



Convenzione tra i soggetti coordinatori delle Riserve di Biosfera MAB UNESCO

**“Sila”, “Appennino Tosco Emiliano”, “Delta del Po”, “Isole di Toscana”,
“Monte Grappa”, “Valle Camonica ed Alto Sebino”**

per lo sviluppo comune del progetto

“UPVIVIUM: Biosfera gastronomica a km 0” edizione 2024

VISTO CHE

il programma MAB UNESCO pone al centro della propria agenda la conservazione dell'ambiente in modo proattivo, promuovendo sia attività tradizionali che innovative all'interno dei territori delle Riserve di Biosfera, garantendo così la sostenibilità ambientale sociale ed economica;

il Lima Action Plan stimola le collaborazioni e le relazioni tra le diverse Riserve di Biosfera, sia nazionali che internazionali, promuovendo l'interscambio di idee e conoscenze, favorendo la nascita di progettualità comuni fra le Riserve di Biosfera.

CONSAPEVOLI CHE

il programma MAB UNESCO invita le Riserve di Biosfera ad attuare programmi e attività propedeutiche e coerenti ai Global Goals, gli obiettivi globali fissati dalle Nazioni Unite per perseguire lo sviluppo sostenibile entro il 2030 e che tra questi, in particolare, il numero 12 “sostegno al consumo e alle produzioni sostenibili” corrisponde agli obiettivi del progetto “UPVIVIUM - Biosfera Gastronomica” successivamente illustrato.

NOTO CHE

La strategia europea “From farm to fork”, facente parte della più ampia strategia Green Deal per la sostenibilità dell'Unione Europea, prevede - tra le misure individuate per accelerare la transizione verso un sistema alimentare sostenibile, con un impatto ambientale e climatico neutro o positivo e contrastante la perdita di biodiversità - l'accorciamento delle filiere agroalimentari ed una maggiore relazione tra settore ristorativo e produttori agroalimentari.

VISTO CHE

le conclusioni ufficiali Workshop internazionale “Biosphere Reserve branding through high quality products and gastronomy” promosso dal segretariato MaB UNESCO (tenutosi a Langhirano di Parma nell'agosto 2016, organizzato dalla Riserva di Biosfera dell'Appennino Tosco Emiliano e a cui hanno partecipato anche i rappresentanti delle Riserve di Biosfera del Delta del Po) individuano la gastronomia come un veicolo importantissimo per le promozione dei valori delle Riserve di Biosfera ed invita espressamente ad estendere la buona pratica del concorso “Appennino gastronomico - Menù a Km 0” ad altre Riserve di Biosfera italiane ed europee.



IN RIFERIMENTO ALLE

positive esperienze delle edizioni passate del progetto "UPVIVIUM - Biosfera Gastronomica edizione" <http://www.upvivium.it>, che ha visto protagonisti ristoratori e produttori delle Riserve di Biosfera MAB UNESCO dell'"Appennino Tosco Emiliano", del "Delta Po", delle "Isole di Toscana", "Monte Grappa" e "Sila" coinvolti in un concorso gastronomico prima a livello di territorio di singola Riserva di Biosfera, quindi in un confronto sovra territoriale.

TENUTI IN CONSIDERAZIONE

gli stimoli del Comitato MAB Nazionale a favorire l'integrazione e la collaborazione tra le Riserve di Biosfera italiane, attraverso progettualità comuni per creare una rete nazionale forte ed integrata che sappia garantire lo sviluppo di progetti condivisi in attuazione delle linee guida del Lima Action Plan ed in coerenza con gli obiettivi dell'Agenda 2030.

SOTTOLINEATO CHE

il progetto UPVIVIUM è un'iniziativa ufficialmente condivisa dal Comitato Tecnico Nazionale MAB UNESCO in quanto testimonia l'impegno e la capacità di fare rete tra le Riserve di Biosfera italiane.

SOSTENENDO PIENAMENTE

Gli obiettivi generali del progetto UPVIVIUM, ovvero:

- 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 cinque Riserve di Biosfera MAB UNESCO.
- Stimolare forme di turismo sostenibile correlate alla gastronomia di qualità.
- Favorire la qualificazione del servizio di ristorazione.
- Promuovere in modo congiunto e sinergico le Riserve della Biosfera italiane e mettere in rete i loro operatori.

