

UPVIVIUM

BIOSFERA GASTRONOMICA A KM ZERO

EDIZIONE 2022

REGOLAMENTO - FASE LOCALE

RISERVA DELLA BIOSFERA APPENNINO TOSCO-EMILIANO



In collaborazione con



SOMMARIO

PREMESSA.....	3
PRINCIPI GENERALI DEL CONCORSO.....	4
FASI DEL CONCORSO.....	5
PROMOZIONE DELL'INIZIATIVA.....	5
REGOLAMENTO DELLA FASE LOCALE – APPENNINO TOSCO-EMILIANO	5
Articolo 1 – A chi è rivolto il concorso.....	5
Articolo 2 – Oggetto del concorso	6
Articolo 3 - Modalità di pre-iscrizione.....	7
Articolo 4 - Formazione obbligatoria per i partecipanti.....	8
Articolo 5 - Iscrizione definitiva al concorso.....	8
Articolo 6 – Periodo e modalità di realizzazione del “piatto” negli esercizi ristorativi in concorso	9
Articolo 7 - Doveri e obblighi dei concorrenti.....	9
Articolo 8 – Modalità di votazione e decretazione dei vincitori	10
Articolo 9 – Attestati e premi.....	12
Articolo 10 – Informazioni.....	12
REGOLAMENTO DELLA FASE NAZIONALE.....	13
CALENDARIO DEL CONCORSO.....	15
ALLEGATO 1 - Domanda di pre-iscrizione al concorso “UPVIVIUM edizione 2022” - Riserva della Biosfera “Appennino tosco-emiliano”	17
ALLEGATO 2 – Completamento dell'iscrizione al concorso “UPVIVIUM edizione 2022” - Riserva della Biosfera “Appennino tosco-emiliano”	18

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 Appennino tosco-emiliano, capitalizzando la positiva esperienza del concorso "Menù a km 0" realizzato dal 2007 dal Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano in collaborazione con ALMA e Coldiretti, ha inserito nel proprio Piano d'Azione il progetto "UPVIVUM – Biosfera Gastronomica a KM 0" con l'obiettivo di valorizzare le produzioni agroalimentari tradizionali dell'arcipelago, stimolare forme di gastronomia sostenibile e rafforzare la cooperazione tra settore turistico, mondo della ristora e produttori/allevatori e pescatori, riducendo gli impatti connessi alla filiera degli approvvigionamenti alimentari.

Per le Riserva della Biosfera, in particolare per quelle italiane, la cultura del cibo è strettamente connessa a quella della sostenibilità, 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, anche attraverso l'utilizzo equilibrato dei prodotti nelle ricette 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.

PRINCIPI GENERALI DEL CONCORSO

La **Riserve di Biosfera MAB UNESCO “Appennino tosco-emiliano”¹**, in collaborazione con le Riserve della Biosfera “Isole di Toscana”, “Delta Po”, “Sila”, “Valle Camonica ed Alto Sebino” e “Monte Grappa”, bandisce 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 agroalimentari tipici di ciascun territorio.

UPVIVIUM è oggi un concorso gastronomico a cui partecipano “team” composti da ristoratori e produttori agroalimentari delle Riserve della Biosfera italiane

Gli obiettivi del concorso sono:

- 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 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 www.mabappennino.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 ALMA –Scuola Internazionale di Cucina Italiana (<https://www.alma.scuolacucina.it/>) con sede a Colono (PR).

PROMOZIONE DELL'INIZIATIVA

Le Riserve di Biosfera partner dell'iniziativa e tutti i soggetti coinvolti nell'organizzazione del concorso UPVIVIUM, si impegnano a dare ampia visibilità al concorso sui propri strumenti di comunicazione promuovendo, sia l'iniziativa, sia l'elenco dei partecipanti ed i vincitori. Il concorso verrà promosso anche tramite il sito **www.upvivium.it**

