



**Comunità
Montana
di
Valle
Camonica**

Breno, 08-10-2024

COMUNICATO STAMPA

"La Valle Camonica nel piatto" della Trattoria La Peppina è il piatto ambasciatore della nostra Riserva della Biosfera alla finale nazionale di UPVIVIUM del 12 novembre in Calabria

Un piatto povero e semplice, ma in grado di raccontare profondamente la Valle Camonica e di sprigionare ricordi ed emozioni. Un piatto che sa di famiglia. Sarà la creazione della squadra "La Peppina" – composta dalla **Trattoria La Peppina, dall'azienda agricola Agrimor e dal Consorzio Alpi dell'Adamello** – a traghettare la Valle Camonica e l'Alto Sebino alla finale nazionale del concorso **"Upviviium - Biosfera Gastronomica a Km zero"**, organizzata dalla Federazione Italiana Cuochi per eleggere il "Piatto della Biosfera 2024" il prossimo 12 novembre in Calabria, nella Riserva della Biosfera della Sila.

Martedì 8 ottobre la prestigiosa giuria tecnica della fase locale del concorso ha decretato il **"piatto ambasciatore" della Valle Camonica - Alto Sebino**, proposto dalla chef Federica Garini della Trattoria La Peppina di Esine: il suo "La Valle Camonica nel piatto", accompagnato dal Vino Idòl del Consorzio Alpi dell'Adamello ha infatti conquistato i giudici, avendo tutte le carte in regola per sfidare le altre Riserve della Biosfera italiane in gara – Appennino Tosco-Emiliano, Isole di Toscana, Sila, Delta Po e Monte Grappa – e il compito di mantenere il **titolo nazionale** nel nostro territorio (nell'ultima edizione, nel 2022, fu proprio il "Peperone rosso, formaggio Bré, prezzemolo e mais" di chef Gabriele Zucchelli a conquistare il riconoscimento più ambito).

«Gli ingredienti alla base di questo piatto – ha raccontato un'emozionata **chef Garini** – sono un cacciatorino nostrano della macelleria Pagani, la ricotta fresca e il formaggio Guali dell'azienda agricola Agrimor di Berzo Inferiore, pane di nostra produzione preparato con le farine del territorio del Molino Tognali e dell'azienda La Perla Nera con il suo mais nero spinoso. Oltre a questo troviamo erbe raccolte nei nostri prati, come silene e borraggine, o nel nostro orto biodinamico, come la verza e l'erba costa. Il tutto viene unito per formare una **polpettina** tenerissima che viene poi servita su un letto di passata di pomodoro a lunga cottura, sempre di nostra produzione, guarnito con un olio evo dell'azienda Le Chioste e un'emulsione di basilico biologico, sempre del nostro orto. È un piatto povero che viene rielaborato per renderlo più gustoso e appetibile, con l'intento di utilizzare ed esaltare i prodotti del territorio».

Con la quarta edizione del concorso nazionale Upviviium continua l'opera di valorizzazione del **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

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'ADAME
LLO



**Comunità
Montana
di
Valle
Camonica**

ponendosi come elemento di stimolo allo sviluppo sostenibile del territorio.

«Questa è già la terza volta che vengo in Valle Camonica – dichiara **Elio Ghisalberti**, presidente della giuria tecnica nonché noto giornalista enogastronomico per testate come L'Espresso e il Corriere della Sera – e posso affermare che il livello si conferma molto valido. In particolare questo piatto andrà a rappresentare il territorio della Valle Camonica e dell'Alto Sebino nella **finale in Calabria** e nel nostro giudizio abbiamo tenuto conto anche di questo. Quindi a maggior ragione la valorizzazione dei prodotti del territorio è importante perché nel confronto con altre regioni emergerà il valore delle materie prime proposte da ristoratori e produttori camuni».

La "prova di assaggio" di martedì è stata ospitata **all'Istituto Olivelli Putelli** di Darfo Boario Terme: qui nel corso di tutta la giornata allievi e insegnanti sono stati i perfetti e professionali padroni di casa, curando ogni più piccolo dettaglio del servizio di cucina e di sala.

«Iniziative come Upvivism – ha commentato **Giovanbattista Bernardi**, assessore all'Ambiente e Parco Adamello di Comunità Montana di Valle Camonica in quanto ente gestore della Riserva della Biosfera – sono importanti perché ci permettono di unire le nostre eccellenze a diversi livelli, tra aziende agricole, produttori e ristoratori del territorio: l'obiettivo è fare in modo che per tutti loro diventi sempre più naturale lavorare insieme e confrontarsi per valorizzare sempre meglio questo bellissimo e straordinario territorio così vario e ricco che va dall'Alto Sebino all'Alta Valle Camonica: la nostra Riserva della Biosfera».

L'iniziativa ha visto in "cabina di regia" la Comunità Montana di Valle Camonica, ente gestore della Riserva della Biosfera Valle Camonica - Alto Sebino, con la collaborazione dell'**Associazione Ristoratori** e il coordinamento operativo di Loretta Tabarini di PromAzioni360.

Sul sito ufficiale del concorso

<https://www.vallecamonicaunesco.it/upvivism/>

sono presenti le presentazioni dei giurati e le descrizioni dei piatti e delle squadre in gara.

*Per maggiori informazioni:
Comunità Montana di Valle Camonica -
Servizio Parco Adamello e tutela
ambientale, Tel. 0364324011
info@parcoadamello.it*

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'ADAME
LLO