



Concorso UPVIVIUM Biosfera Gastronomica a km zero 2024
 Regolamento fase locale – Riserva della Biosfera Isole di Toscana

UPVIVIUM

BIOSFERA GASTRONOMICA A KM ZERO

EDIZIONE 2024

REGOLAMENTO - FASE LOCALE

RISERVA DELLA BIOSFERA ISOLE DI TOSCANA



Patrocinato da



SOMMARIO

PREMESSA.....	3
OGGETTO E PRINCIPI GENERALI DEL CONCORSO	4
FASI DEL CONCORSO.....	5
PROMOZIONE DELL'INIZIATIVA	5
REGOLAMENTO DELLA FASE LOCALE – ISOLE DI TOSCANA	6
Articolo 1 – A chi è rivolto il concorso.....	6
Articolo 2 – Oggetto del concorso	7
Articolo 3 - Modalità di iscrizione	8
Articolo 4 – Periodo e modalità di realizzazione del “piatto” negli esercizi ristorativi in concorso.....	9
Articolo 5 - Doveri e obblighi dei concorrenti.....	9
Articolo 6 – Modalità di votazione e decretazione dei vincitori	10
Articolo 7 – Premi.....	12
Articolo 8 – Informazioni.....	13
REGOLAMENTO DELLA FASE NAZIONALE	14
CALENDARIO DEL CONCORSO	15
ALLEGATO 1 - Piante aromatiche ed erbe selvatiche	17
ALLEGATO 2 – Fac simile informazioni richieste nel modulo google per la Domanda di partecipazione al concorso “UPVIVIUM edizione 2024”	18

PREMESSA

Il programma Man and Biosphere dell'UNESCO, nell'ambito delle sue prerogative ed obiettivi generali di sostenibilità, intende veicolare e promuovere i **valori di sostenibilità contenuti nelle pratiche agricole di tradizione, buone, sane e pulite, e nella gastronomia che si fonda sui prodotti, i saperi e le culture originali presenti nelle Riserve di Biosfera** in tutto il pianeta. Poiché la gran parte delle Riserve di Biosfera del mondo insiste su aree rurali, questo tema è essenziale sia per la conservazione dell'ambiente, del paesaggio e dei valori culturali, che per il benessere delle popolazioni, per l'agricoltura e il turismo, per l'economia e il lavoro.

A tale scopo la Riserva della Biosfera Isole di Toscana ha inserito nel proprio Piano d'Azione il progetto "UPVIVUM – Biosfera Gastronomica a KM 0" con l'obiettivo di valorizzare le produzioni agro-alimentari tradizionali dell'arcipelago, stimolare forme di gastronomia sostenibile e rafforzare la cooperazione tra settore turistico, mondo della ristorazione e produttori/allevatori e pescatori, riducendo gli impatti connessi alla filiera degli approvvigionamenti alimentari.

Per le Riserve della Biosfera, in particolare per quelle italiane, la cultura del cibo è strettamente connessa a quella della sostenibilità, per questo è importante che se ne occupino, non solo in relazione alla gestione e riduzione dell'impatto ambientale delle filiere agro-alimentari, ma anche in considerazione del fatto che prodotti tipici e piatti sono espressione della cultura gastronomica e dell'economia locale. Le Riserve della Biosfera devono ambire ad essere territori in cui si consolidano stili di vita sostenibili, dove anche la gastronomia è basata sull'uso equilibrato dei prodotti e il loro riuso nelle ricette migliori della tradizione, così come in quelle innovative e sperimentali.

Nelle precedenti edizioni (2018, 2019 e 2022), il concorso "UPVIVUM – Biosfera Gastronomica a KM 0", ha visto protagonisti ristoratori e produttori/allevatori/pescatori di cinque Riserve di Biosfera MAB UNESCO italiane "Appennino Tosco Emiliano", "Delta Po", "Alpi Ledrensi e Judicaria", "Sila", "Isole di Toscana", raggiungendo ottimi risultati anche in termini di visibilità e apprezzamento da parte di comunità locale e turisti.

