articolo 4 – GIORNATA DI PROMOZIONE/FORMAZIONE

Nel mese di **novembre 2018** si terrà, nei territori di ogni Riserva di Biosfera partner, una **giornata di presentazione del concorso rivolta a tutti i ristoratori e produttori interessati che si configurerà come un vero e proprio momento di formazione**, erogato da docenti di “ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana” dedicato al tema del concorso ed in particolare a “pane, companatici e ricette tradizionali, nella cui preparazione il pane è ingrediente rilevante”.

Le giornate di promozione/formazione, la cui **partecipazione** sarà **gratuita** e non vincolante⁹, avranno il seguente programma di massima:

- **14.00 – 15.00:** benvenuto e illustrazione dei contenuti generali del progetto
- **15.00 – 15.30:** lettura e spiegazione regolamento del concorso
- **15.30 – 17.00:** lezione a cura di uno chef ALMA sulle modalità dell'utilizzo del pane in cucina (es. panatura, impasto, ripieno, minestra/zuppa, dolce)
- **17.30:** conclusione e consegna attestati

Al termine della giornata ciascun operatore riceverà un attestato di frequenza rilasciato da ALMA.

⁹ Potranno iscriversi al concorso anche ristoranti che non hanno partecipato a tale giornata di promozione/formazione, viceversa chi parteciperà a tale giornata non sarà obbligato ad iscriversi al concorso.

Articolo 5 – MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Il numero dei partecipanti al concorso è fissato in massimo 20 ristoranti per ciascuna Riserva di Biosfera aderente per un totale di massimo 100 ristoranti partecipanti.

Verranno ammessi al concorso i primi 20 ristoranti per Riserva di Biosfera che invieranno la documentazione di iscrizione secondo le modalità di seguito descritte.

Le iscrizioni trasmesse con altre modalità e/o formati diversi da quelli indicati al presente regolamento e/o non pervenute entro i tempi indicati non saranno accolte. La verifica del corretto ricevimento delle iscrizioni è a carico dei proponenti. In caso di iscrizioni non idonee verrà ammesso a partecipare al concorso il primo degli esclusi secondo l'ordine temporale di iscrizione.

Gli organizzatori si riservano di ammettere al concorso solo le candidature corredate da ricevuta di pagamento pervenute nei tempi e nei modi esplicitati dal presente regolamento.

a) Invio richiesta di partecipazione

Gli interessati a partecipare al concorso devono:

- Compilare la richiesta di partecipazione al concorso (**ALLEGATO 1**)
- Versare alla Riserva di Biosfera di riferimento la **quota di iscrizione pari a € 50,00** per la quale verrà rilasciata regolare ricevuta.

La richiesta di partecipazione al concorso e la ricevuta attestante il versamento, dovranno pervenire a partire dalla data di pubblicazione del presente regolamento ed **entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 18 gennaio 2019** alla Riserva di Biosfera di appartenenza del soggetto richiedente, i cui contatti sono disponibili all'articolo 14 del presente regolamento.

Per l'ordine di arrivo delle domande farà fede la data e l'ora di ricezione della email o del fax del modulo di iscrizione.

La conferma definitiva dell'avvenuta iscrizione al concorso avverrà via mail, da parte della Riserva di Biosfera competente, entro e non oltre il 6 febbraio 2019, assieme alle indicazioni operative per i successivi sviluppi del progetto.

b) Invio proposta gastronomica in concorso

Ciascun concorrente dovrà presentare, compilando l'apposito modulo (**ALLEGATO 2**), la propria proposta gastronomica in concorso.

La proposta dovrà contenere i seguenti elementi fondamentali:

- **1 pane tipico del proprio territorio** (autoprodotta o acquistata presso un panificio proveniente dai territori dei Comuni della propria Riserva di Biosfera), corredato da scheda descrittiva e fotografia;
- **3 prodotti tipici da abbinare al pane**, ad esempio: insaccati, conserve di pesce o di verdure, formaggi, salse, grassi, ecc. (autoprodotti o selezionati da produttori provenienti dai territori dei Comuni della propria Riserva di Biosfera), corredati da schede descrittive e fotografie;
- **1 ricetta di cucina o pasticceria che preveda il pane come ingrediente rilevante**, secondo le indicazioni che verranno fornite durante la giornata di formazione;
- **1 vino, birra o bevanda in abbinamento alla ricetta proposta** (proveniente da cantine dei Comuni della propria Riserva di Biosfera);
- **Messaggio motivazionale** relativo all'importanza del pane nel proprio territorio e alla scelta della proposta gastronomica.

