

UPVIVIUM, avvio alla quarta edizione del contest gastronomico a km 0 nella Riserva di Biosfera Appennino tosco-emiliano

Sono aperte per i ristoratori e produttori locali della Riserva di Biosfera MAB UNESCO Appennino tosco-emiliano le iscrizioni alla quarta edizione del [Concorso UPVIVIUM "Biosfera gastronomica a km 0"](#), il contest nazionale dedicato alla valorizzazione delle eccellenze eno-gastronomiche territoriali, quest'anno patrocinato dalla FIC ([Federazione Italiana Cuochi](#)).

[Scarica qui il regolamento di partecipazione al Concorso UPVIVIUM 2024!](#)

Gli interessati possono inviare, entro il 23 luglio, la propria candidatura al Parco Nazionale dell'Appennino tosco-emiliano che, in qualità di soggetto coordinatore dell'omonima Riserva della Biosfera ammetterà al concorso fino ad 80 "squadre", eventualmente selezionandole secondo i requisiti dettagliati nel regolamento. Le squadre in concorso dovranno essere composte almeno da 3 imprese: un esercizio di ristorazione (che sarà il "capitano" della squadra), almeno una azienda agroalimentare che fornisce ingredienti utili alla composizione del "piatto" in concorso, una azienda che fornisce la bevanda ad esso associata.

I piatti in concorso dovranno contenere almeno un prodotto tipico della Riserva della Biosfera Appennino tosco-emiliano che possieda almeno una certificazione e/o marchio di qualità territoriali, quale: prodotti PAT, DOP, IGP, Presidio Slow Food, Sapori e Tradizioni di Modena. Frutta e verdura dovranno essere di stagione e molto importante sarà anche l'abbinamento con vini, birre o bevande analcoliche locali, birre e vini locali.

Gli esercizi di ristorazione già aderenti al Network dei "Ristoranti della Biosfera" avranno accesso diretto al concorso in quanto in possesso di ulteriori requisiti di sostenibilità (per saperne di più sul Network dei "Ristoranti della Biosfera": <https://bit.ly/3X5eZNs>)

Le squadre che saranno ammesse al concorso si contenderanno il titolo di vincitore UPVIVIUM 2024 della Riserva della Biosfera dell'Appennino tosco-emiliano, mediante una selezione che si articola in due fasi.

In una prima fase, nel periodo tra il 12 agosto e il 25 settembre, la comunità locale ed i turisti saranno invitati ad assaggiare i piatti in concorso presso gli esercizi di ristorazione "capitani", quindi votando i preferiti attraverso un apposito modulo online. Questa votazione popolare, sommata al punteggio documentale attribuito in fase di ammissione (sulla base della ricetta, numero di aziende coinvolte, servizi...), decreterà i cinque "squadre" vincitori di altrettanti ambiti territoriali in cui la Riserva della Biosfera è suddivisa: Appennino modenese, Appennino parmense, Appennino reggiano, Garfagnana e Lunigiana. Gli esercizi di ristorazione capitani di queste cinque squadre, oltre una targa commemorativa della vittoria, otterranno una promozione web per alcune settimane a carico della Riserva della Biosfera.

Dopo di che, i piatti in concorso di queste cinque squadre verranno sottoposti all'assaggio da parte di una giuria tecnica composta da membri di AICI ([Associazione Insegnanti di Cucina Italiana](#)) che, entro il 9 ottobre, nominerà una di queste squadre vincitrice UPVIVIUM 2024 della Riserva della Biosfera Appennino tosco-emiliano.

La squadra vincitrice UPVIVIUM 2024 della Riserva della Biosfera Appennino tosco-emiliano potrà quindi partecipare (a spese della Riserva della Biosfera) alla finale nazionale del concorso, nella quale si confronterà con i vincitori delle Riserva della Biosfera di Isole di Toscana, Sila, Delta Po, Monte Grappa, Valcamonica e Alto Sebino, ambendo così al titolo nazionale. La finale nazionale si terrà il 12 novembre alla Riserva della Biosfera Sila e sarà organizzata in collaborazione la FIC e con la [Associazione Cuochi San Giovanni in Fiore](#).

In palio numerosi premi offerti da FIC (materiali didattici, formazione gratuita, corsi di specializzazione a scelta dal Catalogo [CAST-Alimenti](#)) e visibilità sui media e sul web a livello locale e nazionale.

PER LE ISCRIZIONI

Le iscrizioni sono aperte fino alle ore 12.00 del 23 luglio. Tutti i ristoranti e produttori locali della Riserva di Biosfera dell'Appennino tosco-emiliano (dei territori di Parma, Reggio Emilia, Modena, Massa Carrara, Lucca e La Spezia) possono iscriversi gratuitamente compilando il **Modulo online** al seguente link: <https://forms.gle/HZPC2xWQYQDLqDUZ7>

PER MAGGIORI INFORMAZIONI: Chiara Viappiani biosfera@parcoappennino.it; 3482837030