OGGETTO E PRINCIPI GENERALI DEL CONCORSO

La **Riserva di Biosfera MAB UNESCO “Isole di Toscana¹”**, in collaborazione con le Riserve della Biosfera “Sila”, “Appennino Tosco Emiliano”, “Delta del Po”, “Monte Grappa”, “Valle Camonica ed Alto Sebino”, bandiscono l'edizione 2024 del concorso “UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a km 0” per l'ideazione e le preparazioni gastronomiche di “piatti” che utilizzino e valorizzino i prodotti agro-alimentari tipici di ciascun territorio.

UPVIVIUM è oggi un concorso gastronomico a cui partecipano “team” composti da ristoratori e produttori agro-alimentari delle Riserve della Biosfera italiane.

Gli obiettivi del concorso sono:

- Favorire ed incrementare l'utilizzo delle produzioni agro-alimentari locali nel settore ristorativo delle Riserve di Biosfera.
- Sensibilizzare gli esercizi di ristorazione alla piena valorizzazione dei prodotti agro-alimentari del proprio territorio nel presentare i propri menù agli ospiti (storytelling).
- Valorizzare il patrimonio agro-alimentare delle Riserve di Biosfera, quale strumento di conservazione della biodiversità “coltivata ed allevata” e della cultura gastronomica tradizionale.
- Recuperare e reinterpretare le ricette tradizionali delle Riserve di Biosfera.
- Stimolare forme di turismo correlate alla gastronomia di qualità.
- Promuovere in modo congiunto e sinergico le Riserve della Biosfera italiane e mettere in rete i loro operatori.

¹ <https://www.isoleditoscanamabunesco.it/>

FASI DEL CONCORSO

L'edizione 2024 del concorso UPVIVIUM prevede prima una **"fase locale"**, che si svolgerà presso i territori di ciascuna Riserva della Biosfera partner, che individuerà il proprio team vincitore entro il **14 ottobre 2024**, quindi una **"fase nazionale"**, che vedrà coinvolte contemporaneamente tutte le Riserve della Biosfera in una sfida sotto forma di contest-live tra le 6 squadre vincitrici del concorso a livello locale di ciascuna Riserva di Biosfera partner, che si terrà il **12 Novembre 2024** a Sorbo San Basile (CZ) presso "Parco Hotel il Granaro" (www.parcotelgranaro.com) scelto in quanto sede del MABOS, museo d'arte del bosco della Sila (www.museomabos.com), in collaborazione con la Associazione Cuochi San Giovanni in Fiore (associata FIC - Federazione Italiana Cuochi).

PROMOZIONE DELL'INIZIATIVA

La promozione a livello locale sul territorio della Riserva della Biosfera Isole di Toscana, allo scopo di favorire la conoscenza del concorso e delle aziende partecipanti, prevede la realizzazione di appositi flyer, locandine e manifesti da divulgare sulle isole di Capraia, Elba e Giglio, sulle navi della Compagnia BluNavy, sul sito della Riserva della Biosfera Isole di Toscana (www.isoleditoscanamabunesco.it) ed i relativi canali social, sul circuito di Vetrina Toscana e delle delegazioni di Livorno e Grosseto della Federazione Italiana Cuochi. Inoltre, per ogni piatto in concorso sarà caricata una galleria di immagini (quelle fornite dai concorrenti in fase di iscrizione) corredate dal nome del "piatto" e dal nome delle aziende componenti la squadra sulla pagina Facebook della Riserva della Biosfera Isole di Toscana <https://www.facebook.com/isoleditoscanamab/>. Si prevede altresì la valorizzazione dei partecipanti e dei vincitori della fase locale attraverso comunicati stampa nelle varie fasi del concorso rivolti ai giornali locali.

A livello nazionale le Riserve di Biosfera partner dell'iniziativa e tutti i soggetti coinvolti nell'organizzazione del concorso UPVIVIUM si impegnano a dare ampia visibilità all'iniziativa sui propri strumenti di comunicazione, promuovendo sia l'iniziativa del concorso, sia l'elenco dei partecipanti ed i vincitori, anche tramite comunicati alla stampa nazionale della fase finale del concorso.