Il modulo (**ALLEGATO 2**) dovrà obbligatoriamente essere trasmesso ad ALMA all'indirizzo di posta elettronica (**welcome@scuolacucina.it**) **entro e non oltre le ore 12.00 del 18 gennaio 2019**, pena l'esclusione dal concorso.

Qualora il ristoratore avesse necessità di un confronto/supporto nel definire la ricetta da sottoporre al concorso, contattare ALMA tramite mail all'indirizzo welcome@scuolacucina.it o ai numeri 0521.525295 - 0521.525261 - Reparto Eventi ALMA.

Le ricette verranno validate da ALMA, quindi saranno definitivamente ammesse al concorso. Qualora una ricetta non fosse ritenuta adeguata verrà richiesto al ristorante di modificarla secondo le indicazioni fornite da ALMA entro venerdì 1 febbraio 2019.

Articolo 6 – PERIODO E MODALITA' DI REALIZZAZIONE DELLE RICETTE NEI RISTORANTI

I ristoranti in concorso sono obbligati a garantire la realizzazione della ricetta candidata ogni fine settimana da venerdì 15 febbraio 2019 a domenica 28 aprile 2019 salvo:

- eventuali chiusure del ristorante che dovranno essere comunicate al momento dell'iscrizione).
- il weekend di Pasqua (19 aprile – 21 aprile 2019).

La ricetta in concorso dovrà essere garantita in almeno 2 pasti dei 5 elencati:

- cena del venerdì;
- pranzo di sabato;
- cena di sabato;
- pranzo di domenica;
- cena di domenica.



Articolo 7 – ACCESSO E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLE FINALI LOCALI

Per ogni Riserva di Biosfera 6 ristoranti accederanno ad una finale locale che si terrà presso un Istituto Alberghiero del territorio), **tra il 6 e il 20 maggio 2019.**

Il vincitore di ogni finale locale accederà alla finale nazionale.

Alla finale locale accederanno:

- **4 ristoranti selezionati da ALMA** sulla base della documentazione presentata, secondo i seguenti criteri:
 - Scelta e utilizzo della materia prima a km 0;
 - Creatività della proposta nell'impiego del pane all'interno della ricetta;
 - Presentazione e impiattamento;
 - Aderenza del messaggio motivazionale alla ricetta proposta;
 - Abbinamento con il vino/birra/bevanda scelto.
- **i 2 ristoranti più votati on-line** individuati nella "graduatoria finalisti" (si veda art. 9). Nel caso in cui i due ristoranti più votati online di ogni Riserva di Biosfera siano già stati ammessi alla finale locale in quanto selezionati da ALMA, si procederà ammettendo il ristorante più votato in ordine di graduatoria. In caso di parità di voti on line, la decisione sarà a discrezione di ALMA.

L'accesso alla finale locale verrà comunicato ai ristoranti entro martedì 30 aprile 2019, i quali dovranno confermare la propria partecipazione alla finale locale dandone comunicazione scritta **entro venerdì 3 maggio 2019.** In caso di mancata risposta entro i termini o di rinuncia, il diritto alla presenza passerà al primo concorrente escluso che abbia ottenuto il punteggio più alto.

Durante le finali locali i ristoranti selezionati dovranno produrre, presso le cucine degli Istituti alberghieri (o simili) che ospiteranno l'iniziativa, la ricetta in concorso in un quantitativo sufficiente affinché possa essere valutata dalla

giuria tecnica. Dovranno altresì produrne una porzione ai fini della fotografia che comporrà l'archivio del progetto.

N.B. Le materie prime per la realizzazione dei piatti durante la semifinale sono a carico dei ristoranti in concorso.

I ristoranti in concorso dovranno garantire alla finale locale la presenza di:

- **n. 1 chef o cuoco del proprio ristorante**, che realizzerà il piatto;
- **1 figura di sala**, che presenterà il vino, il pane scelto, i prodotti abbinati ad esso e illustrerà la scelta del piatto proposto;
- **almeno 1 produttore** dei prodotti utilizzati per la realizzazione della ricetta.

