

UPVIVIUM

BIOSFERA GASTRONOMICA A KM ZERO

EDIZIONE 2022

REGOLAMENTO - FASE LOCALE

RISERVA DELLA BIOSFERA ISOLE DI TOSCANA

SOMMARIO

PREMESSA.....	3
OGGETTO E PRINCIPI GENERALI DEL CONCORSO	4
FASI DEL CONCORSO	5
PROMOZIONE DELL'INIZIATIVA	5
REGOLAMENTO DELLA FASE LOCALE – ISOLE DI TOSCANA	5
Articolo 1 – A chi è rivolto il concorso	5
Articolo 2 – Oggetto del concorso	6
Articolo 3 - Modalità di iscrizione.....	7
Articolo 4 – Periodo e modalità di realizzazione del “piatto” negli esercizi ristorativi in concorso	8
Articolo 5 - Doveri e obblighi dei concorrenti	8
Articolo 6 – Modalità di votazione e decretazione dei vincitori.....	8
Articolo 7 – Premi	9
Articolo 8 – Informazioni	10
REGOLAMENTO DELLA FASE NAZIONALE.....	10
CALENDARIO DEL CONCORSO	12
ALLEGATO 1 - Piante aromatiche ed erbe selvatiche	14
ALLEGATO 2 - Domanda di partecipazione al concorso “UPVIVIUM edizione 2022” - Riserva della Biosfera “Isole di Toscana”	15

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 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 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 Isole di Toscana 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 dell'arcipelago, 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 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.

Nelle precedenti edizioni (2018 e 2019), il concorso "UPVIVUM – Biosfera Gastronomica a KM 0", ha visto protagonisti ristoratori e produttori/allevatori/pescatori di cinque Riserve di Biosfera MAB UNESCO italiane "Appennino Tosco Emiliano", "Delta Po", "Alpi Ledrensi e Judicaria", "Sila", "Isole di Toscana", raggiungendo ottimi risultati anche in termini di visibilità e apprezzamento da parte di comunità locale e turisti.

OGGETTO E PRINCIPI GENERALI DEL CONCORSO

La **Riserva di Biosfera MAB UNESCO “Isole di Toscana¹”**, in collaborazione con le Riserve della Biosfera Appennino Tosco-Emiliano, Delta Po, Sila, Monte Grappa e Valcamonica, bandiscono l'edizione 2022 del concorso “UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a km 0” per l'ideazione e le preparazioni gastronomiche di “piatti” che utilizzino e valorizzino i prodotti agro-alimentari tipici di ciascun territorio.

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 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 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.

¹ <https://www.isoleditoscanamabunesco.it/>

FASI DEL CONCORSO

L'edizione 2022 del concorso UPVIVIUM 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 avviene 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 Isole di Toscana, allo scopo di favorire la conoscenza del concorso e delle aziende partecipanti, prevede la realizzazione di appositi flyer, locandine e manifesti da divulgare sulle isole di Capraia, Elba e Giglio, sulle navi della Compagnia BluNavy, sul sito della Riserva della Biosfera Isole di Toscana (www.isoleditoscanamabunesco.it) ed i relativi canali social, sul circuito di Vetrina Toscana. Inoltre, si prevede la valorizzazione dei partecipanti e dei vincitori della fase locale attraverso comunicati stampa nelle varie fasi del concorso rivolti ai giornali locali.

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 ed attraverso comunicati alla stampa nazionale della fase finale del concorso.

REGOLAMENTO DELLA FASE LOCALE – ISOLE DI TOSCANA

Articolo 1 – A chi è rivolto il concorso

Il concorso è riservato a "**squadre**" composte obbligatoriamente da **almeno due aziende** aventi sede operativa sulle isole dell'Arcipelago Toscano, di cui:

- 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.

- L'altra/le altre devono essere aziende agricole, o allevamenti/maricoltura, o aziende artigiane trasformatrici di prodotti agro-alimentari (pesce, 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 e/o la bevanda ad esso associata. Tali aziende possono essere partner di più squadre in concorso con il medesimo prodotto o con prodotti differenti.

Nel caso di aziende agrituristiche 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:

- erbe selvatiche, piante aromatiche del territorio (vedi elenco **Allegato 1**);
- uno o più prodotti provenienti da aziende componenti la squadra in concorso;

Il "piatto" deve essere accompagnato da:

- una bevanda (vino, birra, succhi ...) 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 ai propri ospiti, elencandole nel menù o in alternativa facendole elencare a voce da parte del personale di sala.

Nel «piatto» inoltre non devono essere presenti prodotti:

- provenienti dall'estero;
- fuori stagione;
- 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 2**) e farla pervenire **per PEC** al Parco Nazionale Arcipelago Toscano, soggetto coordinatore della Riserva della Biosfera Isole di Toscana, assieme ad una immagine ritraente il “piatto” in concorso o uno/alcuni degli ingredienti principali che lo compongono², **entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 20 maggio 2022** all'indirizzo pnarcipelago@postacert.toscana.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

² Tale immagine sarà utilizzata per la votazione on-line del concorso

contenente la richiesta di partecipazione.