REGOLAMENTO DELLA FASE LOCALE – ISOLE DI TOSCANA

Articolo 1 – A chi è rivolto il concorso

Il concorso è riservato a “**squadre**” composte obbligatoriamente da **almeno tre aziende** aventi sede operativa sulle isole di Capraia, Elba e Giglio dell' Arcipelago Toscano, di cui:

- Una deve essere un **esercizio munito di regolare licenza di ristorazione**, tale azienda è identificata “**capitano**” della squadra in concorso. Un'azienda può essere capitano di una sola squadra in concorso.
- Almeno una deve essere un'azienda agricola, o allevamento/maricoltura, o azienda artigiana trasformatrice di prodotti agroalimentari, che fornisce all'esercizio di ristorazione “capitano” della squadra gli **ingredienti “a Km zero”** per la composizione del “piatto” in concorso. Tali aziende possono essere partner di più squadre in concorso con il medesimo prodotto o con prodotti differenti.
- Una deve essere un'azienda agricola o una azienda artigiana che produce la **bevanda** associata al “piatto”.

Nel caso di aziende agrituristiche in possesso di licenza di ristorazione:

- se queste intendono essere “capitano” di una squadra in concorso, devono comunque coinvolgere almeno un'altra azienda che fornisca loro, anche solo parzialmente, le materie prime per la composizione del “piatto” in concorso e un'altra azienda agricola o artigiana che fornisca loro la bevanda associata al “piatto”.
- Possono essere partner di altre aziende in possesso di licenza di ristorazione fornendo loro dei prodotti.

Articolo 2 – Oggetto del concorso

Le squadre in concorso verranno valutate sulla base di un “piatto” realizzato dall’esercizio di ristorazione “capitano” i cui ingredienti provengono prevalentemente da aziende componenti la squadra, accompagnato da una “bevanda” (vino, birra, succhi ...) proveniente da una azienda membro della squadra in concorso.

Il “piatto” deve contenere e valorizzare:

- Una fonte di carboidrati (pasta, pane, riso, patate, cereali.....);
- Una fonte di proteine (pesce, carne, formaggi, legumi....)
- Una fonte di vitamine (verdure, frutta, funghi...)
- Almeno un prodotto proveniente da ciascuna delle aziende componenti la squadra in concorso
- Almeno un'erba selvatica o pianta aromatica nella lista individuata dalla Riserva della Biosfera Isole di Toscana (vedi elenco **Allegato 1**);
- Nel “piatto” inoltre **non devono essere presenti** prodotti fuori stagione (con riferimento al periodo da giugno a settembre), provenienti dall'estero, derivati da specie rare o in difficoltà di salvaguardia.

Le aziende membri della squadra, i cui prodotti compongono il piatto in concorso e la bevanda associata, devono essere citate nella presentazione del piatto che farà l'esercizio di ristorazione “capitano” ai propri ospiti, elencandole nel menù o facendole elencare a voce da parte del personale di sala.

Saranno valutate positivamente (in sede di fase nazionale del concorso) le tecniche di preparazione del “piatto” che evitano sprechi alimentari e valorizzano il recupero di materie prime e la valorizzazione di parti o di prodotti poco utilizzati.

Articolo 3 - Modalità di iscrizione

La partecipazione al concorso è gratuita.

Il numero massimo di "squadre" ammesse a partecipare al concorso è fissato in 20, selezionate in base all'ordine temporale di corretta ricezione della documentazione di iscrizione secondo le modalità di seguito descritte.

Le iscrizioni trasmesse con altre modalità e/o formati diversi da quelli indicati al presente regolamento e/o non pervenute entro i tempi indicati non saranno accolte. La verifica del corretto ricevimento delle iscrizioni è a carico dei proponenti. In caso di iscrizioni non idonee verrà ammesso a partecipare al concorso il primo degli esclusi secondo l'ordine temporale di iscrizione.

