



Riserva della Biosfera

Concorso UPVIVIUM Biosfera Gastronomica a km zero 2024 - Regolamento fase locale

UPVIVIUM

BIOSFERA GASTRONOMICA A KM ZERO
EDIZIONE 2024

REGOLAMENTO - FASE LOCALE



Riserva della Biosfera Sila

Patrocinato da



UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA



Riserva della Biosfera

Concorso UPVIVIUM Biosfera Gastronomica a km zero 2024 - Regolamento fase locale

SOMMARIO

PREMESSA	3
OGGETTO E PRINCIPI GENERALI DEL CONCORSO	3
FASI DEL CONCORSO	4
PROMOZIONE DELL'INIZIATIVA	4
REGOLAMENTO DELLA FASE LOCALE	5
Articolo 1 - A chi è rivolto il concorso	5
Articolo 2 – Oggetto del concorso	5
Articolo 3 - Modalità di iscrizione	6
Articolo 4 – Periodo e modalità di realizzazione del “piatto”	6
Articolo 5 - Doveri e obblighi dei concorrenti	6
Articolo 6 – Modalità di votazione e decretazione dei vincitori	6
Articolo 7 – Premi	7
REGOLAMENTO DELLA FASE NAZIONALE	8
ALLEGATO 1–Domanda partecipazione concorso “UPVIVIUM 2024” - Riserva della Biosfera “SILA”	9
ALLEGATO 2 - Piante fitoalimurgiche dell'Area Mab Sila	11



Riserva della Biosfera

Concorso UPVIVIUM Biosfera Gastronomica a km zero 2024 - Regolamento fase locale

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 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 sostiene 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.

Nelle precedenti edizioni il concorso "UPVIVUM – Biosfera Gastronomica a KM 0", ha visto protagonisti ristoratori e produttori/allevatori/pescatori di cinque Riserve di Biosfera MAB UNESCO, 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 Sila** in collaborazione con le Riserve della Biosfera "Isole di Toscana", "Appennino Tosco Emiliano", "Delta del Po", "Monte Grappa", "Valle Camonica ed Alto Sebino", bandiscono l'edizione 2024 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).



Riserva della Biosfera

Concorso UPVIVIUM Biosfera Gastronomica a km zero 2024 - Regolamento fase locale

- 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 2024 del concorso UPVIVIUM prevede prima una “**fase locale**”, che si svolgerà presso i territori di ciascuna Riserva della Biosfera partner, che individuerà il proprio team vincitore entro il **14 ottobre 2024**, quindi una “**fase nazionale**”, che vedrà coinvolte contemporaneamente tutte le Riserve della Biosfera in una sfida sotto forma di contest-live tra le 6 squadre vincitrici del concorso a livello locale di ciascuna Riserva di Biosfera partner, che si terrà il **12 Novembre 2024** 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 l'Associazione Cuochi San Giovanni in Fiore (associata FIC - Federazione Italiana Cuochi).

PROMOZIONE DELL'INIZIATIVA

La promozione a livello locale sul territorio della Riserva della Biosfera SILA, ha lo scopo di favorire la conoscenza del concorso e delle aziende partecipanti, prevede la promozione sul sito della Riserva della Biosfera SILA (www.parcosila.it) ed i relativi canali social, sul circuito della Associazione Cuochi di San Giovanni in Fiore. Si prevede altresì la valorizzazione dei partecipanti e dei vincitori della fase locale attraverso comunicati stampa nelle varie fasi del concorso rivolti ai giornali locali e canali social.

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, anche tramite 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 nell’Area Mab Sila, 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.
- Almeno una deve essere un’azienda agricola, o allevamento o azienda artigiana trasformatrice di prodotti agroalimentari, che fornisce all’esercizio di ristorazione “capitano” della squadra gli **ingredienti “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.
- Una deve essere un’azienda agricola o una azienda artigiana che produce la **bevanda** associata al “piatto”.

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 un'altra azienda agricola o artigiana che fornisca loro la bevanda associata al “piatto”.
- 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 verranno valutate sulla base di un “piatto” realizzato dall’esercizio di ristorazione “capitano” i cui ingredienti provengono prevalentemente da aziende componenti la squadra, accompagnato da una “bevanda” (vino, birra, succhi ...) proveniente da una azienda membro della squadra in concorso.

Il “piatto” deve contenere e valorizzare:

- Una fonte di carboidrati (pasta, pane, riso, patate, cereali....);
- Una fonte di proteine (pesce, carne, formaggi, legumi....)
- Una fonte di vitamine (verdure, frutta, funghi...)
- Almeno un prodotto proveniente da ciascuna delle aziende componenti la squadra in concorso
- Almeno una pianta fitoalimurgica dell’Area MAB SILA (come da allegato n. 2 del presente regolamento);
- Nel “piatto” inoltre **non devono essere presenti** prodotti fuori stagione (con riferimento al periodo da giugno a settembre), provenienti dall’estero, derivati da specie rare o in difficoltà di salvaguardia.