La conferma definitiva dell'avvenuta iscrizione al concorso avverrà via mail, da parte del Parco Nazionale Arcipelago Toscano, entro e non oltre il **25 maggio 2022**, assieme alle indicazioni operative per i successivi sviluppi del progetto.

Articolo 4 – Periodo e modalità di realizzazione del “piatto” negli esercizi ristorativi in concorso

Gli esercizi ristorativi, “capitani” delle squadre in concorso, saranno tenuti, a proporre nel proprio menù (comunicandolo anche solo a voce alla clientela) il “piatto” candidato nei **fine settimana compresi tra venerdì 3 giugno 2022 e domenica 3 luglio 2022³** in almeno 3 pasti dei 5 di seguito elencati: cena del venerdì; pranzo di sabato; cena di sabato; pranzo di domenica; cena di domenica.

Articolo 5 - 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 6 – Modalità di votazione e decretazione dei vincitori

Al concorso UPVIVIUM sarà dedicata un album di immagini sulla pagina Facebook della Riserva della Biosfera Isole di Toscana <https://www.facebook.com/isoleditoscanamab/> .

Per ogni piatto in concorso sarà caricata in tale galleria un'immagine (quella fornita dai concorrenti in fase di iscrizione) corredata dal nome del “piatto” e dal nome delle aziende componenti la squadra. I “mi piace” ottenuti dalle singole immagini nel periodo compreso **venerdì 3 giugno 2022 alle ore 18.00 e lunedì 4 luglio alle ore 12.00⁴**

³ salvo eventuali chiusure programmate che dovranno essere comunicate al momento dell'iscrizione.

⁴ I voti arrivati prima o dopo tale periodo non saranno conteggiati nel computo della graduatoria

determineranno la classifica. Questo sistema di votazione online garantisce che ad ogni piatto in concorso venga associato un solo “like” per profilo Facebook, evitando in tal modo che uno stesso profilo possa dare più like allo stesso piatto. Sarà invece possibile per ciascun profilo Facebook dare il proprio like a più ristoranti diversi.

Sulla base della classifica stilata, **entro mercoledì 6 luglio** 2022 saranno individuati i seguenti vincitori:

- **Vincitore UPVIVIUM 2022 dell’Isola d’Elba:** squadra il cui capitano ha sede operativa sull’Isola d’Elba il cui piatto ha ottenuto più “mi piace”;
- **Vincitore UPVIVIUM 2022 dell’Isola del Giglio:** squadra il cui capitano ha sede operativa sull’Isola del Giglio il cui piatto ha ottenuto più “mi piace”;
- **Vincitore UPVIVIUM 2022 dell’isola di Capraia:** squadra il cui capitano ha sede operativa sull’Isola di Capraia il cui piatto ha ottenuto più “mi piace”;

Nel periodo compreso tra venerdì 8 e venerdì 22 luglio, una giuria tecnica, composta da 3 membri nominati dal Parco Nazionale Arcipelago Toscano, si recherà su appuntamento concordato, presso gli esercizi ristorativi capitani delle squadre vincitrici del concorso UPVIVIUM dell’Isola d’Elba, dell’Isola del Giglio e dell’Isola di Capraia, e assaggerà⁵ il piatto in concorso e la bevanda ad esso associata. In base ai sopralluoghi effettuati, la giuria decreterà, a suo insindacabile giudizio, il **Vincitore UPVIVIUM della Riserva della Biosfera Isole di Toscana 2022**, che sarà comunicato pubblicamente nel periodo tra il 25 ed il 29 luglio.

Articolo 7 – Premi

A tutte le imprese componenti le squadre in concorso sarà consegnato un attestato di partecipazione e la pubblicazione del Parco Nazionale Arcipelago Toscano “Piante,

ed eventualmente scorporati

⁵ L’assaggio del piatto e della bevanda da parte della giuria è a carico dell’esercizio di ristorazione in concorso

essenze e tradizioni nell'Arcipelago Toscano”.

A tutte le imprese componenti le squadre vincitrici UPVIVIUM 2022 dell'isola d'Elba, dell'Isola del Giglio, dell'Isola di Capraia sarà consegnata una targa commemorativa.

La squadra vincitrice UPVIVIUM della Riserva della Biosfera Isole di Toscana 2022 avrà accesso alla finale nazionale che si terrà presso ALMA Scuola Internazionale di Cucina italiana di Colorno (v. capitolo successivo) e avrà la possibilità di confrontarsi con i vincitori del concorso UPVIVIUM nelle 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 Arcipelago Toscano 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 Arcipelago Toscano conferma scritta (via PEC o via e-mail) della propria partecipazione entro il **15 settembre 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, quindi alla più votata su Facebook tra quelle non vincitrici e così via.

Articolo 8 – Informazioni

Per informazioni contattare la referente di progetto Dott.ssa Carolina Miarelli (miarelli@islepark.it – 0565919464 - 3312691628) presso l'Ufficio Promozione del Parco Nazionale Arcipelago Toscano.

