

# UPVIVIUM

EDIZIONE 2022

**REGOLAMENTO - FASE LOCALE**

**RISERVA DELLA BIOSFERA SILA**



## SOMMARIO

COS'È LA RISERVA DELLA BIOSFERA MAB “SILA”	3
PREMESSA	4
OGGETTO E PRINCIPI GENERALI DEL CONCORSO	5
FASI DEL CONCORSO	6
PROMOZIONE DELL’INIZIATIVA	6
REGOLAMENTO DELLA FASE LOCALE	6
Articolo 1 – A chi è rivolto il concorso	6
Articolo 2 – Oggetto del concorso	7
Articolo 3 - Modalità di iscrizione	8
Articolo 4 – Periodo e modalità di realizzazione del “piatto” negli esercizi ristorativi in concorso	9
Articolo 5 - Webinar	9
Articolo 6 – Decretazione dei vincitori	9
Articolo 7 – Premi	10
Articolo 8 – Informazioni	10
REGOLAMENTO DELLA FASE NAZIONALE	11
ALLEGATO 1-Domanda di partecipazione al concorso “UPVIVIUM edizione2022” - Riserva della Biosfera “SILA”	12

## **COS'È LA RISERVA DELLA BIOSFERA MAB “SILA”**

Nel 2010 il Parco Nazionale della Sila ha avviato il complesso processo per la candidatura a Riserva MaB (Man and the Biosphere), obiettivo poi raggiunto nel 2014, quando **la Sila è divenuta la 10a Riserva della Biosfera italiana nella Rete Mondiale dei siti di eccellenza dell'UNESCO**. Per raggiungere tale scopo sono state coinvolte le comunità locali presenti su un territorio molto ampio, corrispondente a circa un terzo della Regione Calabria, quasi 5 volte l'attuale superficie del solo Parco Nazionale della Sila.

**La Riserva della Biosfera MaB “Sila” abbraccia infatti una superficie di ben 355 mila ettari** e comprende 66 comuni, compresi i 18 il cui territorio rientra nel Parco Nazionale della Sila. Si tratta di un'area con elementi di omogeneità per quanto riguarda le caratteristiche economiche e socio-demografiche.

Il programma UNESCO (Man and the Biosphere Programme) ha come finalità quella di garantire tre funzionalità dell'area MAB:

- **la conservazione** dei paesaggi, degli habitat, degli ecosistemi, delle specie, delle diversità;
- **lo sviluppo** in un'ottica di piena sostenibilità;
- **la logistica a supporto dell'attività** di ricerca e di formazione affinché la riserva della biosfera possa diventare un modello di buone pratiche da emulare, anche al di là delle sue stesse frontiere geografiche.

**Il riconoscimento del Parco Nazionale della Sila come area MAB implica l'attivo coinvolgimento del territorio al fine di poter coniugare le politiche territoriali con le straordinarie opportunità di sviluppo socioeconomico generate dal detto riconoscimento.**

L'adesione al Programma MaB “SILA”, potrà:

- favorire il concreto sviluppo del territorio, coniugando le politiche territoriali con le straordinarie opportunità di crescita sociale ed economica generate dal riconoscimento;
- determinare nuove linee di indirizzo sempre più vicine ai fabbisogni sociali e ai cambiamenti richiesti dalle dinamiche del mercato del lavoro, con evidenti, positive ricadute sulle popolazioni residenti e vantaggiose offerte rivolte a quanti, nell'ambito di flussi turistici nuovi e diversificati, sceglieranno l'Area MaB quale destinazione per i propri periodi di vacanza.

## PREMESSA

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, 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 738 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 “SILA” ha inserito nel proprio Piano d’Azione il progetto “**UPVIVUM – Biosfera Gastronomica a KM 0**” con l’obiettivo di valorizzare le produzioni agro-alimentari tradizionali, stimolare forme di gastronomia sostenibile e rafforzare la cooperazione tra settore turistico, mondo della ristorazione e produttori/allevatori, 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 agro-alimentari ma anche in considerazione del fatto che 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.

## OGGETTO E PRINCIPI GENERALI DEL CONCORSO

La **Riserva di Biosfera MAB UNESCO “SILA”**, bandisce l’edizione 2022 del concorso “**UPVIVIUM**” – Biosfera gastronomica a km 0” per l’ideazione e le preparazioni gastronomiche di “piatti” che utilizzino e valorizzino come prodotto tipico del territorio **la Patata della Sila IGP.**

UPVIVIUM è oggi un concorso gastronomico a cui partecipano “team” composti da ristoratori e produttori agro-alimentari delle Riserve della

Biosfera italiane. Gli obiettivi del concorso sono:

- Favorire ed incrementare l’utilizzo delle produzioni agro-alimentari locali nel settore ristorativo della Riserva di Biosfera.
- Sensibilizzare gli esercizi di ristorazione alla piena valorizzazione dei prodotti agro- alimentari del proprio territorio.
- Valorizzare il patrimonio agro-alimentare delle Riserve di Biosfera, quale 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.
- Promuovere in modo congiunto e sinergico le Riserve della Biosfera italiane e mettere in rete i loro operatori.