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 farà l’esercizio di ristorazione “capitano” ai propri ospiti, elencandole nel menù o facendole elencare a voce da parte del personale di sala.

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.

Le iscrizioni trasmesse con altre modalità e/o formati diversi da quelli indicati al presente regolamento e/o non pervenute entro i tempi indicati non saranno accolte. 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 tramite **modulo allegato (ALL.1)**, allegando una immagine (pdf o jpg) ritraente il “piatto” in concorso **entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 13 settembre 2024**.

Per l’ordine di arrivo delle domande farà fede la data e l’ora di ricezione della stessa.

Il Parco Nazionale della Sila valuterà le candidature in base ai criteri elencati nell’ **art.2** del presente regolamento.

La conferma dell’avvenuta iscrizione al concorso avverrà via mail, da parte del Parco Nazionale della Sila, entro e non oltre il **20 settembre 2024**, assieme alle indicazioni operative per i successivi sviluppi del progetto.

Articolo 4 – Periodo e modalità di realizzazione del “piatto”

Gli esercizi ristorativi, “capitani” delle squadre in concorso, saranno invitati a proporre il “piatto” c/o il “*Centro ARSSA Florens*”, contrada Pirainello, 87055 San Giovanni in Fiore (Cs), nel periodo compreso **tra il 30 settembre ed il 14 ottobre 2024**.

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

In base numero di concorrenti il Parco Nazionale Sila nominerà un’unica giuria di esperti per valutare i piatti in concorso, attribuendo a ciascuno un **punteggio da 5 a 65 punti**, che tenga in considerazione:

- rispetto delle indicazioni del concorso: da 1 a 13 punti;
- gusto del piatto: da 1 a 13 punti;
- originalità: da 1 a 13 punti;



Riserva della Biosfera

Concorso UPVIVIUM Biosfera Gastronomica a km zero 2024 - Regolamento fase locale

- capacità di narrazione: da 1 a 13 punti;
- impiattamento: da 1 a 13 punti;

L'assaggio del piatto e della bevanda da parte della Giuria di esperti è a carico dell'esercizio di ristorazione in concorso.

Il **Vincitore UPVIVIUM della Riserva della Biosfera SILA 2024** sarà comunicato in sede di gara locale e pubblicamente mezzo stampa e social.

Articolo 7 – Premi

A tutte le imprese componenti le squadre in concorso saranno consegnati gadget e una **pubblicazione** del Parco Nazionale della Sila.

La squadra vincitrice UPVIVIUM della Riserva della Biosfera SILA avrà accesso alla finale nazionale che si terrà **Martedì 12 Novembre 2024** dalla tarda mattinata in poi 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) e avrà la possibilità di confrontarsi in un contest live con i vincitori del concorso UPVIVIUM nelle altre Riserve della Biosfera partecipanti al progetto UPVIVIUM.

Tutte le squadre partecipanti alla finale nazionale riceveranno in premio un **attestato di partecipazione**, una **medaglia ricordo** e la possibilità di partecipare gratuitamente a **n.2 corsi di Alta Formazione Professionale della F.I.C.** Inoltre, il cuoco e l'aiuto cuoco di ogni singola squadra partecipante alla finale, verranno iscritti gratuitamente per l'anno 2025 come **soci della F.I.C.** (Federazione Italiana Cuochi).

I primi tre classificati riceveranno un **trofeo** edizione "Upvivism 2024", il **materiale didattico e di lavoro offerto dalla F.I.C.** e un **Corso di Specializzazione di due giornate offerto dalla "Cast-Alimenti"** a scelta dal catalogo pubblicato sul sito www.castalimenti.it (escluse spese alloggio e trasferta), con diverse sconti a seconda del piazzamento ottenuto.

Articolo 8 – Informazioni

Per informazioni contattare la referente di progetto Dott.ssa Ada Occhiuzzi (a.occhiuzzi@parcosila.it – 0984537109 - 3931603871) presso l'Ufficio turismo promozione e marketing del Parco Nazionale della Sila.



Riserva della Biosfera

Concorso UPVIVIUM Biosfera Gastronomica a km zero 2024 - Regolamento fase locale

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 **12 Novembre 2024** che si terrà presso 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).

Durante il *contest live* gli esercizi di ristorazione “capitani” 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**, composta da esperti di gastronomia individuati dalla Associazione Cuochi San Giovanni in Fiore (associata FIC - Federazione Italiana Cuochi) che elaborerà il regolamento definendo i criteri di valutazione della finale nazionale per la selezione del piatto migliore;
- **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**.

