

# UPVIVIUM

BIOSFERA GASTRONOMICA A KM ZERO

IV EDIZIONE - 2024

## REGOLAMENTO - FASE LOCALE

RISERVA DI BIOSFERA APPENNINO TOSCO-EMILIANO



RISERVA DI BIOSFERA  
**APPENNINO**  
TOSCO-EMILIANO

Patrocinato da



In collaborazione con



## SOMMARIO

SOMMARIO.....	2
PREMESSA .....	3
PRINCIPI GENERALI DEL CONCORSO .....	4
FASI DEL CONCORSO .....	5
ATTIVITÀ DI PROMOZIONE DEL CONCORSO.....	5
REGOLAMENTO DEL CONCORSO UPVIVIUM - FASE LOCALE RISERVA DI BIOSFERA APPENNINO TOSCO-EMILIANO.....	7
Articolo 1 – A chi è rivolto il concorso.....	7
Articolo 2 – Oggetto del concorso .....	8
Articolo 3 - Modalità di iscrizione.....	9
Articolo 4 – Criteri di ammissione.....	9
Articolo 5 – Articolazione della Fase Locale .....	10
Articolo 6 – Parte I) Determinazione dei 5 vincitori territoriali.....	11
Articolo 7 – Parte II) Determinazione del vincitore della Fase Locale.....	13
Articolo 8 – Premi .....	14
Articolo 8 - Doveri e obblighi dei concorrenti.....	15
Articolo 9 – Contatti .....	15
REGOLAMENTO DELLA FASE NAZIONALE .....	16
CALENDARIO DEL CONCORSO .....	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 748 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 di 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'Appennino, 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, 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, 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, 2019 e 2022), 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 **Riserva di Biosfera MAB UNESCO “Appennino tosco-emiliano”** ([www.mabappennino.it](http://www.mabappennino.it)), in collaborazione con le Riserve della Biosfera “Isole di Toscana”, “Delta Po”, “Sila”, “Valle Camonica ed Alto Sebino” e “Monte Grappa”, bandisce 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 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.

## FASI DEL CONCORSO

L'edizione 2024 del concorso UPVIVIUM prevede una prima una "**Fase locale**", in cui ciascuna Riserva della Biosfera determina la propria squadra vincitrice, quindi una "**Fase nazionale**", ovvero la sfida tra i 6 vincitori locali delle Riserve della Biosfera aderenti all'iniziativa (1. Appennino tosco-emiliano, 2. Delta Po, 3. Isole di Toscana, 4. Monte Grappa, 5. Sila, 6. Valle Camonica ed Alto Sebino).

La **Fase locale** del Concorso UPVIVIUM 2024 Riserva di Biosfera MAB UNESCO "Appennino tosco-emiliano" si articola in due parti. La prima avrà luogo nel periodo tra il **12 agosto e il 25 settembre** e ha come finalità stabilire **5 vincitori territoriali** (Appennino reggiano, Appennino modenese, Appennino parmense, Lunigiana e Garfagnana). Successivamente, attraverso l'assaggio del piatto in concorso dei 5 vincitori territoriali da parte di una giuria tecnica composta dall'**Associazione Insegnanti di Cucina Italiana** (AICI, [www.associazioneinsegnanticucinaitaliana.it](http://www.associazioneinsegnanticucinaitaliana.it)), **entro il 9 ottobre**, verrà decretato il **vincitore della Fase locale del Concorso UPVIVIUM Riserva di Biosfera Appennino tosco-emiliano**, il quale rappresenterà l'intera Riserva di Biosfera alla Finale Nazionale.<sup>1</sup>

La **Finale nazionale** sarà ospitata dalla Riserva della Biosfera della Sila e si disputerà **Martedì 12 Novembre 2024** a Sorbo San Basile (CZ) presso "Parco Hotel il Granaro" ([www.parcotelgranaro.com](http://www.parcotelgranaro.com)), scelto in quanto sede del MABOS, Museo d'Arte del Bosco della Sila ([www.museomabos.com](http://www.museomabos.com)), in collaborazione con la Associazione Cuochi San Giovanni in Fiore (associata FIC - Federazione Italiana Cuochi).