REGOLAMENTO DELLA FASE LOCALE – APPENNINO TOSCO-EMILIANO

Articolo 1 – A chi è rivolto il concorso

Il concorso è riservato a “**squadre**” composte obbligatoriamente da **almeno due aziende** aventi sede operativa nei Comuni della Riserva della Biosfera Appennino tosco-emiliano², di cui:

- Una deve essere un **esercizio munito di regolare licenza di ristorazione**, identificata “capitano” della squadra in concorso. Una azienda può essere

² **In provincia di La Spezia:** Luni. **In provincia di Lucca:** Barga, Castelnuovo di Garfagnana, Castiglione di Garfagnana, Coreglia Antelminelli, Fosciandora, Minucciano, Piazza al Serchio, Pieve Fosciana, San Romano in Garfagnana, Sillano Giuncugnano, Villa Collemandina. **In provincia di Massa Carrara:** Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana, Zeri. **In provincia di Modena:** Castelvetro, Fanano, Fiorano, Fiumalbo, Frassinoro, Guiglia, Lama Mocogno, Maranello, Marano sul Panaro, Montecreto, Montefiorino, Montese, Palagano, Pavullo nel Frignano, Pievepelago, Polinago, Prignano sulla Secchia, Riolunato, Sassuolo, Serramazzoni, Sestola, Zocca. **In provincia di Parma:** Berceto, Calestano, Collecchio, Corniglio, Felino, Fornovo di Taro, Langhirano, Lesignano de' Bagni, Medesano, Monchio delle Corti, Neviano degli Arduini, Noceto, Palanzano, Parma, Sala Baganza, Terenzo, Tizzano Val Parma. **In provincia di Reggio Emilia:** Albinea, Baiso, Canossa, Carpineti, Casina, Castellarano, Castelnovo ne' Monti, Quattro Castella, Reggio nell'Emilia, Toano, Ventasso, Vetto, Vezzano sul Crostolo, Viano, Villa Minozzo.

capitano di una sola squadra in concorso.

- L'altra/le altre devono essere aziende agricole, o allevamenti, o una azienda artigiana trasformatrice di prodotti agroalimentari, 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:

- Un prodotto (proveniente da aziende componenti la squadra in concorso) reperibile durante tutto l'arco dell'anno, che costituisca l'elemento principale del piatto: ciò consentirà di rispettare la stagionalità nelle varie fasi del concorso.
- Se il precedente prodotto non possiede uno dei seguenti marchi/certificazioni DOP, IGP, DECO, prodotto di montagna e/o possedente il marchio Presidio Slow food, Tradizioni e Sapori di Modena, ed il cui disciplinare riguardi il territorio della Riserva della Biosfera Appennino tosco Emiliano, il Piatto deve contenere anche almeno un prodotto che abbia tali marchi/certificazioni (questo eventuale secondo prodotto deve preferibilmente, ma non tassativamente, provenire da aziende componenti la squadra in concorso)

- Almeno un prodotto proveniente da ciascuna delle aziende componenti la squadra in concorso

accompagnato da:

- una bevanda (vino, birra, succhi ...) provenienti da aziende componenti la squadra in concorso

Nel «piatto» inoltre non devono essere presenti prodotti:

- provenienti dall'estero
- fuori stagione,
- derivati da specie rare o in difficoltà di salvaguardia.

Tale “piatto” dovrà inoltre rispettare i criteri forniti da ALMA Scuola Internazionale di Cucina Italiana durante la giornata di formazione obbligatoria (si veda specifico articolo 4 del regolamento).

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.

Articolo 3 - Modalità di pre-iscrizione

La partecipazione al concorso è gratuita.

Gli interessati a partecipare al concorso devono compilare la richiesta di partecipazione al concorso (**ALLEGATO 1**) e farla pervenire al Parco nazionale dell'Appennino tosco-emiliano, soggetto coordinatore della Riserva della Biosfera Appennino tosco-emiliano, **entro e non oltre le ore 12.00 di Mercoledì 22 giugno 2022 per PEC** all'indirizzo parcoappennino@legalmail.it , specificando nell'oggetto: “Pre-iscrizione al concorso UPVIVIUM”.

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.

