

La Riserva della Biosfera Valle Camonica-Alto Sebino vince la 3a edizione di UPVIVIUM

1 Dicembre 2022



La Riserva della Biosfera Valle Camonica – Alto Sebino prima classificata nella finale nazionale della terza edizione del concorso enogastronomico UPVIVIUM – biosfera gastronomica a km zero.

È ufficiale: il “Peperone rosso, formaggio Bré, prezzemolo e mais” di chef Gabriele Zucchelli dell’Osteria al Cantinè presentato dalla Riserva della Biosfera Valle Camonica – Alto Sebino è il Piatto della Biosfera 2022. Nella serata di martedì 30 novembre la prestigiosa giuria tecnica del concorso, guidata dal critico gastronomico Andrea Grignaffini, si è riunita nella Reggia di Colorno, dove ha sede ALMA, la Scuola internazionale di Cucina Italiana, per l’assaggio dei sei piatti finalisti in gara e ha assegnato il riconoscimento più ambito proprio al piatto proposto dalla nostra Riserva di Biosfera, seguito sul podio dal Mab del Parco Nazionale della Sila e dalla biosfera dell’Appennino Tosco-Emiliano.

L’obiettivo del concorso nazionale UpVivium è quello di valorizzare il patrimonio agro-alimentare delle Riserve della Biosfera MaB

Unesco italiane, evidenziando lo stretto legame 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 e ponendosi come elemento di stimolo allo sviluppo sostenibile del territorio.

Grande la soddisfazione per la Riserva della Biosfera Valle Camonica – Alto Sebino, che partecipava per la prima volta al concorso, e per tutto il territorio, rappresentato a Colorno da un nutrito gruppo di sostenitori e ambasciatori. Oltre alla squadra premiata (formata da Osteria Al Cantinè e Cantina Concarena) e al team del Parco dell’Adamello che ha organizzato la fase locale del concorso (composto dal responsabile del servizio Guido Calvi, Paola Chiudinelli, Loretta Tabarini e Maura Seriola, con la partecipazione del critico della Guida dell’Espresso Elio Ghisalberti) erano infatti presenti anche Fabio Scalvinoni, presidente dell’Associazione Ristoratori Valle Camonica, Tino Tedeschi, presidente del Consorzio Vini IGT Valle Camonica e Giovanni Patarini in rappresentanza dell’Associazione per la promozione del formaggio Bré. Una bella dimostrazione di quanto la straordinaria varietà e ricchezza di risorse naturali e l’unione d’intenti possono fare per la valorizzazione e la promozione del territorio, anche in contesti di rilievo nazionale.





È una grande soddisfazione essere riusciti dapprima a identificare una proposta a livello locale in grado di sintetizzare nell'offerta eno-gastronomica l'espressione territoriale della Riserva di Biosfera Valle Camonica-Alto Sebino e successivamente portarla al concorso nazionale. Dal momento che l'obiettivo del concorso è valorizzare l'accoppiata ristoratore-produttore agricolo, questa è stata anche un'ottima occasione per valorizzare la rete esistente tra ristoratori e produttori locali.

Guido Calvi

Direttore, Responsabile del servizio, Parco Adamello

L'ambiente e la biodiversità della Valle Camonica-Alto Sebino si confermano sempre più come una vera risorsa anche per i settori economici della stessa e questo premio ne è la conferma e la plastica rappresentazione. Il MaB Riserva di Biosfera Valle Camonica-Alto Sebino è la cornice che ci consente da adesso e per il futuro di trasformare questo concetto in opportunità sempre più concrete.

Mirco Pendoli

Assessore all'Ambiente, Comunità Montana di Valle Camonica