## ATTIVITÀ DI PROMOZIONE DEL CONCORSO

La promozione del concorso a livello locale prevede la realizzazione di una campagna di comunicazione dedicata, portata avanti dalla Riserva di Biosfera Appennino tosco-emiliano al fine di dare visibilità a tutti gli esercizi di ristorazione partecipanti, mediante i

---

<sup>1</sup> Ogni Riserva della Biosfera partner del Concorso è tenuta ad identificare il proprio vincitore della Fase Locale entro e non oltre Domenica 13 Ottobre 2024.

propri canali di comunicazione: sito web (<https://www.mabappennino.it/>), comunicati stampa, pagine Facebook ([Biosfera Appennino](#)) e Instagram (@biosferaappennino).

In particolare, nel periodo tra il 12 agosto e il 25 settembre, verranno realizzati materiali promozionali che comunichino i valori del Concorso UPVIVIUM e che invitino le persone a recarsi nei ristoranti aderenti per assaggiare i piatti in concorso. A tal fine verrà realizzata una pagina del sito che elencherà tutti gli esercizi di ristorazione in concorso, raccoglierà le foto dei piatti e approfondirà i temi chiave del progetto illustrando anche il meccanismo di votazione tramite Modulo Google.

A livello nazionale, le Riserve della Biosfera partner 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 le tappe del concorso, sia l'elenco dei partecipanti ed i vincitori, anche tramite comunicati alla stampa nazionale della fase finale del concorso.

## **REGOLAMENTO DEL CONCORSO UPVIVIUM - FASE LOCALE RISERVA DI BIOSFERA APPENNINO TOSCO-EMILIANO**

### **Articolo 1 – A chi è rivolto il concorso**

Possano partecipare all'edizione 2024 del concorso delle **“squadre”** composte obbligatoriamente da **almeno tre aziende** aventi sede operativa nei Comuni della Riserva della Biosfera tosco-emiliano<sup>2</sup>, di cui:

- Una deve essere un **esercizio munito di regolare licenza di ristorazione**, identificata “capitano” della squadra in concorso.
- Almeno una deve essere un'azienda agricola, o allevamento, o una azienda artigiana trasformatrice di prodotti agroalimentari, che forniscono all'esercizio di ristorazione “capitano” della squadra le materie prime “a Km zero”
- Almeno un'azienda agricola o una azienda artigiana per 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/o la bevanda ad esso associata.

---

<sup>2</sup> **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.

- 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”** 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 in concorso deve essere composto da:

- carboidrati (pasta, riso, patate, polenta, cereali...);
- proteine (carne, pesce, formaggi, legumi...);
- vitamine (verdure, frutta, funghi...).

Inoltre, il piatto in concorso deve contenere e valorizzare:

- Almeno **un prodotto proveniente da ciascuna delle aziende** componenti la squadra in concorso;
- Almeno **un prodotto che abbia dei marchi/certificazioni** il cui disciplinare riguardi il territorio della Riserva della Biosfera o una lista di prodotti tipici del territorio individuati dalla Riserva della Biosfera (consultabili sul sito della Riserva della Biosfera Appennino tosco-emiliano al seguente link: <https://www.mabappennino.it/prodotti.php>);
- Frutta e verdure **di stagione**, con riferimento alla stagione in cui si svolge la Fase locale del concorso. Durante la Finale nazionale, sarà quindi consentito alla squadra finalista, utilizzare prodotti congelati o conservati, se necessario;
- Nel piatto inoltre **non devono essere presenti** prodotti provenienti dall'estero, derivati da specie rare o in difficoltà di salvaguardia ed elementi non commestibili.

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 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.

Gli interessati devono compilare la richiesta di partecipazione al concorso **entro e non oltre le ore 12.00 del giorno martedì 23 luglio 2024** tramite il seguente **Modulo Google** (link: <https://forms.gle/jCiWwjFBLwMXFhoX7>).

All'interno del modulo di iscrizione online sarà possibile inserire una **immagine** ritraente il “piatto” in concorso o uno/alcuni degli ingredienti principali che lo compongono in formato pdf o jpg, che verrà utilizzata ai fini della votazione on-line dei piatti in concorso. Le immagini e altri eventuali materiali multimediali ritraenti il “piatto” potranno essere inviati al Parco Nazionale dell'Appennino tosco-emiliano, coordinatore della Riserva della Biosfera, anche in seguito all'invio del modulo di iscrizione, entro e non oltre sabato 3 agosto 2024 (art.4).