La conferma dell'avvenuta pre-iscrizione avverrà via mail, da parte del Parco nazionale dell'Appennino tosco-emiliano, entro e non oltre le ore 18 di **Venerdì 24 giugno 2022**, assieme alle indicazioni operative per i successivi sviluppi del progetto.

L'iscrizione definitiva al concorso avverrà, successivamente la formazione obbligatoria, dell'invio della proposta di "piatto" e della sua validazione da parte di ALMA (si vedano articoli successivi)

Articolo 4 - Formazione obbligatoria per i partecipanti

Almeno un rappresentante dell'impresa di ristorazione "capitano" della squadra in concorso (non ci sono limiti al numero di partecipanti complessivi e l'invito potrà essere esteso anche a rappresentanti di altre aziende componenti la squadra in concorso) **dovrà**, pena l'esclusione, partecipare all'**attività formativa on-line** che si svolgerà **Lunedì 27 giugno** dalle **ore 15.00 alle ore 17.00**, tenuta da un docente di ALMA – Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

Durante la formazione saranno fornite le indicazioni necessarie per la realizzazione di un piatto che rispetti gli obiettivi del concorso e la **circolarità**, ovvero: il ristoratore dovrà riuscire ad impiegare la materia prima scelta valorizzando il prodotto nella sua interezza. L'ingrediente potrà essere riutilizzato sfruttandolo a pieno, cambiando metodo di cottura e texture. Il docente si occuperà di fornire ai concorrenti tutti i principi alla base di tale concetto, valorizzando il prodotto completamente e concretamente, ottenendo in questo modo un piatto circolare.

Articolo 5 - Iscrizione definitiva al concorso

A seguito della formazione obbligatoria, gli esercizi di ristorazione capitani delle squadre in concorso dovranno far pervenire al Parco nazionale, soggetto coordinatore della Riserva di Biosfera Appennino tosco-emiliano, **entro e non oltre le ore 12.00 di venerdì 15 Luglio 2022 per PEC** all'indirizzo parcoappennino@legalmail.it:

- **Allegato 2** descrittivo il piatto in concorso e la bevanda ad esso associata
- **una immagine** (formato jpg) ritraente il "piatto in concorso" o uno/alcuni degli

ingredienti principali che lo compongono³

ALMA, valuterà le candidature in base ai criteri elencati nell' **art.2** e **art.4** del presente regolamento. Le squadre i cui piatti saranno ritenuti idonei saranno definitivamente iscritti al concorso. Qualora i documenti ricevuti risultassero incompleti o non coerenti alle indicazioni date, ALMA contatterà i concorrenti per fornire indicazioni supplementari per dar modo alla squadra di adeguare il piatto. Il modulo d'iscrizione corretto dovrà essere inviato entro e non oltre 5 giorni lavorativi dalla comunicazione ricevuta da ALMA; in caso contrario la squadra non sarà ammessa al concorso.

Entro Venerdì 29 Luglio il Parco nazionale dell'Appennino tosco emiliano comunicherà l'elenco completo e definitivo delle squadre in concorso.

Articolo 6 – 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 19 agosto 2022 e domenica 25 settembre 2022**⁴ 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 7 - 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.

³ Tale immagine sarà utilizzata per la votazione on-line del concorso

⁴ salvo eventuali chiusure programmate che dovranno essere comunicate al momento dell'iscrizione.

Articolo 8 – Modalità di votazione e decretazione dei vincitori

Al concorso UPVIVIUM sarà dedicata un album di immagini sulla pagina Facebook della Riserva della Biosfera Appennino tosco-emiliano <https://www.facebook.com/Biosfera-Appennino-446429535688528/> .