Gli interessati a partecipare al concorso devono compilare la richiesta di partecipazione al concorso tramite **modulo google** (link <https://forms.gle/tdMradkY3qfP5MaE6>) al Parco Nazionale Arcipelago Toscano, soggetto coordinatore della Riserva della Biosfera Isole di Toscana. All'interno del modulo di iscrizione online verrà richiesto di inserire una immagine ritraente il "piatto" in concorso o uno/alcuni degli ingredienti principali che lo compongono² in formato pdf o jpg **entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 10 giugno 2024** (in caso di difficoltà, inviare l'immagine all'indirizzo e-mail miarelli@islepark.it specificando nell'oggetto della mail: "Richiesta di partecipazione a UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a km 0").

Per l'ordine di arrivo delle domande farà fede la data e l'ora di ricezione della stessa.

L'Ente Parco, in qualità di ente gestore della Riserva della Biosfera "Isole di Toscana", valuterà le candidature in base ai criteri elencati nell' **art.2** del presente regolamento. Le squadre i cui piatti saranno ritenuti idonei saranno definitivamente iscritte al concorso. Qualora i documenti ricevuti risultassero incompleti o non coerenti alle indicazioni date, l'Ente Parco contatterà i concorrenti per fornire indicazioni supplementari per

² Tale immagine sarà utilizzata per la votazione on-line del concorso

dar modo alla squadra di adeguare il piatto. Sarà quindi necessario rinviare un nuovo modulo d'iscrizione, integrato con le correzioni richieste, entro e non oltre 4 giorni lavorativi dalla comunicazione ricevuta dal Parco Nazionale Arcipelago Toscano (e comunque entro la scadenza del 14 giugno 2024, vedi oltre); in caso contrario la squadra non sarà ammessa al concorso.

La conferma definitiva dell'avvenuta iscrizione al concorso avverrà via mail, da parte del Parco Nazionale Arcipelago Toscano, entro e non oltre il **14 giugno 2024**, assieme alle indicazioni operative per i successivi sviluppi del progetto.

Articolo 4 – Periodo e modalità di realizzazione del “piatto” negli esercizi ristorativi in concorso

Gli esercizi ristorativi, “capitani” delle squadre in concorso, saranno tenuti a:

- proporre il “piatto” in **almeno un pasto a settimana** (n.12 pasti) nel periodo compreso **tra sabato 15 giugno e domenica 15 settembre 2024**³.
- presentare il Piatto ai propri ospiti, elencando le aziende in squadra nel proprio menù o facendole elencare a voce da parte del personale di sala.

Articolo 5 - Doveri e obblighi dei concorrenti

La partecipazione al concorso implica la contestuale ed incondizionata accettazione di quanto contenuto nel presente regolamento, pena la squalifica.

Inoltre, le imprese componenti il team in concorso, ed in particolare il capitano, sono tenute a dare evidenza della propria partecipazione al concorso sui propri strumenti di comunicazione.

³ salvo eventuali chiusure programmate che dovranno essere comunicate al momento dell'iscrizione.

Articolo 6 – Modalità di votazione e decretazione dei vincitori

In base numero di concorrenti il Parco Nazionale Arcipelago Toscano nominerà un'unica giuria di esperti locali o più giurie di esperti locali (una per ciascuna isola Elba, Capraia, Giglio), ciascuna composta da tre membri, che si recherà su appuntamento concordato, presso gli esercizi ristorativi capitanati nella **settimana dal 9 al 13 settembre**, per valutare i piatti in concorso, attribuendo a ciascuno un **punteggio da 5 a 65 punti**, che tenga in considerazione:

- rispetto delle indicazioni del concorso: da 1 a 13 punti;
- gusto del piatto: da 1 a 13 punti;
- originalità: da 1 a 13 punti;
- capacità di narrazione: da 1 a 13 punti;
- impiattamento: da 1 a 13 punti;

L'assaggio del piatto e della bevanda da parte della Giuria di esperti è a carico dell'esercizio di ristorazione in concorso.

Parallelamente al concorso UPVIVIUM sarà dedicato un album di immagini sulla pagina Facebook della Riserva della Biosfera Isole di Toscana <https://www.facebook.com/isoleditoscanamab/>.