La **conferma di iscrizione** al concorso avverrà via PEC, da parte del Il Parco Nazionale dell'Appennino tosco-emiliano, coordinatore della Riserva della Biosfera, **entro le ore 18:00 di Venerdì 26 luglio 2024**, assieme alle indicazioni operative per i successivi sviluppi del progetto.

Le iscrizioni trasmesse con modalità diverse da quelle 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, mediante contatti all'art. 10.

### **Articolo 4 – Criteri di ammissione**

La completezza e validità delle candidature sarà valutata dal Parco Nazionale dell'Appennino tosco-emiliano, coordinatore della Riserva della Biosfera, che individuerà fino ad un massimo di 80 squadre partecipanti. Nel caso in cui le iscrizioni dovessero essere numericamente maggiori, le squadre saranno ammesse a partecipare al concorso secondo i seguenti criteri:

- a) garantire la partecipazione di almeno un esercizio di ristorazione per ciascun Comune della Riserva della Biosfera;
- b) dare priorità agli esercizi di ristorazione aderenti al *Network dei "Ristoranti della Biosfera"* (link per iscriversi: <https://forms.gle/aQ7iijw93dtvQdjU8>) alla data di iscrizione al concorso;
- c) ordine temporale delle iscrizioni: farà fede la data e l'ora della sottomissione del Modulo Google.

Una volta ricevuta conferma di iscrizione (art. 3), le squadre avranno tempo **fino alle ore 12:00 di sabato 3 agosto 2024** per inviare **conferma di partecipazione** al concorso tramite email (contatti all'art.10), e integrare la propria iscrizione con i materiali valutabili ai fini del concorso: una o più immagine/i (formato jpg) e/o un video (formato MP4 o WMV) ritraente il "piatto" o uno/alcuni degli ingredienti principali che lo compongono.

In caso di mancata conferma di partecipazione entro la data del 3 agosto, si procederà con un ripescaggio delle squadre, secondo la graduatoria definita dal Parco Nazionale dell'Appennino tosco-emiliano, coordinatore della Riserva della Biosfera, il quale comunicherà l'elenco delle squadre ammesse al concorso **entro venerdì 9 agosto**, pubblicandolo anche sul sito della Riserva della Biosfera Appennino tosco-emiliano (<https://www.mabappennino.it/>).

### **Articolo 5 – Articolazione della Fase Locale**

La **Fase locale** del Concorso UPVIVIUM 2024 Riserva di Biosfera MAB UNESCO "Appennino tosco-emiliano" si articola in due parti. La prima parte si svolgerà nel periodo tra **lunedì 12 agosto e mercoledì 25 settembre 2024** ed è finalizzata a decretare **5 vincitori territoriali**, in particolare:

- **Vincitore UPVIVIUM 2024 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 il punteggio più alto.
- **Vincitore UPVIVIUM 2024 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 il punteggio più alto.

- **Vincitore UPVIVIUM 2024 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 il punteggio più alto.
- **Vincitore UPVIVIUM 2024 Lunigiana:** squadra il cui capitano ha sede operativa nel 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 il punteggio più alto.
- **Vincitore UPVIVIUM 2024 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 il punteggio più alto.

Successivamente, nel periodo tra il **1° e il 9 ottobre 2024**, i 5 vincitori territoriali (Appennino reggiano, Appennino modenese, Appennino parmense, Lunigiana e Garfagnana) saranno sottoposti a un assaggio del piatto in concorso da parte di una giuria tecnica composta dall'Associazione Insegnanti di Cucina Italiana (AICI, [www.associazioneinsegnanticucinaitaliana.it](http://www.associazioneinsegnanticucinaitaliana.it)), che decreterà il **vincitore finale della Fase locale del Concorso UPVIVIUM Riserva di Biosfera Appennino tosco-emiliano** (art.7), il quale rappresenterà l'intera Riserva della Biosfera alla Finale Nazionale del 12 novembre 2024.

#### **Articolo 6 – Parte I) Determinazione dei 5 vincitori territoriali**

La determinazione dei 5 vincitori territoriali (Appennino reggiano, Appennino modenese, Appennino parmense, Lunigiana e Garfagnana) avverrà mediante un mix di valutazione documentale e giuria popolare.