L'immagine di ogni piatto in concorso sarà caricata in tale galleria (quella fornita dai concorrenti in fase di iscrizione o altre successivamente fornite) corredata dal nome del "piatto" e dal nome delle aziende componenti la squadra. I "mi piace" ottenuti dalle singole immagini nel periodo compreso da **Venerdì 19 agosto 2022 alle ore 18.00 a Lunedì 26 settembre alle ore 12.00⁵** determineranno la classifica provvisoria. 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 del piatto che ha ottenuto più "mi piace" sarà stilata la classifica provvisoria ed entro Mercoledì 28 settembre 2022 saranno individuati:

- **Vincitore UPVIVIUM 2022 Appennino reggiano:** squadra il cui capitano ha sede operativa nei Comuni della Provincia di Reggio Emilia facenti parte della Riserva della Biosfera Appennino tosco-emiliano, il cui piatto ha ottenuto più "mi piace"
- **Vincitore UPVIVIUM 2022 Appennino parmense:** squadra il cui capitano ha sede operativa nei Comuni della Provincia di Parma facenti parte della Riserva della Biosfera Appennino tosco-emiliano, il cui piatto ha ottenuto più "mi piace"
- **Vincitore UPVIVIUM 2022 Appennino modenese:** squadra il cui capitano ha sede operativa nei Comuni della Provincia di Modena facenti parte della Riserva della Biosfera Appennino tosco-emiliano, il cui piatto ha ottenuto più "mi piace"
- **Vincitore UPVIVIUM 2022 Lunigiana:** squadra il cui capitano ha sede operativa nel

⁵ I voti arrivati prima o dopo tale periodo non saranno conteggiati nel computo della graduatoria ed eventualmente scorporati

Comune di Luni e nei Comuni della Provincia di Massa Carrara facenti parte della Riserva della Biosfera Appennino tosco-emiliano, il cui piatto ha ottenuto più “mi piace”

- **Vincitore UPVIVIUM 2022 Garfagnana:** squadra il cui capitano ha sede operativa nei Comuni della Provincia di Lucca facenti parte della Riserva della Biosfera Appennino tosco-emiliano, il cui piatto ha ottenuto più “mi piace”

Alle cinque squadre vincitrici si aggiungerà una sesta, individuata da ALMA – Scuola Internazionale di Cucina Italiana a suo insindacabile giudizio basato esclusivamente su base documentale, che ha saputo meglio interpretare le indicazioni fornite durante la formazione obbligatoria relativamente alla “ricetta circolare”.

Queste sei squadre accederanno alla **finale locale** che si terrà Mercoledì 12 ottobre presso la sede di Colorno (PR) di ALMA – Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

Gli esercizi di ristorazione capitani delle squadre ammessa a partecipare alla finale locale dovrà dare al Parco Nazionale dell'Appennino tosco-emiliano conferma scritta (via PEC o via e-mail) della loro partecipazione entro il 30 settembre 2022. In caso di mancata risposta entro i termini o di rinuncia alla partecipazione alla finale locale, il diritto alla presenza passerà alla seconda squadra classificata secondo la graduatoria delle votazioni on-line, e così via.

La finale locale si svolgerà **Mercoledì 12 ottobre 2022** secondo la modalità del *contest live*: le 6 squadre selezionate si sfideranno cucinando il proprio “piatto”⁶, il quale sarà oggetto di valutazione, assieme alla bevanda ad esso associata, da parte di **una giuria tecnica**, composta da 1 Chef e da un Docente di storia e cultura di ALMA che determinerà la squadra **vincitrice UPVIVIUM della Riserva di Biosfera Appennino tosco-emiliano 2022**.

⁶ Nella finale locale, per rispettare il principio di stagionalità, sarà consentito modificare la ricetta sostituendo alcuni prodotti, purchè venga sempre rispettato il principio di approvvigionamento da fornitori locali.

Articolo 9 – Attestati e premi

A tutte le imprese componenti le squadre in concorso sarà dato un attestato di partecipazione. Ai capitani delle squadre che accederanno alla finale locale sarà data una targa commemorativa.

La squadra vincitrice UPVIVIUM della Riserva di Biosfera Appennino tosco-emiliano 2022, avrà accesso alla finale nazionale che si svolgerà presso ALMA Scuola Internazionale di Cucina italiana di Colorno (si veda capitolo successivo) il 30 Novembre 2022 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.