La Giuria tecnica sarà composta da:

- **1 rappresentante ALMA**
- **1 rappresentante dell'Istituto Alberghiero ospitante**
- **1 esperto gastronomico dell'Istituto Alberghiero ospitante**
- **1 giornalista enogastronomico**
- **1 rappresentante di un'associazione di categoria locale dei produttori individuata dalla Riserva di Biosfera di riferimento**

La Giuria Tecnica individuerà fra le proposte dei sei finalisti il miglior prodotto che, per particolari caratteristiche organolettiche, si è contraddistinto all'interno della proposta gastronomica, assegnando al suo produttore un premio messo a disposizione dalla Riserva di Biosfera.

La Giuria Tecnica dovrà altresì individuare il prodotto che, per particolari caratteristiche organolettiche, si è contraddistinto all'interno della proposta gastronomica del vincitore della finale locale. Solo il produttore associato al ristorante vincitore della finale locale avrà accesso alla finale nazionale e gareggerà per il premio nazionale assegnato ai produttori.

Durante le finali locali le Riserve di Biosfera assegneranno un attestato di partecipazione a tutti i ristoranti e produttori finalisti ed una menzione speciale al ristorante vincitore ammesso alla finale nazionale.

Articolo 8 – ACCESSO E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA FINALE NAZIONALE

I vincitori delle finali locali accederanno alla **finale nazionale che si svolgerà a Colorno (PR) presso la sede di ALMA in data lunedì 3 giugno 2019**. La finale nazionale determinerà il vincitore assoluto del concorso.

Avranno accesso alla finale nazionale di Colorno (PR) presso la sede di ALMA:

- **i ristoranti vincitori delle finali locali;**
- **il produttore associato al ristorante vincitore della finale locale di ogni Riserva di Biosfera**, individuato dalla Giuria Tecnica durante le finali locali (si veda articolo 7);

I ristoranti ammessi dovranno dare conferma scritta (via fax o via e-mail) della loro partecipazione **entro il 28 maggio 2019**. In caso di mancata risposta entro i termini o di rinuncia all'evento finale, il diritto alla presenza passerà al primo concorrente escluso.

Durante la finale nazionale i ristoranti selezionati dovranno produrre, presso le cucine di ALMA, la ricetta in concorso in un quantitativo sufficiente affinché possa essere valutata dalla giuria tecnica (tavolo da 7 persone) e dalla giuria MAB (tavolo da 11 persone).

N.B. Le materie prime per la realizzazione dei piatti durante la finale sono a carico dei ristoranti in concorso.

N.B. Le spese di trasferta per la partecipazione alla finale nazionale sono a carico dei ristoranti e dei produttori in concorso.

I ristoranti in concorso dovranno garantire durante la finale la presenza di:

- **n. 1 chef o cuoco** del proprio ristorante, che realizzerà il piatto;
- **n. 1 figura di sala**, che presenterà il vino, il pane scelto, i prodotti abbinati ad esso e illustrerà la scelta del piatto proposto;
- **n. 1 produttore associato al ristorante vincitore della finale locale di ogni Riserva di Biosfera**, individuato dalla Giuria Tecnica durante le finali locali (si veda articolo 7).

La **Giuria tecnica** sarà composta da:

- **1 chef ALMA**
- **1 rappresentante ALMA**
- **5 rappresentanti degli Istituti Alberghieri delle Riserve di Biosfera (uno per ogni Riserva di Biosfera)**

La **Giuria MAB** sarà composta da:

- **5 rappresentanti istituzionali delle Riserva di Biosfera** (1 per ogni Riserva di Biosfera);
- **6 giornalisti**: ciascuna Riserva di Biosfera ne individuerà 1 proveniente dal proprio territorio, mentre 1 sarà un giornalista di settore individuato da ALMA.

Di seguito il programma della giornata finale che si terrà presso la sede di ALMA a Colorno (PR):

- **12.00**: arrivo e sistemazione materiale
- **13.00**: pranzo
- **14.00**: inizio prove
- **16.00 – 18.00**: assaggio ricette da parte della giuria
- **18.30 – 19.30**: premiazione in AULA MAGNA
- **19.30 – 20.30**: aperitivo

Durante la finale nazionale verrà assegnato un attestato di partecipazione a tutti i ristoranti finalisti.