Nel periodo tra il **12 agosto e il 25 settembre 2024**<sup>3</sup>, gli esercizi ristorativi, "capitani" delle squadre in concorso, saranno tenuti a proporre il "piatto" in **almeno un pasto a settimana**, elencando le aziende in squadra nel proprio menù (o facendole elencare a

---

<sup>3</sup> salvo eventuali chiusure programmate che dovranno essere comunicate al momento dell'iscrizione.

voce da parte del personale di sala).

Il punteggio finale verrà determinato sulla base dei seguenti criteri:

- da **0 a 25 punti** in base al **numero di imprese produttrici** coinvolte nella realizzazione del piatto, in particolare: alla squadra in gara con il numero più alto di aziende coinvolte verrà attribuito il massimo dei punti (25) e così a scalare per le squadre composte da un numero inferiore di imprese produttrici.
- da **0 a 10 punti** per invio **ricetta** (5 punti), **foto** (3 punti) e **video** (2 punti) relativi al piatto;
- da **0 a 25 punti** in base al numero di **servizi** in cui il piatto in concorso è stato reso disponibile alla clientela, considerando il periodo 12 agosto - 25 settembre<sup>4</sup>, in particolare:
  - da 11 a 20 servizi = 5 punti;
  - da 21 a 30 servizi = 10 punti;
  - da 31 a 40 servizi = 15 punti;
  - da 41 a 50 servizi = 20 punti;
  - oltre 50 servizi = 25 punti.
- da **0 a 40 punti** in base ai **voti** ottenuti dal piatto attraverso uno specifico Modulo Google realizzato dalla Riserva della Biosfera Appennino tosco-emiliano e diffuso sui propri canali di comunicazione nel **periodo tra il 12 agosto e il 25 settembre 2024**. In particolare, al piatto che avrà ottenuto più voti verrà attribuito il massimo dei punti (40) e così a scalare per le votazioni ottenute dai restanti piatti in concorso. A tutti i ristoratori partecipanti sarà fornito un QRcode attraverso il quale potranno stimolare i propri clienti ad accedere al modulo per votare il proprio piatto.

Sulla base dei piatti che avranno ricevuto i punteggi più alti, il Parco Nazionale

---

<sup>4</sup> Salvo eventuali chiusure programmate che dovranno essere comunicate al momento dell'iscrizione.

dell'Appennino tosco-emiliano, coordinatore della Riserva della Biosfera, decreterà i **5 vincitori territoriali** (Appennino reggiano, Appennino modenese, Appennino parmense, Lunigiana e Garfagnana), comunicandolo tramite PEC entro **venerdì 27 settembre 2024**.

Gli esercizi di ristorazione capitanati dalle squadre decretate "vincitori territoriali" dovranno dare conferma scritta (via PEC o via e-mail) (art. 10) della loro partecipazione alla parte II della Fase locale (art.7), **entro martedì 1° ottobre 2024**.

In caso di mancata risposta entro i termini o di rinuncia alla partecipazione, il diritto alla presenza passerà alla seconda squadra classificata secondo la graduatoria, e così via.

### **Articolo 7 – Parte II) Determinazione del vincitore della Fase Locale**

Il **vincitore della Fase Locale del Concorso UPVIVIUM Riserva di Biosfera MAB UNESCO "Appennino tosco-emiliano"** verrà decretato attraverso la votazione di una giuria tecnica che assaggerà e valuterà i "piatti" a concorso dei 5 vincitori territoriali precedentemente designati (Appennino reggiano, Appennino modenese, Appennino parmense, Lunigiana e Garfagnana).

In particolare, in questa fase, i 5 esercizi di ristorazione accettano di far assaggiare a proprie spese il piatto in concorso (e la bevanda ad esso associata) alla giuria tecnica, che effettuerà una visita durante l'orario del pranzo, in una data da concordare nel periodo tra **martedì 1° ottobre e mercoledì 9 ottobre**.

La giuria tecnica sarà composta da tre membri dell'**Associazione Insegnanti di Cucina Italiana** (AICI, [www.associazioneinsegnanticucinaitaliana.it](http://www.associazioneinsegnanticucinaitaliana.it)), in particolare:



- la Presidente nazionale;
- una socia proveniente dall'area emiliana-romagnola;
- una socia proveniente dall'area toscana.