Per ogni piatto in concorso sarà caricata in tale galleria un'immagine (quella fornita dai concorrenti in fase di iscrizione) corredata dal nome del "piatto" e dal nome delle aziende componenti la squadra. Si potrà esprimere il proprio **voto online** al piatto preferito tramite **modulo google⁴** attraverso il quale si potrà votare uno dei ristoranti iscritti al concorso, nel periodo compreso **sabato 15 giugno 2024 e venerdì 13 settembre** che porterà alla squadra un **punteggio da 1 a 35 punti**:

⁴ il link al modulo google sarà disponibile una volta definito il numero di partecipanti al concorso.

- meno di 100 voti: 1 punto;
- da 101 a 200 voti: 10 punti;
- da 201 a 500 voti: 15 punti;
- da 501 a 1000 voti: 25 punti;
- oltre 1000 voti: 35 punti;

Sulla base della classifica stilata, che sarà determinata dalla **somma** del punteggio attribuito dalla **giuria di esperti**, con il punteggio ottenuto sulla base dei **voti online** attribuiti, entro **lunedì 16 settembre 2024** saranno individuati i seguenti vincitori:

- **Vincitore UPVIVIUM 2024 dell'isola d'Elba:** squadra il cui capitano ha sede operativa sull'isola d'Elba il cui piatto ha ottenuto il punteggio complessivo più alto nell'isola;
- **Vincitore UPVIVIUM 2024 dell'isola del Giglio:** squadra il cui capitano ha sede operativa sull'isola del Giglio il cui piatto ha ottenuto il punteggio complessivo più alto nell'isola;
- **Vincitore UPVIVIUM 2024 dell'isola di Capraia:** squadra il cui capitano ha sede operativa sull'isola di Capraia il cui piatto ha ottenuto il punteggio complessivo più alto nell'isola;

Successivamente, una **giuria tecnica** composta da tre esperti nominati dal Parco Nazionale Arcipelago Toscano provvederà a valutare i tre piatti arrivati in finale e stilerà la graduatoria di merito individuando il **Vincitore UPVIVIUM della Riserva della Biosfera Isole di Toscana 2024**, che sarà comunicato pubblicamente nel periodo tra il **25 ed il 30 settembre 2024**. In caso di *ex aequo* sarà considerato il più giovane di età tra i titolari degli esercizi di ristorazione, in caso di ulteriore parità si procederà ad estrazione a sorte.

L'assaggio del piatto e della bevanda da parte della Giuria tecnica è a carico dell'esercizio di ristorazione in concorso.

Articolo 7 – Premi

A tutte le imprese componenti le squadre in concorso sarà consegnato un **attestato di partecipazione** e la **pubblicazione** del Parco Nazionale Arcipelago Toscano “Piante, essenze e tradizioni nell'Arcipelago Toscano”.

A tutte le imprese componenti le squadre vincitrici UPVIVIUM 2024 dell'isola d'Elba, dell'isola del Giglio, dell'isola di Capraia sarà consegnata una **targa commemorativa**.

La squadra vincitrice UPVIVIUM della Riserva della Biosfera Isole di Toscana avrà accesso alla finale nazionale che si terrà **Martedì 12 Novembre 2024** dalla tarda mattinata in poi a Sorbo San Basile (Cz) presso “Parco Hotel il Granaro” (www.parcotelgranaro.com) scelto in quanto sede del MABOS, museo d'arte del bosco della Sila (www.museomabos.com), in collaborazione con la Associazione Cuochi San Giovanni in Fiore (associata FIC - Federazione Italiana Cuochi) e avrà la possibilità di confrontarsi in un contest live con i vincitori del concorso UPVIVIUM nelle altre Riserve della Biosfera partecipanti al progetto UPVIVIUM. Per raggiungere la sede della finale nazionale è prevista la **partenza il giorno 11 novembre ed il rientro il giorno 13 novembre**.

