



**Comunità
Montana
di
Valle
Camonica**



UPVIVIUM

Un concorso con i ristoratori e i produttori per trovare il "Piatto della Biosfera" nella Riserva della Biosfera Valle Camonica-Alto Sebino.

Fino all'8 agosto si cercano squadre di ristoratori e produttori a Km0. Dall'11 agosto al 2 ottobre la gara si sposta "a tavola", nei ristoranti e agriturismi del territorio.

Valorizzare il patrimonio agro-alimentare delle Riserve di Biosfera MaB UNESCO italiane, evidenziando lo stretto legame che vi è tra ruralità e conservazione del paesaggio e della biodiversità, accrescendo il valore e le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero e dando visibilità a chi li propone, ogni giorno, attraverso ricette dedicate nei menu dei ristoranti.

La Comunità Montana di Valle Camonica – ente gestore della Riserva della Biosfera UNESCO MaB (Man and Biosphere) Valle Camonica-Alto Sebino partecipa alla **3ª edizione di "UPVIVIUM, il contest gastronomico a Km zero"** delle Riserve della Biosfera italiane.

Squadre di ristoratori e produttori locali (individuate attraverso selezioni e concorsi organizzati da ciascuna Riserva della Biosfera in gara) **si sfideranno con piatti e bevande a filiera corta**, in grado di rappresentare al meglio il connubio "uomo e biosfera" del proprio territorio. I vincitori locali si sfideranno in una fase nazionale, la **finalissima di Parma, ospitata il 30 novembre da ALMA, Scuola Internazionale di Cucina Italiana di Colorno**, rappresentando il territorio di Valle Camonica-Alto Sebino.

Secondo **Mirco Pendoli, assessore all'ecologia e ambiente della Comunità Montana di Valle Camonica**, *"le Riserve di Biosfera Unesco sono laboratori in cui sperimentare azioni e progetti volti alla sostenibilità, all'economia circolare, alla lotta allo spreco delle risorse e alla valorizzazione delle stesse, con focus sul territorio. Il concorso UPVIVIUM nasce proprio con queste finalità, per questo credo sia importante che la nostra Riserva partecipi all'edizione 2022, considerando i possibili riscontri in termini di turismo di qualità, legato anche alla gastronomia e ai prodotti tipici di un'area che tocca svariati habitat naturali, dal lago d'Iseo fino all'alta montagna. Con questa iniziativa – conclude Pendoli – si auspica che il programma MAB UNESCO possa essere anche per il nostro territorio un volano per contribuire a valorizzare tradizioni e tipicità e dare più valore alle reti e catene locali – fatto a maggior ragione necessario in un periodo come questo, dove imprevisti fattori macroeconomici ed eventi climatici straordinari rendono sempre più difficile l'attività degli operatori sul territorio"*.

Piazza F. Tassara, 3
25043 BRENO (BS)

Tel. +39.0364.324011
Fax +39.0364.22629-22544
C.F.-P.IVA n. 01766100984

www.cmvallecamonica.bs.it
info@cmvallecamonica.bs.it



ENTE
GESTORE
DEL
PARCO
DELL'ADAMELLO



**Comunità
Montana
di
Valle
Camonica**

IL CONCORSO

Poche le regole: ogni squadra dovrà essere formata almeno da un ristoratore/gestore di agriturismo e da un produttore di aziende agricole o ittiche con sede operativa in uno dei 45 Comuni della Riserva della Biosfera, creare un piatto che sia espressione della valorizzazione del patrimonio agro-alimentare del territorio e della sua biodiversità (da abbinare con un vino, una birra agricola o altra bevanda a km zero), e proporlo almeno una volta alla settimana nel menu o carta del proprio locale, previa iscrizione **entro e non oltre le ore 17.00 di lunedì 8 agosto 2022 alla Comunità Montana di Valle Camonica.**

Due giurie. Le proposte di piatto verranno sottoposte a una **Giuria Tecnica di esperti in materie gastronomiche** che li valuteranno a uno a uno. A partire da mercoledì 11 agosto, poi, chiunque potrà diventare membro della **Giuria Popolare** del concorso. Come? Andando a **degustare i "Piatti della Biosfera"** proposti negli esercizi aderenti **dall'11 agosto al 2 ottobre 2022:** basterà scattare una foto del piatto provato e **postare o taggare l'immagine sui social dedicati al concorso** nella Riserva Valle Camonica-Alto Sebino – nella fattispecie il profilo Instagram o la pagina Facebook **@upvivism.vcas** – indicando semplicemente il locale dove è stato degustato il piatto.

I piatti selezionati dalla Giuria Tecnica e quello più votato dalla Giuria Popolare parteciperanno in seguito ad una **prova d'assaggio il 25 Ottobre 2022** in cui sarà decretato il **"Piatto ambasciatore della Biosfera della Riserva Valle Camonica-Alto Sebino"** che andrà a contendersi il primato nazionale nella **finalissima di Colorno (PR), presso ALMA (Scuola Internazionale di Cucina Italiana).**

Tutte le informazioni e le regole per partecipare al concorso – sia come realizzatori dei "Piatti della Biosfera", sia come giurati popolari degustatori – sono consultabili sulla pagina ufficiale dell'iniziativa: <https://www.vallecamonicaunesco.it/upvivism/>

In palio. Per i giurati popolari che condivideranno la propria esperienza **tre cene per due persone** nel ristorante che risulterà vincitore della fase locale del concorso, per la coppia ristoratore-produttore una formazione presso la scuola di Cucina Internazionale e per il territorio una vetrina di livello nazionale.

Piazza F. Tassara, 3
25043 BRENO (BS)

Tel. +39.0364.324011
Fax +39.0364.22629-22544
C.F.-P.IVA n. 01766100984

www.cmvallecamonica.bs.it
info@cmvallecamonica.bs.it



ENTE
GESTORE
DEL
PARCO
DELL'ADAMEZZO

L'iniziativa è organizzata da Comunità Montana di Valle Camonica - ente gestore della Riserva di Biosfera Valle Camonica-Alto Sebino con la collaborazione dell'Associazione Ristoratori Valle Camonica-Sebino, dell'Associazione Pubblici Esercizi Alta Valle (A.P.E.), Condotta Slow Food di Valle Camonica, Bio-distretto Valle Camonica, Consorzio Valcamonica IGT, Associazione per la promozione del formaggio Brè, Consorzio Tutela formaggio Silter DOP.

Coordinamento operativo Loretta Tabarini PromAzioni360 e Maura Seriola.