VISTO

I preventivi per l'organizzazione della fase finale (qui allegati), ovvero:

- Organizzazione del contest-live per le 6 squadre finaliste
- Giuria tecnica, valutazione dei piatti in concorso e decretazione della graduatoria
- Premi per tutte le squadre partecipanti (a scalare in base al piazzamento ottenuto) sotto forma di tesseramento gratuito e giornate di formazione per tramite della Federazione Italiana Cuochi (FIC)

- Organizzazione di una cena per 100 persone per le delegazioni delle Riserve della Biosfera che parteciperanno alle premiazioni del concorso

inviato al Parco Nazionale della Sila dal "Parco Hotel il Granaro" (www.parcotelgranaro.com) scelto in quanto sede del MABOS, museo d'arte del bosco della Sila (www.museomabos.com) e dalla Associazione Cuochi San Giovanni in Fiore (associata FIC - federazione italiana cuochi)

TUTTO CIÒ PREMESSO

- Il **Parco Nazionale della Sila**, in rappresentanza della Riserva di Biosfera "Sila",
- Il **Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano**, in rappresentanza della Riserva di Biosfera "Appennino Tosco Emiliano",
- L'**Ente di Gestione per i Parchi e la Biodiversità – Delta del Po**, in rappresentanza della Riserva di Biosfera "Delta del Po",
- Il **Parco Nazionale Arcipelago Toscano**, in rappresentanza della Riserva di Biosfera "Isole di Toscana",
- L'**IPA "Terre di Asolo e Monte Grappa"**, in rappresentanza della Riserva di Biosfera "Monte Grappa",
- La **Comunità Montana di Valle Camonica – Parco dell'Adamello**, in rappresentanza della Riserva di Biosfera "Valle Camonica e Alto Sebino",

CON LA PRESENTE CONVENZIONE CONCORDANO:

1. che l'edizione 2024 del progetto "UPVIVIUM – Biosfera gastronomica" si comporrà di una fase locale, che si svolgerà presso i territori di ciascuna Riserva di Biosfera partner, ed una fase nazionale che vedrà coinvolti contemporaneamente tutte le Riserve di Biosfera partner
2. di lasciare ampia autonomia alle singole Riserve di Biosfera partner per l'organizzazione (tempi e modalità) della fase locale dell'edizione 2024 del progetto "UPVIVIUM – Biosfera gastronomica", concordando tuttavia che essa debba:
 - a. Rivolgersi a squadre composte da ristoratori e produttori agroalimentari dei propri territori
 - b. Avere come oggetto del concorso un "piatto" accompagnato da una bevanda che valorizzi i prodotti del territorio, all'interno del quale non devono essere presenti ingredienti fuori stagione (al momento della fase locale del concorso), provenienti dall'estero, relativi a specie a rischio di estinzione o in difficoltà di conservazione.
 - c. Giungere ad individuare una squadra vincitrice che acceda alla fase nazionale entro il 14 ottobre 2024
3. che la fase nazionale si svolgerà Martedì 12 Novembre 2024 dalla tarda mattinata in poi, sotto forma di contest-live tra le 6 squadre vincitrici del concorso a livello locale di ciascuna Riserva di Biosfera partner. La fase nazionale si terrà a Sorbo San Basile (Cz) presso "Parco Hotel il Granaro" (www.parcotelgranaro.com) scelto in quanto sede del MABOS, museo d'arte del bosco della Sila (www.museomabos.com), in

collaborazione con la Associazione Cuochi San Giovanni in Fiore (associata FIC - federazione italiana cuochi). Il vincitore nazionale del concorso UPVIVIUM sarà deciso da una giuria tecnica, composta da esperti di gastronomia individuati dalla Associazione Cuochi San Giovanni in Fiore (associata FIC - federazione italiana cuochi) che selezionerà il piatto migliore.