La giuria tecnica valuterà i piatti in base a 3 aspetti principali (storytelling, qualità del piatto e qualità della bevanda), attribuendo a ciascuno i seguenti punteggi:

- **Storytelling** (da 0 a 25 punti):
  - Presentazione del piatto: da 0 a 10 punti
  - Valorizzazione delle imprese produttrici: da 0 a 10 punti

- Presentazione della bevanda: da 0 a 5 punti
- **Qualità del piatto** (da 0 a 60 punti):
  - Qualità dei prodotti utilizzati: da 0 a 20 punti
  - Aspetto visivo: da 0 a 10 punti
  - Temperatura del piatto: da 0 a 10 punti
  - Gusto: da 0 a 10 punti
  - Profumo: da 0 a 10 punti
- **Qualità della bevanda e dell'associazione con il piatto** (da 0 a 15 punti):
  - Qualità: da 0 a 5
  - Accompagnamento del piatto: da 0 a 5
  - Originalità: da 0 a 5

Una volta effettuato l'assaggio di tutti i piatti in concorso dei 5 vincitori territoriali, la giuria tecnica decreterà il **vincitore della Fase Locale del Concorso UPVIVIUM Riserva di Biosfera MAB UNESCO "Appennino tosco-emiliano"**.

Il Parco Nazionale dell'Appennino tosco-emiliano, coordinatore della Riserva della Biosfera, darà comunicazione del **vincitore della Fase Locale** del Concorso, tramite PEC, **entro le ore 18:00 di giovedì 10 ottobre**.

L'esercizio di ristorazione capitano della squadra vincitrice dovrà confermare (via PEC o via e-mail) la propria partecipazione alla Finale nazionale del 12 novembre, **entro e non oltre venerdì 11 ottobre 2024**. In caso di mancata risposta entro i termini o di rinuncia alla partecipazione, il diritto di rappresentanza passerà alla seconda squadra classificata.

### **Articolo 8 – Premi**

A tutte le imprese componenti le squadre in concorso sarà dato un **attestato di partecipazione**. Ai capitani delle squadre decretate quali 5 "vincitori territoriali" (Appennino reggiano, Appennino modenese, Appennino parmense, Lunigiana e Garfagnana) sarà fornita una **targa commemorativa**.

Il capitano della squadra vincitrice del Concorso UPVIVIUM Riserva di Biosfera MAB UNESCO “Appennino tosco-emiliano” 2024, vincerà la **partecipazione gratuita alla Finale nazionale del 12 novembre 2024**, presso la Riserva della Biosfera della Sila. La Riserva di Biosfera Appennino tosco-emiliano sosterrà le spese di viaggio, vitto, alloggio dell'esercizio di ristorazione vincitore (fino a 3 persone dello staff), oltre a coprire eventuali spese di spedizione dei materiali necessari a disputare la finale.

### **Articolo 9 - 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 10– Contatti**

- PEC Parco Nazionale Appennino tosco-emiliano, coordinatore della Riserva della Biosfera: [parcoappennino@legalmail.it](mailto:parcoappennino@legalmail.it)

Per informazioni contattare:

- Dott.ssa Chiara Viappiani ([biosfera@parcoappennino.it](mailto:biosfera@parcoappennino.it) ; 3482837030)
- Dott.ssa Chiara Ferrara ([chiara@punto3.it](mailto:chiara@punto3.it) ; 3240738197)

## REGOLAMENTO DELLA FASE NAZIONALE

La Finale nazionale del Concorso UPVIVIUM è riservata alle 6 squadre decretate vincitrici, entro il 13 ottobre, delle Fasi Locali svoltesi in ciascuna Riserva della Biosfera partner. La finale nazionale si terrà in diretta il **12 Novembre 2024**, a Sorbo San Basile (CZ), presso “Parco Hotel il Granaro” ([www.parcotelgranaro.com](http://www.parcotelgranaro.com)), in quanto sede del MABOS, Museo d'Arte del Bosco della Sila ([www.museomabos.com](http://www.museomabos.com)), grazie alla collaborazione con la Associazione Cuochi San Giovanni in Fiore (associata FIC - federazione italiana cuochi).