Tutte le squadre partecipanti alla finale nazionale riceveranno in premio un **attestato di partecipazione**, una **medaglia ricordo** e la possibilità di partecipare gratuitamente a **n.2 corsi di Alta Formazione Professionale della F.I.C.** Inoltre, il cuoco e l'aiuto cuoco di ogni singola squadra partecipante alla finale, verranno iscritti gratuitamente per l'anno 2025 come **soci della F.I.C.** (Federazione Italiana Cuochi).

I primi tre classificati riceveranno un **trofeo** edizione “Upvivism 2024”, il **materiale didattico e di lavoro offerto dalla F.I.C.** e un **Corso di Specializzazione di due giornate offerto dalla “Cast-Alimenti”** a scelta dal catalogo pubblicato sul sito www.castalimenti.it (escluse spese alloggio e trasferta), con diverse sconti a seconda del piazzamento ottenuto.⁵

⁵ Per maggiori dettagli sui premi della finale nazionale, vedi *infra* “Regolamento della Finale Nazionale”.

Al fine di facilitare la partecipazione della squadra vincitrice alla finale nazionale, l'Ente Parco **sosterrà le spese di trasferta** per i componenti del *team* (minimo n.3, massimo n.5 partecipanti) e per l'acquisto ed il trasporto delle materie prime per la realizzazione dei piatti durante la finale nazionale.

L'esercizio di ristorazione capitano della squadra ammessa a partecipare alla finale nazionale dovrà dare al Parco Nazionale Arcipelago Toscano conferma scritta (via PEC o via e-mail) della propria partecipazione entro il **5 ottobre 2024**. In caso di mancata risposta entro i termini o di rinuncia all'evento finale, il diritto alla presenza passerà alla seconda squadra classificata secondo la graduatoria della giuria tecnica.

Articolo 8 – Informazioni

Per informazioni contattare la referente di progetto Dott.ssa Carolina Miarelli (miarelli@islepark.it – 0565919464 - 3312691628) presso l'Ufficio Promozione del Parco Nazionale Arcipelago Toscano.

REGOLAMENTO DELLA FASE NAZIONALE

Ogni Riserva di Biosfera partner esprimerà la propria “squadra” vincitrice del concorso nella fase locale. Tale “squadra” accederà alla fase nazionale del concorso che si svilupperà in una giornata di *contest live* il **12 Novembre 2024** che si terrà presso Sorbo San Basile (CZ) presso “Parco Hotel il Granaro” (www.parcotelgranaro.com) scelto in quanto sede del MABOS, museo d'arte del bosco della Sila (www.museomabos.com), in collaborazione con la Associazione Cuochi San Giovanni in Fiore (associata FIC - federazione italiana cuochi). Si ricorda che per raggiungere la sede della finale nazionale **è prevista la partenza il giorno 11 novembre ed il rientro il giorno 13 novembre.**

Durante il *contest live* gli esercizi di ristorazione “capitani” facenti parte delle squadre che hanno avuto accesso alla finale nazionale si sfideranno cucinando il “piatto” con cui hanno vinto la fase locale del concorso⁶, il quale sarà oggetto di valutazione da parte di:

- **una giuria tecnica**, composta da esperti di gastronomia individuati dalla Associazione Cuochi San Giovanni in Fiore (associata FIC - Federazione Italiana Cuochi) che elaborerà il regolamento definendo i criteri di valutazione della finale nazionale per la selezione del piatto migliore;
- **una giuria giornalistica**, composta da giornalisti esperti di gastronomia individuati dalle Riserve della Biosfera partner;

La graduatoria finale, che decreterà il vincitore della fase nazionale del concorso UPVIVIUM, sarà determinata unicamente dai giudizi della giuria tecnica. Sulla base di tale graduatoria saranno assegnati i **premi**.