Articolo 9 – VOTAZIONE ON LINE

Nel periodo di realizzazione delle ricette in concorso nei ristoranti sarà possibile votare la ricetta preferita accedendo al sito del progetto (www.upvivism.it) attribuendo un singolo “like” al ristorante. Il sistema di votazione online garantisce che ad ogni ristorante venga associato un solo “like” per persona (ID), evitando in tal modo che una persona possa dare più like allo stesso ristorante. Sarà invece possibile dare il proprio like a più ristoranti diversi.

GRADUATORIA FINALISTI

Alle **ore 12.00 di martedì 30 aprile 2019** verrà stilata la graduatoria delle votazioni online che individuerà:

- **i 2 ristoranti più votati di ogni Riserva di Biosfera che avranno accesso alla finale locale;**

Si ricorda che in caso di parità di voti on line, la decisione sarà sempre a discrezione di ALMA.

Articolo 10 - PROCLAMAZIONE DEI VINCITORI E PREMI

I vincitori dell'edizione 2018/19 del concorso "UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a km zero" verranno proclamati al termine della finale nazionale che si terrà lunedì 3 giugno 2019 presso la sede di ALMA a Colorno (PR).

Premi ai primi tre classificati a livello nazionale

Sulla base degli esiti della giuria tecnica (si veda articolo 8):

- il ristorante primo classificato vincerà:
 - 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;
 - 5 Libri ALMA PLAN;
- il ristorante secondo classificato vincerà:
 - 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;
 - 3 Libri ALMA PLAN;
- il ristorante terzo classificato vincerà:
 - 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;
 - 1 Libri ALMA PLAN;

Premio al miglior produttore a livello nazionale

Il produttore, il cui prodotto è stato valutato il migliore per caratteristiche e particolarità organolettiche durante la finale nazionale, vincerà:

- 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;

Menzione speciale della stampa

La giuria MAB (si veda articolo 8) assegnerà una menzione speciale ad uno dei ristoranti finalisti.

La giuria MAB (si veda articolo 8) assegnerà una menzione speciale ad uno dei produttori.

Attestato di partecipazione

A tutti i ristoranti ed i produttori finalisti verrà assegnato un attestato di partecipazione. Ai finalisti verrà inoltre omaggiato un Libro edito dalla catena ALMA PLAN.

Le Riserve di Biosfera provvederanno a pubblicare la graduatoria del concorso ed i vincitori sul sito internet dell'iniziativa e sui loro strumenti di comunicazione.



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

Articolo 11 – PROMOZIONE DELL'INIZIATIVA

Le Riserve di Biosfera, ALMA e tutti i soggetti coinvolti nell'organizzazione del concorso si impegnano a dare ampia visibilità all'iniziativa sui propri strumenti di comunicazione promuovendo sia l'iniziativa sia l'elenco dei partecipanti ed i vincitori.

Il concorso verrà promosso sui **principali media specializzati a diffusione nazionale** e attraverso il **network delle Riserve di Biosfera MAB UNESCO**, anche grazie alla creazione di un **ufficio stampa specializzato** che si occuperà di promuovere i momenti topici del concorso (es. lancio del concorso, finali locali, finale nazionale, ecc.). Verrà ulteriormente implementato il **sito del concorso www.upvivium.it** all'interno del quale verrà inserita una scheda per ristorante partecipante in cui l'utente potrà trovare informazioni relative al ristorante (periodi di chiusura, localizzazione, collegamento con siti web e pagine social del ristorante, ecc.), sia la descrizione della ricetta offerta dal singolo ristorante. Verrà inoltre implementata, anche attraverso **campagne web pubblicitarie di promozione del concorso**, la **pagina Facebook "Upvivium – Biosfera Gastronomica a Km 0"**. Verranno infine realizzate delle **locandine e brochure** dedicate al concorso che saranno distribuite a tutti i partecipanti al concorso. Sarà compito delle singole Riserve di Biosfera garantire la **diffusione e la promozione dell'iniziativa a livello locale**, coinvolgendo i media locali, le associazioni di categoria, gli Istituti Alberghieri e tutti gli interessati al concorso.

Articolo 12 - DOVERI E OBBLIGHI DEI CONCORRENTI

La partecipazione al concorso implica la contestuale ed incondizionata accettazione di quanto contenuto nel presente regolamento.