Si ricorda che per raggiungere la sede della finale nazionale **è prevista la partenza il giorno 11 novembre ed il rientro il giorno 13 novembre**, ma che eventuali prodotti potranno essere spediti anche precedentemente presso la sede della finale.

Durante la finale nazionale 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<sup>5</sup>, il quale sarà oggetto di valutazione da parte di:

- **una giuria tecnica**, garantita dalla partnership con l'Associazione Cuochi San Giovanni in Fiore, parte integrante della Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.) che decreterà i primi tre vincitori.
- **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**.

---

<sup>5</sup> 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.



In particolare, i primi tre classificati riceveranno un trofeo edizione “Upvivium 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](http://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.**<sup>6</sup> 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).<sup>7</sup>

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.

---

<sup>6</sup> Da svolgersi nella Regione di appartenenza ad ogni singola squadra, organizzati dalle Unioni Regionali di cui fanno parte le Associazioni Provinciali con le quali i concorrenti risultano iscritti.

<sup>7</sup> L'iscrizione, previa compilazione di specifico modulo da parte di ogni singolo richiedente, avverrà a cura di una delle Associazioni Provinciali che hanno sede nella Regione di ogni singola squadra partecipante alla finale. La relativa tessera della F.I.C. consentirà l'accesso a tutti i servizi riservati ai soci (partecipare ad iniziative della FIC, concorsi e competizioni, corsi di formazione, ingressi agevolati o gratuiti alle maggiori fiere di settore, scontistica e agevolazioni per gli acquisti sul sito [ficstore.it](http://ficstore.it), nel circuito assocral e dei partner FIC, accesso al ricettario FIC, alle aree riservate ai soci e possibilità di scaricare filmati didattici).

## CALENDARIO DEL CONCORSO

ATTIVITA'	DATA/SCADENZA
Termine di iscrizione al concorso UPVIVIUM Fase locale - Riserva di Biosfera Appennino tosco-emiliano da parte degli esercizi di ristorazione	Entro le ore 12.00 del giorno martedì 23 luglio 2024
Conferma dell'avvenuta iscrizione al concorso UPVIVIUM Fase locale - Riserva di Biosfera Appennino tosco-emiliano da parte del Parco Nazionale dell'Appennino tosco-emiliano	Entro le ore 18:00 di Venerdì 26 luglio 2024
Conferma di partecipazione al concorso UPVIVIUM Fase locale - Riserva di Biosfera Appennino tosco-emiliano da parte delle squadre iscritte e invio dei materiali (immagine/i e/o video) relativi al piatto e alla bevanda in concorso	Entro le ore 12:00 di sabato 3 agosto 2024
Comunicazione dell'elenco ufficiale delle squadre ammesse al concorso UPVIVIUM Fase locale - Riserva di Biosfera Appennino tosco-emiliano	Entro Venerdì 9 agosto 2024
Parte I della Fase locale - determinazione dei 5 vincitori territoriali:	Tra lunedì 12 agosto e mercoledì 25 settembre 2024 <sup>8</sup>

---

<sup>8</sup> salvo eventuali chiusure programmate che dovranno essere comunicate al momento dell'iscrizione.

ATTIVITA'	DATA/SCADENZA
periodo di presenza del piatto negli esercizi di ristorazione "capitani" delle squadre in concorso e votazione del piatto da parte dei clienti tramite Modulo Google	
Comunicazione dei 5 vincitori territoriali da parte del Parco Nazionale dell'Appennino tosco-emiliano	Entro venerdì 27 settembre 2024
Conferma di partecipazione da parte dei 5 vincitori territoriali alla fase successiva	Entro martedì 1° ottobre 2024
Parte II della Fase locale: assaggio da parte della giuria tecnica AICI dei piatti in concorso dei 5 vincitori territoriali	Tra martedì 1 e mercoledì 9 ottobre 2024
Comunicazione del vincitore del concorso UPVIVIUM Fase locale - Riserva di Biosfera Appennino tosco-emiliano	Giovedì 9 ottobre 2024
Conferma di partecipazione da parte del vincitore del concorso UPVIVIUM Fase locale - Riserva di Biosfera Appennino tosco-emiliano alla Finale Nazionale	Venerdì 10 ottobre 2024
Finale nazionale e serata di premiazione	Martedì 12 novembre 2024