L'esercizio di ristorazione capitano della squadra ammessa alla finale nazionale dovrà dare al Parco Nazionale dell'Appennino tosco-emiliano conferma scritta (via PEC o via e-mail) della loro partecipazione entro il 30 ottobre 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, e così via.

Articolo 10 – Informazioni

Per informazioni contattare la referente di progetto Dott.ssa Chiara Viappiani (biosfera@parcoappennino.it 3482837030).

REGOLAMENTO DELLA FASE NAZIONALE

Ogni Riserva di Biosfera partner decreterà la “squadra” vincitrice del concorso nella fase locale. Tale “squadra” accederà alla fase nazionale del concorso che si svilupperà in una giornata di contest live che **Mercoledì 30 Novembre 2022** presso la sede di Colorno (PR) di ALMA – Scuola Internazionale di Cucina Italiana (<https://www.alma.scuolacucina.it/>).

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 concorso⁷, 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, il vincitore della fase nazionale del concorso UPVIVIUM sarà determinata unicamente dai giudizi della giuria tecnica.

I premi sono:

- 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:

⁷ per la finale nazionale, se necessario, potrà essere derogato il principio di stagionalità accettando prodotti precedentemente congelati o eventualmente modifiche alla ricetta originaria, purché in entrambi i casi venga rispettato il principio di approvvigionamento dei prodotti da fornitori locali.

- o corso di formazione presso ALMA della durata di 1 giorno per 3 o 2 persone a seconda del posizionamento nella graduatoria finale (comprensivo di 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

ATTIVITA'	DATA/SCADENZA
Termine di pre-iscrizione al concorso UPVIVIUM Riserva della Biosfera Appennino tosco-emiliano da parte degli esercizi di ristorazione	Entro le ore 12.00 di mercoledì 22 giugno 2022
Conferma dell'avvenuta pre-iscrizione al concorso da parte	Entro venerdì 24 giugno 2022
Formazione obbligatoria on-line tenuta da ALMA	Lunedì 27 giugno dalle 15.00 alle 17.30
Invio della documentazione relativa al Piatto e alla bevanda in concorso ed alle aziende produttrici partner dell'esercizio di ristorazione nella squadra in concorso	Entro le ore 12.00 di Venerdì 15 luglio 2022
Comunicazione ufficiale delle squadre ammesse al concorso	Entro Venerdì 29 luglio
Periodo di presenza del piatto in concorso negli esercizi di ristorazione capitani delle squadre in concorso	fine settimana compresi tra venerdì 19 agosto 2022 e domenica 25 settembre 2022 ⁸
Periodo di votazione online concorso UPVIVIUM Riserva della Biosfera Appennino tosco-emiliano	Da Venerdì 19 agosto 2022 alle ore 18 a Lunedì 26 settembre 2022 alle ore

⁸ salvo eventuali chiusure programmate che dovranno essere comunicate al momento dell'iscrizione.

ATTIVITA'	DATA/SCADENZA
	12.00
Individuazione dei 6 partecipanti alla finale locale (i 5 più votati on-line per provincia + uno individuato da ALMA)	Mercoledì 28 settembre 2022
Finale locale presso ALMA e proclamazione del vincitore UPVIVIUM 2022 della Riserva di Biosfera Appennino tosco-emiliano	Mercoledì 12 ottobre 2022
Finale nazionale e serata di premiazione	Mercoledì 30 novembre 2022

ALLEGATO 1 - Domanda di pre-iscrizione al concorso "UPVIVIUM edizione 2022" - Riserva della Biosfera "Appennino tosco-emiliano"

NOTA BENE: Questa richiesta di partecipazione deve pervenire al Parco nazionale dell'Appennino tosco-emiliano, in qualità di soggetto coordinatore dell'omonima Riserva di Biosfera, **entro e non oltre Entro le ore 12.00 di mercoledì 22 giugno 2022** per PEC all'indirizzo parcoappennino@legalmail.it, specificando nell'oggetto della PEC: "Pre-iscrizione al concorso UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a km 0". Per informazioni contattare Dott.ssa Chiara Viappiani (biosfera@parcoappennino.it - 3482837030). La conferma dell'avvenuta pre-iscrizione al concorso avverrà via mail, da parte del Parco nazionale dell'Appennino tosco-emiliano, entro e non oltre Lunedì 27 giugno 2022, assieme alle indicazioni operative per i successivi sviluppi del progetto. L'iscrizione definitiva al concorso avverrà, successivamente la formazione obbligatoria (Mercoledì 29 giugno) tramite l'invio dell'allegato 2.

