



## RISERVA DELLA BIOSFERA “Valle Camonica – Alto Sebino” - ANNO 2022

### DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E SCHEDA RICETTA

Spett.le

Comunità Montana di Valle Camonica  
ente gestore della Riserva di Biosfera Valle Camonica – Alto Sebino  
piazza Tassara, 3 – Breno BS

[uff.protocollo@cmvallecamonica.bs.it](mailto:uff.protocollo@cmvallecamonica.bs.it)

pec: [protocollo@pec.cmvallecamonica.bs.it](mailto:protocollo@pec.cmvallecamonica.bs.it)

#### OGGETTO : “Domanda di partecipazione al Concorso UPVIVIUM 2022”

Il sottoscritto..... nato a  
.....il ..... e residente in  
via/piazza..... a  
.....provincia..... 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.....email.....

**DOMANDA DI PARTECIPARE AL CONCORSO “UPVIVIUM 2022** con il piatto denominato:

.....

In qualità di “Referente” della squadra denominata ..... composta anche dalla/e

seguinte/i azienda/i .....- ..... :.....

..... con sede operativa all'interno della Riserva di Biosfera di Valle Camonica e Alto Sebino, via

.....

.....città.....

.....  
(per ciascuna Azienda 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 abbinata)

Luogo, data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Allegati:

1. fotocopia/scansione della Carta di Identità del richiedente;
2. liberatoria sottoscritta dai partecipanti alla squadra;
3. Scheda tecnica Ricetta in concorso comprensiva di immagine di qualità ritraente il "piatto" (fotografia digitale) – le domande pervenute in modalità cartacea dovranno essere seguite dalla trasmissione della fotografia del piatto;

## LIBERATORIA ( Ristoratore )

Io sottoscritto \_\_\_\_\_

nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

e residente in \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

c.f. \_\_\_\_\_

al fine di partecipare al **Concorso UPVIVIUM 2022**

### DICHIARO

DI ESSERE IN REGOLA CON I REQUISITI MORALI E PROFESSIONALI E PER LE ATTIVITA' DI VENDITA E/O SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE e di assumersi tutte le responsabilità sui prodotti in vendita, in osservanza delle norme sia fiscali che sanitarie, nonché di essere stato/a informato/a che i dati personali verranno trattati ai sensi del Regolamento 2016/679/UE al solo scopo di valutare i requisiti per accedere e partecipare al concorso. Il trattamento è svolto per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico. I dati raccolti sono conservati per tre anni dalla presentazione della domanda. I dati non sono comunicati a terzi. I dati non sono trasmessi fuori dall'Unione Europea.

Di essere a conoscenza e di acconsentire alla pubblicazione dei dati di partecipazione forniti anche a mezzo della rete internet e/o supporti digitali o cartacei a mezzo locandina, brochure, pannelli, vetrine ed ogni mezzo adatto ed al fine della promozione dell'evento, a cura degli Organizzatori dello stesso.

### AUTORIZZO

gli Organizzatori a divulgare, senza limiti di tempo, spazio e supporto e senza avere nulla a pretendere in termini di compenso o diritti, le fotografie, immagini e/o filmati voce realizzati a scopo divulgativo, relativi alla mia persona ed alla mia attività e Li esonero da ogni responsabilità

DICHIARO:  Inviando le mie informazioni, dichiaro di essere a conoscenza del Regolamento del Concorso e di accettarlo in ogni sua parte.

Luogo, data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

## **LIBERATORIA ( Azienda )**

Io sottoscritto \_\_\_\_\_

nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

e residente in \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

c.f. \_\_\_\_\_,

### **DICHIARO**

DI ESSERE IN REGOLA CON I REQUISITI MORALI E PROFESSIONALI E PER LE ATTIVITA' DI VENDITA E/O SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE e di assumersi tutte le responsabilità sui prodotti in vendita, in osservanza delle norme sia fiscali che sanitarie, nonché di essere stato/a informato/a che i dati personali verranno trattati ai sensi del Regolamento 2016/679/UE al solo scopo di valutare i requisiti per accedere e partecipare al concorso. Il trattamento è svolto per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico. I dati raccolti sono conservati per tre anni dalla presentazione della domanda. I dati non sono comunicati a terzi. I dati non sono trasmessi fuori dall'Unione Europea.

Di essere a conoscenza e di acconsentire alla pubblicazione dei dati di partecipazione forniti anche a mezzo della rete internet e/o supporti digitali o cartacei a mezzo locandina, brochure, pannelli, vetrine ed ogni mezzo adatto ed al fine della promozione dell'evento, a cura degli Organizzatori dello stesso.

### **AUTORIZZO**

gli Organizzatori a divulgare, senza limiti di tempo, spazio e supporto e senza avere nulla a pretendere in termini di compenso o diritti, le fotografie, immagini e/o filmati voce realizzati a scopo divulgativo, relativi alla mia persona ed alla mia attività e Li esonero da ogni responsabilità

DICHIARO:  Inviando le mie informazioni, dichiaro di essere a conoscenza del Regolamento del Concorso e di accettarlo in ogni sua parte.

Luogo, data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_



**Attrezzature necessarie:**

<b>1</b>	<b>6</b>	<b>11</b>
<b>2</b>	<b>7</b>	<b>12</b>
<b>3</b>	<b>8</b>	<b>13</b>
<b>4</b>	<b>9</b>	<b>14</b>
<b>5</b>	<b>10</b>	<b>15</b>

**Aziende agricole Partner della squadra**

---

---

---

---

**Prodotti del territorio forniti dal / dai partner della squadra, provenienza geografica e caratteristiche dei prodotti utilizzati, motivazione della scelta**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Bevanda abbinata alla ricetta e azienda di riferimento**

---

---

**Motivazione relativa all'abbinamento della bevanda e scheda tecnica della bevanda**

---

---

---

---

## **GIURIA DI QUALITA' - INDICAZIONE CRITERI DI VALUTAZIONE**

**Nella fase della scelta dei 20 piatti che parteciperanno al concorso, la Giuria tecnica si atterrà alla seguente valutazione (punti massimi 15):**

- Qualità e valorizzazione nella scelta degli alimenti in base al tema del Concorso (Voto da 1 a 5)
- Completezza nella compilazione della scheda ricetta e rispetto delle grammature per porzione (Voto da 1 a 5)
- Originalità e creatività della ricetta (Voto da 1 a 5)

**Nella fase finale della degustazione dei piatti, la Giuria si atterrà alla seguente valutazione (punti massimi 100):**

Rispondenza agli obbiettivi del Concorso (voto da 8 a 10)

Aspetto cromatico e composizione del piatto (Voto da 6 a 10)

Degustazione: profumo (Voto da 6 a 10);

Equilibrio (Voto da 8 a 10);

Gusto (Voto da 8 a 10),

Armonia del palato: presenza ed armonia dei 4 punti del palato nel piatto (Voto da 8 a 10),

Consistenze del piatto: morbidezza; cremosità; croccantezza (Voto da 8 a 10)

Tecniche di preparazione utilizzate (Voto da 6 a 10),

“Concept “del piatto presentato (progettazione, creatività) (Voto da 8 a 10),

Scelta e abbinamento del vino al piatto presentato (voto da 1 a 10)