4. di individuare un giornalista del proprio territorio esperto di gastronomia che parteciperà alla fase nazionale all'interno di una giuria giornalistica che assegnerà 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.
5. le squadre devono essere composte da un minimo di 3 ad un massimo di 5 partecipanti.
6. di invitare una propria delegazione, composta da massimo 10 persone (ad esempio Amministratori locali e regionali, soggetti connessi alla squadra in concorso, stakeholders della Riserva di Biosfera) a presenziare alla premiazione della fase nazionale del concorso UPVIVIUM e alla successiva cena presso il "Parco Hotel il Granaro" il 12 Novembre 2024 e di concordare, assieme alle altre Riserve di Biosfera partner, l'invito comune per la medesima serata a massimo 12 persone (ad esempio membri della commissione UNESCO, membri del Comitato Tecnico MAB, rappresentanti di altre Riserve di Biosfera italiane....).
7. di suddividere in parti eguali le spese necessarie all'organizzazione della Fase nazionale, avente un importo complessivo pari a Euro (€) 5.000,00 iva inclusa, ovvero pari a Euro (€) 834,00 iva inclusa per ciascuna delle 6 Riserve di Biosfera partecipanti.
8. individuare quale ente capofila della presente convenzione il Parco Nazionale della Sila, soggetto coordinatore della Riserva di Biosfera Sila;
9. Il Parco Nazionale della Sila, in qualità di ente capofila della presente convenzione provvede, con propri atti amministrativi, a formalizzare l'incarico al "Parco Hotel il Granaro" e all'Associazione Cuochi San Giovanni in Fiore (associazione FIC - federazione italiana cuochi) tramite appositi schemi di convenzione.
10. L'Ente di Gestione per i Parchi e la Biodiversità – Appennino tosco-emiliano, Delta del Po, Il Parco Nazionale Arcipelago Toscano, l' IPA "Terre di Asolo e Monte Grappa", la Comunità Montana di Valle Camonica – Parco dell'Adamello, si impegnano entro la data **del 10 giugno 2024** a corrispondere al Parco Nazionale della Sila la propria quota di compartecipazione al progetto, pari a complessivi (Euro) € 834,00 iva inclusa corrispondenti ad un sesto del costo complessivo dell'incarico affidato al "Parco Hotel il Granaro" e all'Associazione Cuochi San Giovanni in Fiore (associata FIC - federazione italiana cuochi) per l'organizzazione della fase nazionale, a condizione che lo stesso sia realizzato e rendicontato in conformità a quanto stabilito nella presente convenzione, approvata e sottoscritta da parte di tutti i soggetti partecipanti con tale specificazione".
11. Di provvedere con propri atti e risorse a garantire la realizzazione e copertura economica
 - dell'organizzazione della propria fase locale del concorso
 - eventuale rimborso spese di trasferta e/o cache del proprio membro della giuria giornalistica nell'ambito della finale nazionale;

- eventuali rimborsi spese di trasferta, a copertura della partecipazione della squadra vincitrice locale alla finale nazionale
- eventuali rimborsi spese di trasferta per la propria delegazione di invitati a presenziare alla premiazione della fase nazionale del concorso UPVIVIUM

SI IMPEGNANO ALTRESÌ:

- a pubblicizzare l'iniziativa attraverso i propri canali di comunicazione, affinché il progetto venga conosciuto ed i ristoranti in concorso frequentati sia da un pubblico locale, che nazionale ed internazionale;
- a garantire ai finalisti ed ai vincitori del concorso nazionale la maggior visibilità possibile attraverso i propri canali di comunicazione.

Lorica, lì 01.03.2024

In fede

Il Parco Nazionale della Sila, in rappresentanza della Riserva di Biosfera "Sila",

Firmato digitalmente da

FRANCESCO CURCIO

CN = CURCIO FRANCESCO
C = IT

Il Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano,

in rappresentanza della Riserva di Biosfera "Appennino Tosco Emiliano"

L'Ente di Gestione per i Parchi e la Biodiversità – Delta del Po,

in rappresentanza della Riserva di Biosfera "Delta del Po",

Il Parco Nazionale Arcipelago Toscano, in rappresentanza della Riserva di Biosfera "Isole di Toscana"



L' IPA **"Terre di Asolo e Monte Grappa"**, in rappresentanza della Riserva di Biosfera "Monte Grappa",

La **Comunità Montana di Valle Camonica – Parco dell'Adamello**, in rappresentanza della Riserva di Biosfera "Valle Camonica e Alto Sebino",
