



REGOLAMENTO – FASE LOCALE



unesco
Biosphere Reserve



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 2024 del Concorso UPVIVIUM, come quella del 2022, 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 sarà ospitata dalla **Riserva della Biosfera "Sila" con la collaborazione della FIC - Federazione Italiana Cuochi** (<https://www.fic.it/>) il giorno **martedì 12 novembre 2024**.

UPVIVIUM: il Concorso

UPVIVIUM è un Concorso Gastronomico a cui possono partecipare **team composti da almeno tre soggetti: un ristoratore, un produttore agroalimentare e un produttore locale di bevande** (nel caso degli agriturismi sarà necessario definire se partecipano come "ristoratore" o "produttore") 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	Cividate Camuno	Ono San Pietro
Artogne	Corteno Golgi	Ossimo
Berzo Demo	Costa Volpino	Paisco Lovenio
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	Lovere	Saviore dell'Adamello
Cedegolo	Lozio	Sellero
Cerveno	Malegno	Sonico
Ceto	Malonno	Temù
Cevo	Monno	Veza d'Oglio
Cimbergo	Niardo	Vione

Il numero massimo di componenti di una squadra è di cinque soggetti.

Gli obiettivi del Concorso UPVIVIUM sono:

- Favorire ed incrementare l'utilizzo delle produzioni agroalimentari locali nel settore ristorativo delle Riserve della 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 della 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 (con riferimento al periodo **settembre-ottobre**)
- derivanti da specie rare o in difficoltà di conservazione

Il “Piatto” DEVE essere ideato come piatto unico, quindi composto da carboidrati, proteine e vitamine (verdura, frutta, funghi...), la combinazione può essere presente, senza alcuna limitazione, in un antipasto, un primo o un secondo.

Nel “Piatto” DEVE necessariamente essere presente almeno uno dei seguenti prodotti, che sarà l'ingrediente principale della preparazione:

- Piante spontanee autoctone nella Riserva della Biosfera “Valle Camonica – Alto Sebino” e loro parti (erbe, fiori, frutti...)
- Funghi del territorio, non da coltivazione
- Castagna e derivati
- Fiurìt, Mascherpa, Ricotta artigianale
- Mais nero spinoso, Segale, Grano Saraceno, Frumento da coltivazione locale*
- Salumi, insaccati e carni lavorate della tradizione (Cotechino, Soppressa, Salame, Coppa, Pancetta, Violino di capra, Salsiccia di castrato ovino, Lardo, Berna)
- Formaggi (Silter DOP, Brè, Fatulì della Val Savioire – presidio Slow Food, Formagella, Casolet, Cadolet di capra, Motelì, Casatta di Corteno, Nostrano, Strachet, Sta’el, Mascarpì, Rosa Camuna)
- Burro di malga
- Carni derivate dall'allevamento di razza “Pecora di Corteno” e Capra “Bionda dell’Adamello”
- Miele locale*
- Alborelle, Trota marmorata, Salmerino alpino, Tinca
- Fagioli Copafam, Carciofo di Malegno, Caigua (Ciuenlai)
- Frutta di varietà tradizionali (Mele, Pere, Prugne)
- Olio EVO (“Laghi Lombardi DOP” sotto denominazione “Sebino” e/o di aziende agricole con coltivazione locale).

*locale = allevato/coltivato sul territorio della Riserva della Biosfera “Valle Camonica – Alto Sebino”

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 il **15/07/2024**.

Il Concorso UPVIVIUM è riservato a squadre composte obbligatoriamente da almeno **tre aziende** aventi 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.

La seconda deve essere **un'azienda agricola o ittica o uno stagionatore di formaggio locale o una norcineria/macelleria produttrice di salumi/insaccati/carni lavorate della tradizione**, che fornisca 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), con riferimento all'ingrediente principale della lista di cui sopra.

La terza dev'essere **l'azienda agricola produttrice della bevanda**, non necessariamente alcolica, che accompagnerà il Piatto.

Gli esercizi ristorativi, “referenti” delle squadre in concorso, saranno tenuti a proporre nel proprio menù il Piatto candidato per **almeno un giorno alla settimana, individuato nel giovedì sera (fatta salva eventuale giornata di chiusura) nel periodo dal 31 agosto al 6 ottobre inclusi** (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, bevanda analcolica...) proveniente da aziende agricole 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.

Per incentivare l'assaggio del Piatto verrà proposta una premiazione ad estrazione fra le persone che taggheranno la foto del Piatto della Biosfera e le pagine social del Concorso facebook (@upvivium.vcas) e/o instagram. Verranno quindi estratti tre premi 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.

Il primo estratto avrà anche la possibilità di **assistere ai lavori della giuria tecnica di assaggio del Piatto** per eleggere il portavoce della Riserva della Biosfera “Valle Camonica – Alto Sebino” – i lavori si svolgeranno in data infrasettimanale nel periodo 7-13 Ottobre 2024.