- I concorrenti hanno l'**obbligo di realizzare la ricetta in concorso in almeno 2 pasti su 5 di ogni fine settimana del periodo di realizzazione nei ristoranti** (si veda specifica in allegato 1);
- I concorrenti hanno l'**obbligo di dare evidenza, nei propri locali, al materiale promozionale del concorso** realizzato dalle Riserve di Biosfera (locandine, brochure);
- È **obbligo** dei concorrenti **segnalare**, al momento dell'iscrizione, **eventuali periodi di chiusura del ristorante previsti nei mesi di realizzazione del concorso** (si veda specifica in allegato 1);
- Ogni ristoratore ha l'**obbligo** di citare con evidenza all'interno del menu la ricetta in concorso dando **visibilità ai produttori a km 0** da cui si è rifornito;
- Le **spese di trasferta** per disputare le finali locali e la finale, gli **ingredienti ed i prodotti** per la realizzazione, durante le fasi di valutazione, dei piatti in concorso **sono a carico dei concorrenti**.

Articolo 13 - CALENDARIO DEL CONCORSO

ATTIVITA'	DATA/SCADENZA
Incontri di promozione e formazione del concorso da realizzare nelle Riserve di Biosfera	Novembre 2018
Termine di iscrizione al concorso	Entro le ore 12.00 del 18 gennaio 2019
Invio ricetta per email ad ALMA	Entro le ore 12.00 del 18 gennaio 2019
Periodo di realizzazione delle ricette nei ristoranti	Tutti i fine settimana dal 15 febbraio 2019 al 28 aprile 2019 escluso il weekend di Pasqua ed eventuali chiusure programmate
Conclusione della votazione online (graduatorie finalisti locali)	Entro le ore 12.00 di martedì 30 aprile 2019
Finali locali	Dal 6 al 20 maggio 2019
Finale nazionale e serata di premiazione	Lunedì 3 giugno 2019

Articolo 14 - CONTATTI E RIFERIMENTI

La segreteria del concorso è costituita presso le sedi delle Riserve di Biosfera all'interno delle quali è anche istituito un responsabile del procedimento a cui possono essere inviati eventuali quesiti.

Di seguito i recapiti e le modalità di consegna per ogni Riserva di Biosfera:

- **Riserva di Biosfera “Appennino Tosco – Emiliano”**: inviare via fax (0585/948060) o tramite posta elettronica all'indirizzo mail: promozione@parcoappennino.it specificando nell'oggetto “Richiesta di partecipazione a UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a km 0”. Per informazioni 0522/610551.
- **Riserva di Biosfera “Delta Po”**: inviare via fax (0533/318007) o tramite posta elettronica certificata all'indirizzo mail: parcodeltapo@cert.parcodeltapo.it specificando nell'oggetto “Richiesta di partecipazione a UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a km 0”. Per informazioni 0533/314003.
- **Riserva di Biosfera “Alpi Ledrensi e Judicaria”**: inviare tramite posta elettronica all'indirizzo mail: mabunesco@bimsarca.tn.it specificando nell'oggetto “Richiesta di partecipazione a UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a km 0”. Per informazioni 0465/321210.
- **Riserva di Biosfera “Sila”**: inviare tramite posta elettronica certificata all'indirizzo mail: parcosila@pec.it specificando nell'oggetto “Richiesta di partecipazione a UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a km 0”. Per informazioni contattare il Responsabile del Servizio Amministrativo – Contabile, avv. Vincenzo Filippelli (v.filippelli@parcosila.it – 0984537109 - 3426515677).
- **Riserva di Biosfera “Isole di Toscana”**: inviare via fax (0565 919428) o per o via PEC all'indirizzo: pncarpelago@postacert.toscana.it specificando nell'oggetto “Richiesta di partecipazione a UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a km 0”. Per informazioni contattare la referente Giovanna Amorosi (amorosi@islepark.it - 0565919475).

ALLEGATI

- **Allegato 1:** modulo di iscrizione al concorso
- **Allegato 2:** modulo di presentazione della ricetta in concorso

ALLEGATO 1 al regolamento del concorso “UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a Km 0” edizione 2018/19

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO Riserva di Biosfera Sila

Il sottoscritto.....
nato ail
e residente in via/piazza.....
aprovincia.....
in qualità di legale rappresentante dell’esercizio dotato di licenza di ristorazione la cui
ragione sociale è
P.IVA.....sito in via/piazza
nel Comune di
telefono cellulare.....
e-mail.....
siti web e/o profili social
.....
.....

