



Ristoratori della Valle Camonica e dell'Alto Sebino: a rapporto!

La Riserva della Biosfera sfida i migliori chef locali per rappresentarla alla 4ª edizione del concorso UPVIVIUM e mantenere il titolo nazionale, oggi detenuto dal nostro territorio

Presentazione delle ricette fino a martedì 23 luglio

Ci eravamo lasciati nel novembre del 2022 in quel della Reggia di Colorno (Parma), dove ha sede ALMA, la Scuola internazionale di Cucina Italiana, con in mano il titolo di “1° classificato” della terza edizione di “UPVIVIM, il contest gastronomico a Km zero” delle Riserve della Biosfera italiane. A farlo conquistare alla Riserva della Biosfera Valle Camonica-Alto Sebino il giovane Gabriele Zucchelli, al tempo chef dell'Osteria Al Cantinì che, una volta passata la fase locale, fece vincere al nostro territorio anche il titolo di “Piatto della Biosfera italiano 2022” con il suo “Peperone rosso, formaggio Bré, capperi, prezzemolo e mais”.

Nel 2024 il Concorso UPVIVIUM torna con la sua quarta edizione che, come la precedente, prevede prima una “fase locale” in cui ciascuna Riserva della Biosfera determinerà il proprio team vincitore, quindi una “fase nazionale”, ovvero la sfida tra i vincitori locali che sarà ospitata dalla Riserva della Biosfera “Sila” con la collaborazione della FIC- Federazione Italiana Cuochi il prossimo 12 novembre.

La Comunità Montana di Valle Camonica – ente gestore della Riserva della Biosfera UNESCO MaB (Man and Biosphere) Valle Camonica-Alto Sebino ha quindi pubblicato il bando per la fase locale della 4ª edizione di UPVIVIUM, per individuare le squadre di ristoratori e produttori locali che, dopo una fase di preselezione, anche quest'anno si sfideranno per una giuria tecnica di assaggio composta da esperti in materie gastronomiche, con piatti e bevande a filiera corta in grado di rappresentare al meglio il connubio “uomo e biosfera” del nostro territorio.

Obiettivo di UPVIVIUM è infatti quello di 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.

IL CONCORSO

La partecipazione al Concorso UPVIVIUM è gratuita e aperta a tutti i ristoratori della Valle Camonica e dell'Alto Sebino. Per iscriversi, è necessario compilare il modulo di partecipazione disponibile sulla pagina <https://www.vallecamonicaunesco.it/upvivium/> e inviarlo, insieme a un'immagine del piatto in concorso, all'indirizzo email uff.protocollo@cmvallecamonica.bs.it o tramite PEC a protocollo@pec.cmvallecamonica.bs.it entro le ore 12 di martedì 23 luglio 2024.

Il concorso è riservato a squadre composte da almeno tre aziende con sede operativa in uno dei 45 comuni* della Riserva di Biosfera Valle Camonica-Alto Sebino. Le squadre devono includere:

1. **Esercizio o azienda agrituristica:** Munita di regolare licenza di ristorazione e identificata come "referente" della squadra.
2. **Azienda agricola, ittica, stagionatore di formaggio, norcineria/macelleria:** Fornisce le materie prime a Km zero per il piatto in concorso.
3. **Azienda agricola produttrice di bevande:** Fornisce la bevanda che accompagnerà il piatto.

Gli esercizi ristorativi "referenti" devono proporre il piatto candidato nel proprio menù per almeno un giorno alla settimana, individuato nel giovedì sera, dal 31 agosto al 6 ottobre inclusi. È possibile aumentare la presenza del piatto nel menù a discrezione dei partecipanti. Inoltre, la partecipazione al concorso deve essere evidenziata sui propri strumenti di comunicazione/media.

Per incentivare l'assaggio del piatto, verrà organizzata una premiazione ad estrazione per le persone che taggheranno la foto del Piatto della Biosfera e le pagine social del concorso su Facebook (@upvivium.vcas) e/o Instagram. Saranno estratti tre premi consistenti in una cena per due persone presso il ristorante vincitore della fase locale. Il primo estratto avrà anche la possibilità di assistere ai lavori della giuria tecnica per l'elezione del portavoce della Riserva della Biosfera "Valle Camonica – Alto Sebino". I lavori si svolgeranno in data infrasettimanale nel periodo 7-13 ottobre 2024.

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. Coordinamento operativo Loretta Tabarini PromAzioni360.

**Angolo Terme, Artogne, Berzo Demo, Berzo Inferiore, Bienno, Borno, Braone, Breno, Capo di Ponte, Castro, Cedegolo, Cervenò, Ceto, Cevo, Cimbergo, Cividate Camuno, Corteno Golgi, Costa Volpino, Darfo Boario Terme, Edolo, Esine, Gianico, Incudine, Losine, Lovere, Lozio, Malegno, Malonno, Monno, Niardo, Ono San Pietro, Ossimo, Paisco Lovenò, Paspardo, Piancamuno, Piancogno, Pisogne, Ponte di Legno, Rogno, Saviore dell'Adamello, Sellero, Sonico, Temù, Vezza d'Oglio, Vione.*