Le squadre in concorso verranno valutate tramite:

- **PRESELEZIONE** avranno accesso alla finale locale **un massimo di 20 squadre**, scelte in ordine cronologico, farà fede la data di arrivo del modulo di iscrizione e relativo protocollo dell'ente. Grande importanza viene comunque data alla coerenza con il presente regolamento: ad insindacabile giudizio del personale istruttore della Comunità Montana di Valle Camonica (ente gestore della Riserva della Biosfera “Valle Camonica – Alto Sebino”), qualora non fossero rispettate tutte le indicazioni del concorso, **la richiesta non sarà presa in considerazione**, così come nel caso di domande incomplete.
La comunicazione di avvenuta iscrizione o meno al concorso sarà fatta via posta elettronica.
- **GIURIA TECNICA DI ASSAGGIO (esperti in materie gastronomiche)** che si riunirà entro il giorno **13 ottobre 2024** per definire il Piatto Vincitore e la squadra che avrà accesso alla finale nazionale, presso “Parco Hotel il Granaro” Sorbo San Basile (CZ) (<https://www.parcotelgranaro.com/>) nella Riserva della Biosfera “Sila”, e avrà la possibilità di confrontarsi con i vincitori del concorso UPVIVIUM nelle altre Riserve della Biosfera partecipanti al progetto UPVIVIUM (“Appennino tosco-emiliano”, “Delta del Po”, “Isole di Toscana”, “Monte Grappa” e “Sila”), diventando ambasciatore enogastronomico della Riserva della Biosfera “Valle Camonica – Alto Sebino”.

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

NB. Le materie prime vegetali “di stagione”, in riferimento al periodo di presenza del Piatto in gara nei menù degli esercizi ristorativi “referenti” (settembre-ottobre), dovranno essere conservati al meglio e in una quantità tale da permettere la preparazione del medesimo Piatto sia durante la finale locale, che in quella nazionale.

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.

PREMI

Il nome della squadra Vincitrice del Concorso UPVIVIUM, sarà comunicato per via ufficiale tramite mail e su social media giornali e stampa specializzata con la relativa proposta.

Tutte le squadre partecipanti riceveranno un Attestato di presenza.

Verranno inoltre estratti, in diretta facebook, **tre soggetti tra coloro i quali avranno caricato foto del Piatto della Biosfera sui propri profili social (taggando le pagine del progetto)**. Al primo estratto sarà data la possibilità di assistere ai lavori della giuria tecnica di assaggio, oltre che il buono per una cena per due persone nel ristorante vincitore della fase locale che riceveranno tutti gli estratti.

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 della squadra durante la finale nazionale.

REGOLAMENTO FASE NAZIONALE

Ogni Riserva della 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, **martedì 12 novembre 2024**, curata dall'Associazione **Cuochi San Giovanni in Fiore** (associata FIC) presso il "Parco Hotel il Granaro" Sorbo San Basile (CZ) (<https://www.parcotelgranaro.com/>), nella Riserva della Biosfera "Sila".

Il team 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, garantita dalla partnership con la FIC;
- 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: **al Vincitore, al secondo e terzo classificato la possibilità di partecipare gratuitamente a diversi momenti formativi** disponibili presso le sedi della FIC a loro più vicine.

A tutti i partecipanti alla fase nazionale sarà inoltre fornita la **tessera annuale gratuita della FIC** con cui si può accedere ai corsi proposti a livello locale e nazionale, più scontistiche riservate al mondo della ristorazione (qualora il partecipante fosse già associato si può prevedere una annualità gratuita).

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) e s.m.i.

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, tramite posta elettronica all'indirizzo info@parcoadamello.it

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO PARCO ADAMELLO
E TUTELA AMBIENTALE**

Dott. Guido Calvi

Breno,

CALENDARIO DEL CONCORSO

ATTIVITA'	DATA / SCADENZA
Presentazione pubblica del concorso UPVIVIUM Riserva della Biosfera "Valle Camonica – Alto Sebino"	Indicativamente il 15 giugno 2024
Termine di iscrizione al concorso UPVIVIUM Riserva della Biosfera "Valle Camonica – Alto Sebino"	15 luglio 2024
Periodo di realizzazione del piatto in concorso UPVIVIUM Riserva della Biosfera "Valle Camonica – Alto Sebino" nei ristoranti partecipanti	31 agosto - 6 ottobre 2024
Assaggio del piatto da parte della giuria tecnica e proclamazione del vincitore della fase locale di UPVIVIUM Riserva della Biosfera "Valle Camonica – Alto Sebino"	Entro il 13 ottobre 2024
Finale nazionale e serata di premiazione presso il "Parco Hotel il Granaro" Sorbo San Basile (CZ) – Riserva della Biosfera "Sila"	Martedì 12 novembre 2024