MANIFESTA L’INTERESSE A PARTECIPARE AL CONCORSO “UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a km 0” ed. 2018/19

- accettandone tutte le condizioni espresse nel regolamento;
- impegnandosi a dare evidenza, nel proprio locale, ai materiali di promozione dell’iniziativa realizzati dalle Riserve di Biosfera durante lo svolgimento del concorso;
- impegnandosi a presentare la ricetta in concordo entro le ore 12.00 del 18 gennaio 2019 (utilizzando l’allegato 2) e eventualmente a modificarla secondo le indicazioni fornite da ALMA;
- impegnandosi a versare alla Riserva di Biosfera di appartenenza il contributo di partecipazione all’iniziativa € 50,00 con le seguenti modalità:

Bonifico sul c/c bancario: IBAN: IT52C031398086000000003503 c/o Banca Sviluppo intestato a Ente Parco Nazionale della Sila con la causale: "MAB Concorso gastronomico Menù Km Zero 2018-19 - quota iscrizione Ristorante/Agriturismo/Osteria/Albergo _____ con sede a _____"

- impegnandosi a comunicare obbligatoriamente nello spazio sottostante eventuali periodi di chiusura del ristorante durante la fase di realizzazione del concorso.

Periodo di chiusura:

.....

- impegnandosi a segnalare nella tabella sottostante (tracciando una x nella casella del pasto per cui si dà la disponibilità) in quali pasti del weekend è disponibile il menù della tavola conviviale (sono obbligatori almeno 2 pasti su 5).

	DISPONIBILE	NON DISPONIBILE
Venerdì cena		
Sabato pranzo		
Sabato cena		
Domenica pranzo		
Domenica cena		

La presente domanda di partecipazione, corredata da un documento che attesti l'avvenuto pagamento, dovrà pervenire **entro le ore 12.00 del giorno 18 gennaio 2019** (avendo presente che verranno ammessi al Concorso massimo 20 ristoranti per ciascuna Riserva di Biosfera e che l'ordine di arrivo delle domande, ovvero la data e l'ora di ricezione della mail o del fax del modulo di iscrizione, sarà il criterio di selezione) alla Riserva di Biosfera della Sila.

Inviare tramite posta elettronica all'indirizzo mail: parcosila@pec.it specificando nell'oggetto:

“Richiesta di partecipazione a UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a km 0”. Per informazioni contattare il Responsabile del Servizio Amministrativo – Contabile, avv. Vincenzo Filippelli (v.filippelli@parcosila.it – 0984537109 - 3426515677).

Data e Luogo in fede.....

ALLEGATO 2 al regolamento del concorso “UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a Km 0” edizione 2018/19

Nome Riserva di Biosfera

NOME RISTORANTE

Nome ricetta

ALLEGARE 2 FOTOGRAFIE

***RICETTA, PANE e PRODOTTI IN
ABBINAMENTO***

***(1 dall’alto, 1 di lato) con una buona
risoluzione per la loro pubblicazione sul sito
del concorso***

Pane tipico del proprio territorio e relativa scheda descrittiva (provenienza, nome azienda/produttore, ingredienti, particolarità, ecc.)

.....
.....
.....

Prodotti tipici in abbinamento al pane e relative schede descrittive (provenienza, nome azienda/produttore, ingredienti, particolarità, ecc.)

.....
.....
.....

Ingredienti della ricetta (per 4 pax)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Preparazione della ricetta

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Vino, birra o bevanda proposta in abbinamento

.....
.....
.....

Messaggio trasmesso relativo all'importanza del pane nel proprio territorio e alla scelta della proposta gastronomica

.....
.....
.....
.....
.....

Il modulo (**ALLEGATO 2**) dovrà obbligatoriamente essere trasmesso ad ALMA all'indirizzo di posta elettronica (**welcome@scuolacucina.it**) **entro e non oltre le ore 12.00 del 18 gennaio 2019**, pena l'esclusione dal concorso.

Qualora il ristoratore avesse necessità di un confronto/supporto nel definire la ricetta da sottoporre al concorso, contattare ALMA ai numeri 0521.525295 - 0521.525261 - Reparto Eventi ALMA.