Il sottoscritto.....

nato a il

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

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

sito web

MANIFESTA L'INTERESSE A PARTECIPARE AL CONCORSO "UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a km 0" edizione 2022 – Riserva della Biosfera Appennino tosco-emiliano

- accettandone tutte le condizioni espresse nel regolamento
- Impegnandosi a partecipare alla formazione on-line obbligatoria prevista per Mercoledì 29 giugno pomeriggio
- Impegnandosi a completare l'iscrizione al concorso tramite l'invio dell'allegato 2 entro Venerdì 15 luglio

Data e Luogo in fede.....

(allegare fotocopia/scansione della Carta di Identità o altro documento di riconoscimento del sottoscrittore)

ALLEGATO 2 – Completamento dell'iscrizione al concorso “UPVIVIUM edizione 2022” - Riserva della Biosfera “Appennino tosko-emiliano”

NOTA BENE: questo modulo è da inviare a seguito della partecipazione del corso di formazione on-line obbligatoria prevista per Mercoledì 29 giugno pomeriggio ed **entro e non oltre Entro le ore 12.00 di venerdì 15 luglio 2022** per PEC all'indirizzo parcoappennino@legalmail.it, specificando nell'oggetto della PEC: “completamento dell'iscrizione al concorso UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a km 0”. Per informazioni contattare Dott.ssa Chiara Viappiani (biosfera @parcoappennino.it - 3482837030).

Il sottoscritto.....

in qualità di legale rappresentante dell'esercizio dotato di licenza di ristorazione la cui

ragione sociale è

sito nel Comune di

**CONFERMA L'INTERESSE A PARTECIPARE AL CONCORSO “UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a km 0”
edizione 2022 – Riserva della Biosfera Appennino tosko-emiliano**

- con il piatto denominato:
.....
- in qualità di “capitano” della squadra denominata
.....
- composta anche dalle seguenti aziende sede operativa all'interno dell'Appennino tosko-emiliano, i cui prodotti sono stati utilizzati quali ingredienti nel “piatto” in concorso o della bevanda ad esso associata (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)
.....
 3. (facoltativa)
.....
 4. (facoltativa)
.....

(se necessario aggiungere altri fogli con descrizione di altre aziende partner della squadra)

Ricetta e breve descrizione del “Piatto in concorso specificando a) quali prodotti del territorio forniti dai partner della squadra sono stati utilizzati e le loro caratteristiche e provenienza geografica, b) quale bevanda, fornita da un partner della squadra, è associata al piatto, le sue caratteristiche e la sua provenienza geografica

.....
.....
.....
.....
.....

(se necessario aggiungere altri fogli per la descrizione del Piatto)

Breve descrizione del rispetto delle indicazioni fornite da ALMA nell’ambito della formazione obbligatoria sul tema della “ricetta circolare”

.....
.....
.....

(se necessario aggiungere altri fogli)

Allegare una immagine ritraente il “piatto in concorso” o uno/alcuni degli ingredienti principali che lo compongono (tale foto sarà utilizzata per la votazione on-line nell’album Facebook creata per il concorso nella pagina della Riserva della Biosfera Appennino tosco-emiliano)

Specificare eventuali periodi di chiusura o impegni già programmati che impediranno la possibilità di degustare il “piatto” in concorso nei fine settimana compresi venerdì 19 agosto 2022 e domenica 25 settembre 2022:

.....
.....

Indicare nella tabella sottostante (tracciando una x) in quali pasti dei weekend compresi tra venerdì 19 agosto 2022 e domenica 25 settembre 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.....