## FASI DEL CONCORSO

L'edizione 2022 del concorso UPVIVIUM prevede prima una “fase locale”, in cui all'interno della Riserva della Biosfera si determina il team vincitore, quindi una “fase nazionale”, ovvero la sfida tra i vincitori locali che avverrà 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.

## PROMOZIONE DELL'INIZIATIVA

La promozione a livello locale sul territorio della Riserva della Biosfera SILA, allo scopo di favorire la conoscenza del concorso prevede la realizzazione di un adesivo da esporre presso le attività dei partecipanti in gara e di apposita locandina da promuovere sul sito del Parco Nazionale della Sila [www.parcosila.it](http://www.parcosila.it) ed il canale Facebook <https://www.facebook.com/parcosila>, oltre che comunicati stampa e news letters.

A livello nazionale le Riserve di Biosfera partner dell'iniziativa e tutti i soggetti coinvolti nell'organizzazione del concorso UPVIVIUM, si impegnano a dare ampia visibilità all'iniziativa sui propri strumenti di comunicazione, promuovendo sia l'iniziativa del concorso, sia l'elenco dei partecipanti ed i vincitori. Il concorso verrà promosso anche tramite il sito [www.upvivium.it](http://www.upvivium.it) ed attraverso comunicati alla stampa nazionale della fase finale del concorso.

## REGOLAMENTO DELLA FASE LOCALE

### Articolo 1 – A chi è rivolto il concorso

Il concorso è riservato a “**squadre**” composte obbligatoriamente da **almeno tre aziende** aventi sede operativa nella Riserva della Biosfera MaB Unesco<sup>a</sup> di cui :

---

<sup>a</sup>) Acri, Albi, Andali, Belcastro, Belvedere di Spinello, Bocchigliero, Botricello, Caccuri, Caloveto, Campana, Casabona, Casali del Manco, Cassano Allo Ionio, Castelsilano, Celico, Cellara, Cerenzia, 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, Rocca di Neto, Roccabernarda, 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

1. Una deve essere un **esercizio munito di regolare licenza di ristorazione**. Tale azienda è identificata “capitano” della squadra in concorso. Un’azienda può essere capitano di una sola squadra in concorso.
2. Una azienda deve fornire la “Patata della Sila IGP”.
3. Una azienda deve fornire la bevanda associata.

L’altra/le altre devono essere aziende agricole, o allevamenti, o aziende artigiane trasformatrici di prodotti agro-alimentari (carne, verdure, formaggi ...), che forniscono all’esercizio di ristorazione “capitano” della squadra le materie prime “a Km zero” per la composizione del “piatto” in concorso. Tali aziende possono essere partner di più squadre in concorso con il medesimo prodotto o con prodotti differenti.

Nel caso di aziende produttrici in possesso di licenza di ristorazione, se queste intendono essere “capitano” di una squadra in concorso, devono comunque coinvolgere almeno un'altra azienda che fornisca loro, anche solo parzialmente, le materie prime per la composizione del “piatto” in concorso e/o la bevanda ad esso associata. Possono essere partner di altre aziende in possesso di licenza di ristorazione fornendo loro dei prodotti.

## Articolo 2 – Oggetto del concorso

Le squadre in concorso vengono valutate, sulla base di **un «piatto»** (indipendentemente dal fatto che sia un antipasto, un primo, un secondo, un piatto unico, un dolce ...), realizzato dall’esercizio di ristorazione “capitano” che deve contenere e valorizzare la **Patata della SILA IGP** oltre che uno o più prodotti provenienti da aziende componenti la squadra in concorso;

Il “piatto” deve essere accompagnato da una bevanda (vino, birra) provenienti da aziende componenti la squadra in concorso.

Le aziende membri della squadra, i cui prodotti compongono il piatto in concorso e la bevanda associata, devono essere citate nella presentazione

del piatto che l'esercizio di ristorazione "capitano" farà.

Nel «piatto» inoltre non devono essere presenti prodotti:

1. provenienti dall'estero;
2. fuori stagione;
3. derivati da specie rare o in difficoltà di salvaguardia.

Saranno valutate positivamente (in sede di fase nazionale del concorso) le tecniche di preparazione del «piatto» che evitano sprechi alimentari e valorizzano il recupero di materie prime e la valorizzazione di parti o di prodotti poco utilizzati.

### Articolo 3 - Modalità di iscrizione

La partecipazione al concorso è gratuita.

Il numero massimo di "squadre" ammesse a partecipare al concorso è fissato in 20, selezionate in base all'ordine temporale di corretta ricezione della documentazione di iscrizione secondo le modalità di seguito descritte.

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 interessati a partecipare al concorso devono compilare la richiesta di partecipazione al concorso (**ALLEGATO 1**) e farla pervenire **per PEC** al Parco Nazionale della Sila, assieme ad una immagine ritraente il "piatto" in concorso o uno/alcuni degli ingredienti principali che lo compongono, **entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 26 settembre 2022** all'indirizzo [parcosila@pec.it](mailto:parcosila@pec.it), specificando nell'oggetto della PEC: "Richiesta di partecipazione a UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a km 0".