In particolare, i primi tre classificati riceveranno un trofeo edizione “Upvivism 2024”, realizzato e offerto dal laboratorio orafo “G.B. Spadafora” e il **materiale didattico e di lavoro offerto dalla F.I.C.** Inoltre, riceveranno un **Corso di Specializzazione** di due giornate offerto dalla “Cast-Alimenti” a scelta dal catalogo pubblicato sul sito www.castalimenti.it (escluse spese alloggio e trasferta), con le rispettive scontistiche:

1. **Primo classificato:** Corso gratuito
2. **Secondo classificato:** Sconto del 50%
3. **Terzo classificato:** Sconto del 30%

Tutti i concorrenti della finale nazionale riceveranno in premio un **attestato di partecipazione**, una **medaglia ricordo** e la possibilità di partecipare gratuitamente a **n.2 corsi di Alta Formazione Professionale della F.I.C.** Inoltre, il cuoco e l’aiuto cuoco di ogni singola squadra partecipante alla finale, verranno iscritti gratuitamente per l’anno 2025 come **soci della F.I.C.** (Federazione Italiana Cuochi).

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.

L’organizzazione si riserva di apportare modifiche ed integrazioni al regolamento al fine di migliorarlo.



Riserva della Biosfera

Concorso UPVIVIUM Biosfera Gastronomica a km zero 2024 - Regolamento fase locale

ALLEGATO 1



DOMANDA DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO Riserva di Biosfera Sila

entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 13 settembre 2024

(via pec all'indirizzo parcosila@pec.it oppure via mail all'indirizzo protocollo@parcosila.it)

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

nel Comune di

telefono cellulare.....

e-mail.....

siti web e/o profili social



Riserva della Biosfera

Concorso UPVIVIUM Biosfera Gastronomica a km zero 2024 - Regolamento fase locale

MANIFESTA L'INTERESSE A PARTECIPARE AL CONCORSO "UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a km 0" edizione 2024 e di:

- accettare tutte le condizioni espresse nel regolamento;
- impegnarsi a dare evidenza all'iniziativa.

Al fine di poter partecipare al concorso si dichiara che:

- la squadra è composta da:

- 1).....
- 2).....
- 3).....

- il piatto è così composto:

.....

.....

-la bevanda è la seguente:

.....

Luogo.....data.....

firma.....

Patrocinato da



UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA

Riserva della Biosfera

Concorso UPVIVIUM Biosfera Gastronomica a km zero 2024 - Regolamento fase locale

ALLEGATO 2

PIANTE FITOALIMURGICHE AREA MAB SILA		
Nome Scientifico	Nome Italiano	Nome Dialettale
CREPIS VESICARIA	<i>RADICHELLA</i>	Cicoria
HYPOCHAERIS RADICATA	<i>COSTOLINA GIUNCOLINA</i>	Foglia grassa
TARAXACUM LAEVIGATUM	<i>TARASSACO LEVIGATO</i>	Foglie, prachellina
RAPHANUS RAPHANISTRUM	<i>RAVANELLO SELVATICO</i>	Laprista
BRASSICA NIGRA	<i>SENAPE NERA</i>	Lassani
ASPARAGUS ACUTIFOLIUS	<i>ASPARAGO MEDITERRANEO</i>	Sparagi
CARLINA VULGARIS	<i>CARLINA</i>	Curduvallu
SCOLYMUS HISPANICUS	<i>CARDOGNA</i>	Screnche di vecchia
ASPHODELUS MICROCARPUS	<i>ASFODELO MEDITERRANEO</i>	Erramu, burrazza
LEOPOLDIA COMOSA	<i>LAMPASCIONE</i>	Cipulluzza
TRAGOPOGON PORRIFOLIUS	<i>BARBA DI BECCO</i>	Ricottella
HYPOCHAERIS CRETENSIS	<i>COSTOLINA</i>	Costolina
SILENE VULGARIS	<i>STRIGOLI</i>	Calicialli
SONCHUS ASPER	<i>GRESPINO SPINOSO</i>	Cardella spinosa
SONCHUS OLERACEUS	<i>GRESPINO COMUNE</i>	Cardella
BORAGO OFFICINALIS	<i>BORRAGINE</i>	Vurrajina
HELMINTHOTHECA ECHIOIDES	<i>ASPRAGGINE</i>	Spraggine
SINAPIS ALBA	<i>SENAPE BIANCA</i>	Lassani
BETA VULGARIS	<i>BIETOLA SELVATICA</i>	Secra
URTICA DIOICA	<i>ORTICA COMUNE</i>	Urtica