



**Comunità
Montana
di
Valle
Camonica**



Breno 11/09/2024

COMUNICATO STAMPA

UPVIVIUM 2024 approda a tavola: raccontalo con noi

Da giovedì 12 settembre a domenica 6 ottobre la gara per trovare il "Piatto della Biosfera" della Riserva Valle Camonica-Alto Sebino si sposta in 5 ristoranti della Valle Camonica, invitando tutti a una prova d'assaggio

Dopo la fase di candidatura delle squadre di ristoratori e produttori e la selezione dei team che hanno dimostrato di avere tutti i requisiti per partecipare, la fase locale della 4ª edizione di **"UPVIVIUM, il contest gastronomico a Km zero"** delle Riserve della Biosfera italiane – che vede il nostro territorio detentore del titolo di vincitore della precedente edizione – entra finalmente nel vivo.

Da giovedì 12 settembre saranno infatti 5 i ristoranti nei quali sarà possibile degustare i piatti in concorso, realizzati per evidenziare lo stretto legame che vi è tra ruralità e conservazione del paesaggio e della biodiversità, accrescere il valore e le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero e dare visibilità a chi li produce così come a chi li propone nel proprio menu.

L'invito rivolto a tutti è quello di approfittare del periodo del concorso per provare e assaggiare le creazioni uniche dei nostri ristoratori e produttori locali che celebrano il connubio **"uomo e biosfera"** del territorio della nostra Riserva.

Fotografando il piatto e taggando l'immagine sui **social dedicati al concorso** nella Riserva Valle Camonica-Alto Sebino (il profilo Instagram e la pagina Facebook @upvivium.vcas) sarà possibile partecipare all'estrazione che avverrà nel mese di novembre di **3 cene per due persone** nel ristorante che avrà vinto la gara a livello locale e sarà risultato il "Piatto ambasciatore della Riserva Valle Camonica-Alto Sebino", secondo l'insindacabile giudizio di una prestigiosa Giuria Tecnica di esperti in materie gastronomiche.

Il piatto che andrà a contendersi (e speriamo a mantenere) il primato nazionale nella finalissima organizzata dalla Federazione Italiana Cuochi nella Riserva della Biosfera della Sila, in programma nel mese di novembre.

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**

LE SQUADRE, I PRODOTTI E I PIATTI IN GARA

Andiamo infine a scoprire quali sono le squadre (in ordine alfabetico) che hanno passato la selezione, i piatti che propongono e i prodotti a filiera corta che hanno impiegato nelle loro preparazioni.

1. Squadra: AGLIO E OGLIO

Piatto: *Sformatino al Silter DOP, guanciaie stagionate Norcineria Camuna, confettura ai frutti rossi e chips di mais nero spinoso*

- Capofila/Ristorante: Ristorante Aglio e Oglio (Rogno)
- Squadra produttori: Norcineria Camuna, Società Agricola Pagus
- Prodotti tipici/locali: Guanciaie artigianale della Valle Camonica, Formaggio Silter DOP, Farina di Mais Nero Spinoso, Birra artigianale weissbier Pagus

2. Squadra: ELEMENTI

Piatto: *Passaggio fra stagioni ed elementi*

- Capofila/Ristorante: Bio Ristoro Cristo Re (Bienno)
- Squadra produttori: Az. Agr. Colle Civarolo, Az. Agr. Shanty Maè
- Prodotti tipici/locali: Lichene Islandico, Grano Saraceno, Iperico, Foglia di Fico, Vino Rosso Tervàr Az. Agr. Colle Civarolo

3. Squadra: I PITOTI COPA FAM

Piatto: *Il salmerino che grigna*

- Capofila/Ristorante: Ristorante Rugantino (Bienno)
- Squadra produttori: Agroittica San Fiorino, Cantina Bignotti, La perla nera, Insaccati e non solo
- Prodotti tipici/locali: Salmerino, Fagioli Copa Fam, Lardo Nostrano, Farina di Mais Nero Spinoso, Burro nostrano, Olio locale, Brut Metodo Classico Cantina Bignotti

4. Squadra: OLTRE

Piatto: *Insieme*

- Capofila/Ristorante: La Vecchia Fontana (Bienno)
- Squadra produttori: Az. Agr. Moreira, Cantina Bignotti
- Prodotti tipici/locali: Miele di Rododendro, Lumache, Pancia di Maialino, Pancetta stesa, Valcamonica Rosso Fenocolo Cantina Bignotti

5. Squadra: TRATTORIA LA PEPPINA

Piatto: *La Valle Camonica nel piatto*

- Capofila/Ristorante: Trattoria La Peppina (Esine)
- Squadra produttori: Az. Agr. Agrimor, Consorzio Alpi dell'Adamello
- Prodotti tipici/locali: Salame Nostrano, Ricotta Nostrana, Formaggio Guali, Olio Evo locale, Farine di produzione locale, Farina di Mais Nero Spinoso, Verdure dell'orto biologico, Vino Idol Consorzio Alpi dell'Adamello

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

Per conoscere tutti i dettagli e la storia del progetto è possibile consultare il sito dedicato e i profili social collegati:

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

FB + IG: @upvivism.vcas

L'iniziativa è organizzata da Comunità Montana di Valle Camonica – ente gestore della Riserva della Biosfera Valle Camonica-Alto Sebino con la collaborazione dell'Associazione Ristoratori Valle Camonica-Sebino.

Coordinamento operativo: Loretta Tabarini PromAzioni360.