Per l'ordine di arrivo delle domande farà fede la data e l'ora di ricezione della PEC contenente la richiesta di partecipazione.

La conferma definitiva dell'avvenuta iscrizione al concorso avverrà via mail, da parte del Parco Nazionale della Sila, entro e non oltre **il 30 settembre 2022**, assieme alle

indicazioni operative per i successivi sviluppi del progetto.

#### Articolo 4 - Doveri e obblighi dei concorrenti

La partecipazione al concorso implica la contestuale ed incondizionata accettazione di quanto contenuto nel presente regolamento, pena la squalifica. Inoltre, le imprese componenti il team in concorso, ed in particolare il capitano, sono tenute a dare evidenza della propria partecipazione al concorso sui propri strumenti di comunicazione.

#### Articolo 5 – Webinar

Una giornata verrà dedicata ad una presentazione online tenuta via Internet in tempo reale sulla “Patata della Sila IGP” a cura del Consorzio di Tutela Patata della Sila IGP. Per accedere al webinar gratuito sarà necessario disporre di un collegamento alla rete, un programma di gestione di strumenti multimediali, un microfono e un altoparlante/cuffia.

#### Articolo 6 – Decretazione dei vincitori

Il concorso UPVIVIUM culminerà con un evento presso l'Istituto di Istruzione Superiore “Leonardo da Vinci”, Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri, nel Comune di San Giovanni in Fiore, con la presentazione dei piatti alla giuria tecnica da parte delle squadre sfidanti **entro il 15 ottobre**. Al termine della giornata dedicata sarà individuato il vincitore “**UPVIVIUM 2022 Riserva della Biosfera MaB Unesco Sila**”.

Il nome del **Vincitore** sarà comunicato pubblicamente.

#### Articolo 7 – Premi

A tutte le imprese componenti le squadre in concorso sarà consegnato un attestato di partecipazione ed il volume del Parco “La dieta mediterranea ago della bilancia tra sostenibilità ambientale e green economy”.

La squadra vincitrice “**UPVIVIUM 2022 Riserva della Biosfera MaB Unesco Sila**” avrà accesso alla finale nazionale che si terrà presso ALMA Scuola Internazionale di Cucina italiana di Colorno (PR) e avrà la possibilità di confrontarsi con i vincitori del concorso UPVIVIUM delle altre Riserve della Biosfera partecipanti al progetto UPVIVIUM. Tutte le squadre partecipanti alla finale nazionale vinceranno dei corsi di alta formazione presso ALMA per un numero di partecipanti crescente in base al posizionamento nella classifica finale. Al fine di facilitare la partecipazione della squadra vincitrice alla finale nazionale, il Parco Nazionale della SILA sosterrà le spese di trasferta per i componenti del *team* e per l’acquisto ed il trasporto delle materie prime per la realizzazione dei piatti durante la finale nazionale. L’esercizio di ristorazione capitano della squadra ammessa a partecipare alla finale nazionale dovrà dare al Parco Nazionale della Sila conferma scritta (via PEC o via e-mail) della propria partecipazione entro il 28 ottobre 2022. In caso di mancata risposta entro i termini o di rinuncia all’evento finale, il diritto alla presenza passerà alla seconda squadra classificata secondo la graduatoria della giuria tecnica.

#### Articolo 8 – Informazioni

Per informazioni contattare la referente di progetto Dott.ssa Ada Occhiuzzi ([a.occhiuzzi@parcosila.it](mailto:a.occhiuzzi@parcosila.it)) Ufficio Turismo, Promozione e Marketing del Parco Nazionale della Sila.

## REGOLAMENTO DELLA FASE NAZIONALE

Ogni Riserva di Biosfera partner esprimerà la propria “squadra” vincitrice del concorso nella fase locale. Tale “squadra” accederà alla fase nazionale del concorso che si svilupperà in una giornata di *contest live* il **30 novembre 2022** e si terrà presso la sede di Colorno (PR) di ALMA – Scuola Internazionale di Cucina Italiana (<https://www.alma.scuolacucina.it/>) partner tecnico di Parma Città Creativa UNESCO per la gastronomia.

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 (per la finale potranno essere utilizzati prodotti congelati/conservati purché venga rispettato il principio di approvvigionamento dei prodotti da fornitori locali), 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, ovvero:

- 1) per la squadra vincitrice nazionale:
  - corso di formazione presso ALMA della durata di 1 giorno per 4 persone (comprensivo di pranzo in ALMA, materiali didattici e attestato finale);
  - cena per 2 persone in un ristorante Michelin (menù degustazione + vini);
- 2) per tutte le altre squadre partecipanti:
  - corso di formazione presso ALMA della durata di 1 giorno per 3 o 2 persone a seconda del posizionamento nella graduatoria finale (comprensivo di pranzo in ALMA, materiali didattici e attestato finale);

La giuria giornalistica assegnerà invece una menzione speciale alla squadra che avrà saputo meglio comunicare la relazione tra il proprio “piatto” (vincitore della fase locale) ed i valori e le caratteristiche della propria Riserva della Biosfera.