



# ΨP VIVIUM

BIOSFERA GASTRONOMICA A KM ZERO

## Edizione 2024



# Ristoratori e produttori locali fanno squadra

Ogni “**squadra**” deve essere composta da **almeno 3 aziende** con sede operativa nei Comuni delle isole di Capraia, Elba e Giglio:

- “**CAPITANO**” della squadra in concorso è un **ristorante** o un **esercizio con licenza di ristorazione**.
- “**LA SQUADRA**”:
  - una o più aziende agricole, o di allevamento, o di trasformazione, che forniscono al “capitano” gli **INGREDIENTI “A KM ZERO”**.
  - un’azienda agricola o artigianale che fornisce la **BEVANDA** associata al piatto (vino, birra, succhi ...)





# Caratteristiche del Piatto

Il **Piatto** del concorso dovrà essere composto da:

- **Carboidrati** (pasta, riso, patate, cereali,...)
- **Proteine** (pesce, formaggi, legumi, carne,...)
- **Vitamine** (verdure, frutta, funghi,...)

Inoltre dovrà contenere:

- **Erbe selvatiche, piante aromatiche** del territorio (vedi elenco nel bando)
- Almeno un **prodotto locale** fornito dalle aziende in squadra

Il Piatto dovrà essere abbinato ad una **bevanda** di un'azienda in squadra



# Fase locale del concorso

- **Maggio:** uscita del bando e domanda di partecipazione
- **Da giugno a settembre:**
  - Proposta del piatto nel ristorante e voto popolare
  - Promozione delle squadre partecipanti (brochure, locandine, comunicati stampa e social media)
- **A inizio settembre** valutazione degli esperti locali:
  - individuazione di una squadra vincitrice per ciascuna isola: Capraia - Elba - Giglio
- **A metà settembre** valutazione della giuria tecnica:
  - Selezione della squadra che rappresenterà la Riserva della Biosfera Isole di Toscana alla finale nazionale



# Fase nazionale del concorso

## martedì 12 Novembre 2024

- Finale nazionale presso la Riserva della Biosfera "Sila".
- Spese di trasferta per la squadra sostenute dalla Riserva della Biosfera Isole di Toscana.
- Le 6 squadre si sfideranno presentando alla giuria il "piatto" vincitore della fase locale ed i prodotti del territorio utilizzati nella preparazione.

La valutazione sarà effettuata da:

- **GIURIA TECNICA**, garantita dalla partnership con la Federazione Nazionale Cuochi per il **VINCITORE NAZIONALE**.
- **GIURIA GIORNALISTICA**, composta da esperti di gastronomia nominati da ciascuna Riserva della Biosfera partner per la **MIGLIORE PRESENTAZIONE**.



# Premi della fase nazionale

Per tutti i partecipanti alla finale nazionale:

- **TESSERA ANNUALE GRATUITA** della Federazione Nazionale Cuochi che permetterà **l'accesso ai corsi proposti a livello locale e nazionale più scontistiche riservate al mondo della ristorazione.**

Primo, secondo e terzo classificato:

- partecipazione gratuita ad alcuni **MOMENTI FORMATIVI** disponibili nelle sedi **presenti in tutta Italia** della **Federazione Nazionale Cuochi.**



# UPVIVIUM 2019 - 2 Squadre partecipanti

**Capitano squadra ELBA MAGNA – isola d'Elba**

**Vincitore Fase Nazionale**





# UPVIVIUM 2022 - 8 Squadre partecipanti

Capitano squadra BUMBABAR – isola del Giglio

Vincitore Fase Locale