In particolare, i primi tre classificati riceveranno un trofeo edizione “Upvivism 2024”, realiz-

⁶ Per maggiori dettagli per la finale nazionale, se necessario, potrà essere derogato il principio di stagionalità accettando prodotti congelati o eventualmente modifiche alla ricetta originaria, purché in entrambi i casi venga rispettato il principio di approvvigionamento dei prodotti da fornitori locali

zato e offerto dal laboratorio orafa “G.B. Spadafora” e il **materiale didattico e di lavoro offerto dalla F.I.C.** Inoltre, riceveranno un **Corso di Specializzazione** di due giornate offerto dalla “Cast-Alimenti” a scelta dal catalogo pubblicato sul sito www.castalimenti.it (escluse spese alloggio e trasferta), con le rispettive scontistiche:

1. **Primo classificato:** Corso gratuito
2. **Secondo classificato:** Sconto del 50%
3. **Terzo classificato:** Sconto del 30%

Tutti i concorrenti della finale nazionale riceveranno in premio un **attestato di partecipazione**, una **medaglia ricordo** e la possibilità di partecipare gratuitamente a **n.2 corsi di Alta Formazione Professionale della F.I.C.**⁷ Inoltre, il cuoco e l'aiuto cuoco di ogni singola squadra partecipante alla finale, verranno iscritti gratuitamente per l'anno 2025 come **soci della F.I.C.** (Federazione Italiana Cuochi).⁸

La giuria giornalistica assegnerà invece **una menzione speciale** alla squadra che avrà saputo meglio comunicare la relazione tra il proprio “piatto” (vincitore della fase locale) ed i valori e le caratteristiche della propria Riserva della Biosfera.

⁷ Da svolgersi nella Regione di appartenenza di ogni singola squadra, organizzati dalle Unioni Regionali di cui fanno parte le Associazioni Provinciali con le quali i concorrenti risultano iscritti.

⁸ L'iscrizione, previa compilazione di specifico modulo da parte di ogni singolo richiedente, avverrà a cura di una delle Associazioni Provinciali che hanno sede nella Regione di ogni singola squadra partecipante alla finale. La relativa tessera della F.I.C. consentirà l'accesso a tutti i servizi riservati ai soci (partecipare ad iniziative della FIC, concorsi e competizioni, corsi di formazione, ingressi agevolati o gratuiti alle maggiori fiere di settore, scontistica e agevolazioni per gli acquisti sul sito ficstore.it, nel circuito assocral e dei partner FIC, accesso al ricettario FIC, alle aree riservate ai soci e possibilità di scaricare filmati didattici).

CALENDARIO DEL CONCORSO UPVIVIUM 2024 RISERVA DELLA BIOSFERA 'ISOLE DI TOSCANA'

ATTIVITA'	DATA/SCADENZA
Presentazione pubblica del concorso UPVIVIUM Riserva della Biosfera Isole di Toscana	Giovedì 23 maggio 2024
Termine di iscrizione al concorso	Lunedì 10 giugno 2024, ore 12.00
Conferma dell'avvenuta iscrizione al concorso	Venerdì 14 giugno 2024
Periodo di realizzazione del "piatto" in concorso	Almeno un pasto/settimana (n. 12 pasti) tra sabato 15 giugno e domenica 15 settembre 2024
Periodo di votazione online concorso	Da sabato 15 giugno a venerdì 13 settembre 2024
Assaggio dei "piatti" UPVIVIUM isola d'Elba, isola del Giglio, isola di Capraia da parte di una giuria di esperti	Tra lunedì 9 e venerdì 13 settembre 2024 previo appuntamento
Proclamazione vincitori locali UPVIVIUM isola d'Elba, isola del Giglio, isola di Capraia	Lunedì 16 settembre 2024
Assaggio dei "piatti" vincitori UPVIVIUM isola d'Elba, isola del Giglio, isola di Capraia da parte di una giuria tecnica	Tra martedì 17 e martedì 24 settembre 2024 previo appuntamento
Proclamazione del vincitore UPVIVIUM 2024 della Riserva della Biosfera Isole di Toscana	Tra mercoledì 25 e lunedì 30 settembre 2024
Termine massimo per il vincitore UPVIVIUM 2024 della Riserva della Biosfera Isole di Toscana per comunicare la propria partecipazione alla finale nazionale	Sabato 5 ottobre 2024
Finale nazionale e serata di premiazione	Martedì 12 novembre 2024