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** che 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 concorso⁶, 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:

- 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);
- 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

⁶ per la finale nazionale, se necessario, potrà essere derogato il principio di stagionalità accettando prodotti congelati o eventualmente modifiche alla ricetta originaria, purché in entrambi i casi venga rispettato il principio di approvvigionamento dei prodotti da fornitori locali

pranzo in ALMA, materiali didattici e attestato finale);

La giuria giornalistica assegnerà invece 1 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.

**CALENDARIO DEL CONCORSO UPVIVIUM 2022
RISERVA DELLA BIOSFERA ‘ISOLE DI TOSCANA’**

ATTIVITA'	DATA/SCADENZA
Presentazione pubblica del concorso UPVIVIUM Riserva della Biosfera Isole di Toscana	Giovedì 5 maggio 2022 ore 10,00 sede PNAT in loc. Enfola Portoferraio, con possibilità di collegamento in videoconferenza per la partecipazione a distanza. Link: https://meet.google.com/sky-faqw-xdb
Termine di iscrizione al concorso	ore 12.00 di venerdì 20 maggio 2022
Conferma dell'avvenuta iscrizione al concorso	Mercoledì 25 maggio 2022
Periodo di realizzazione del "piatto" in concorso	Tutti i fine settimana ⁷ compresi tra venerdì 3 giugno 2022 e domenica 3 luglio 2022
Periodo di votazione online concorso	Da venerdì 3 giugno 2022 alle ore 18 a lunedì 4 luglio 2022 alle ore 12.00
Proclamazione vincitori locali UPVIVIUM Isola d'Elba, Isola del Giglio, Isola di Capraia	Mercoledì 6 luglio 2022
Assaggio dei piatti vincitori UPVIVIUM Isola d'Elba, Isola del Giglio, Isola di Capraia da parte di una giuria tecnica	Tra venerdì 8 e venerdì 22 luglio 2022 previo appuntamento
Proclamazione del vincitore UPVIVIUM 2022 della Riserva della Biosfera Isole di Toscana	Tra lunedì 25 e venerdì 29 luglio 2022
Termine massimo per il vincitore UPVIVIUM 2022 della Riserva della Biosfera Isole di Toscana per comunicare la propria partecipazione alla finale nazionale	Giovedì 15 settembre 2022
Finale nazionale e serata di premiazione	30 novembre 2022

⁷ in almeno 3 pasti dei 5 di seguito elencati: cena del venerdì; pranzo di sabato; cena di sabato; pranzo di domenica; cena di domenica

ALLEGATO 1 - Piante aromatiche ed erbe selvatiche

- Aglio selvatico o sambella
- Alloro
- Asparago selvatico
- Bietola selvatica o spinacino
- Borragine
- Carota selvatica o pastinaca
- Cicerbita
- Corbezzolo
- Elicriso
- Finocchio selvatico
- Lentisco
- Maggiorana o erba persia
- Mirto o Mortella
- More di rovo
- Nepitella
- Ortica
- Papavero o rosolaccio
- Porro selvatico
- Radicchio selvatico o cicoria amara
- Rosmarino
- Salvia
- Sambuco
- Strigoli
- Tarassaco
- Tranapecoro
- Timo o pepolino

ALLEGATO 2 - Domanda di partecipazione al concorso “UPVIVIUM edizione 2022” - Riserva della Biosfera “Isole di Toscana”

NOTA BENE: Questa richiesta di partecipazione deve pervenire al Parco Nazionale Arcipelago Toscano, 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 20 maggio 2022** per PEC all'indirizzo pnarcipelago@postacert.toscana.it, specificando nell'oggetto della PEC: “Richiesta di partecipazione a UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a km 0”. Per informazioni contattare la referente di progetto Dott.ssa Carolina Miarelli (miarelli@islepark.it – 0565919464 - 3312691628).

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

nell'isola di nel Comune di

cellulare.....e-mail.....

sito web

MANIFESTA L'INTERESSE A PARTECIPARE AL CONCORSO “UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a km 0” edizione 2022 – Riserva della Biosfera Isole di Toscana

- accettandone tutte le condizioni espresse nel regolamento
- con il piatto denominato:
- in qualità di “capitano” della squadra denominata
composta anche dalle seguenti aziende sede operativa all'interno dell'arcipelago toscano (per ciascuna specificare la ragione sociale ed il/i prodotti che tali aziende forniscono per la preparazione del piatto in concorso e/ o la bevanda ad esso associata)
 1. (obbligatoria)
 2. (facoltativa)



Indicare nella tabella sottostante (tracciando una x) in quali pasti dei weekend compresi tra il 3 giugno ed il 3 luglio 2022 sarà degustabile il piatto in concorso (sono obbligatori almeno 3 pasti su 5):

- Venerdì cena Sabato pranzo Sabato cena Domenica pranzo Domenica cena

Data e Luogo in fede.....

(allegare fotocopia/scansione della Carta di Identità del sottoscrittore)