ALLEGATO 1 - Piante aromatiche, erbe selvatiche

- Aglio selvatico o sambella
- Alloro
- Asparago selvatico
- Bietola selvatica o spinacino
- Borragine
- Carota selvatica o pastinaca
- Cicerbita
- Corbezzolo
- Elicriso
- Finocchio selvatico
- Lentisco
- Maggiorana o erba persia
- Mirto o Mortella
- More di rovo
- Nepitella
- Ortica
- Papavero o rosolaccio
- Porro selvatico
- Radicchio selvatico o cicoria amara
- Rosmarino
- Salvia
- Sambuco
- Strigoli
- Tarassaco
- Tranapecoro
- Timo o pepolino

ALLEGATO 2: Fac simile informazioni richieste nel **modulo google** per compilare la Domanda di partecipazione online al concorso “UPVIVIUM edizione 2024” - Riserva della Biosfera “Isole di Toscana” – **scadenza ore 12.00 del 10/6/2024**
(link: <https://forms.gle/tdMradkY3qfP5MaE6>)

Prima sezione

Dati anagrafici

Compilare la seguente sezione con i dati del legale rappresentante dell'esercizio di ristorazione che intende inviare la propria manifestazione di interesse al concorso “UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a km 0” edizione 2024 – Riserva della Biosfera Isole di Toscana:

Nome e Cognome*

Nato a*

In data*

Residente in (Via/Piazza, Comune, CAP Provincia)*

Seconda sezione

Esercizio di ristorazione

Ragione sociale*

P.IVA*

Isola in cui ha sede l'esercizio di ristorazione* (indicare Capraia/Elba/Giglio)

Indirizzo dell'esercizio di ristorazione*

E-mail di riferimento *

Numero di telefono di riferimento*

Sito web (inserire il link)*

Terza sezione

Composizione Squadra

In qualità di “capitano” della squadra composta anche dalle aziende con sede operativa all'interno dell'Arcipelago Toscano, delle quali si specificano in questa sezione la ragione sociale ed il/i prodotti che tali aziende forniscono per la preparazione del piatto in concorso e/ o la bevanda ad esso associata.

Nome della squadra *

Azienda 1) Prodotto (obbligatoria)*

Indicare la ragione sociale ed il/i prodotti che tale azienda fornisce per la preparazione del piatto in concorso

Azienda 2) Bevanda (obbligatoria)*

Indicare la ragione sociale e la bevanda che tale azienda fornisce in associazione al piatto in concorso

Altre aziende partner (facoltativa)

Indicare la ragione sociale ed il/i prodotti che le aziende forniscono per la preparazione del piatto in concorso e/o la bevanda ad esso associata

Nome del piatto in concorso *

(max 70 caratteri)

Breve descrizione del "Piatto" in concorso *

Specificare a) quali erbe aromatiche/selvatiche o varietà locali sono state utilizzate, b) quali prodotti del territorio forniti dai partner della squadra sono stati utilizzati e le loro caratteristiche e provenienza geografica, c) quale bevanda, fornita da un partner della squadra, è associata al piatto, le sue caratteristiche e la sua provenienza geografica (max 500 caratteri)

Caricare un'immagine ritraente il "piatto" in concorso o uno/alcuni degli ingredienti principali che lo compongono (tale foto sarà utilizzata per la promozione on-line). In caso di difficoltà, inviare l'immagine all'indirizzo e-mail miarelli@islepark.it, specificando nell'oggetto: "Richiesta di partecipazione a UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a km 0"

Indicare quando sarà degustabile il piatto in concorso, ad esempio "cena del sabato" (é obbligatorio rendere degustabile il piatto in concorso almeno 1 volta a settimana)

Specificare eventuali periodi di chiusura o impegni già programmati che impediranno la possibilità di degustare il "piatto" in concorso tra il 15 giugno ed il 15 settembre 2024

Spazio per fornire eventuali informazioni aggiuntive

(Dopo la compilazione inviare il modulo entro i termini di scadenza)