

UPVIVIUM

BIOSFERA GASTRONOMICA A KM ZERO
EDIZIONE 2023- Monte Grappa

REGOLAMENTO

RISERVA DELLA BIOSFERA MONTE GRAPPA

OGGETTO E PRINCIPI GENERALI DEL CONCORSO

La Riserva della Biosfera MAB UNESCO “Monte Grappa” bandisce l’edizione 2023 del concorso “UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a km 0 - Monte Grappa” per l’ideazione e le preparazioni gastronomiche di “piatti” che utilizzino e valorizzino i prodotti agro-alimentari tipici del territorio.

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

Gli obiettivi del concorso sono:

- favorire ed incrementare l’utilizzo delle produzioni agro-alimentari locali nel settore ristorativo della Riserva 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 della Riserva di Biosfera, quale strumento di conservazione della biodiversità “coltivata ed allevata” e della cultura gastronomica tradizionale;
- recuperare e reinterpretare le ricette tradizionali della Riserva 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.

Il concorso è riservato agli **esercizi muniti di regolare licenza di ristorazione ivi compresi gli agriturismi** aventi sede all’interno dei Comuni facenti parte della Riserva di Biosfera MAB UNESCO partner di cui all’art. 1.

Il concorso è altresì rivolto a **produttori agricoli e artigiani** del territorio della Riserva di Biosfera che forniranno ai ristoranti le materie prime per formulare la “propria proposta a km zero”.

PROMOZIONE DELL'INIZIATIVA

La promozione nel territorio della Riserva Biosfera Monte Grappa, allo scopo di favorire la conoscenza del concorso, prevede la realizzazione di materiale informativo da divulgare attraverso i canali di comunicazione di tutti i firmatari della lettera di endorsement.

Si prevede la valorizzazione dei partecipanti e dei vincitori della fase locale attraverso comunicati stampa e ogni altro canale di comunicazione.

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

ARTICOLO 1 – A CHI È RIVOLTO IL CONCORSO

Il concorso è riservato a “squadre” composte obbligatoriamente da almeno due aziende aventi sede operativa in uno dei 25 comuni facenti parte della Riserva Biosfera del Monte Grappa (*Alano di Piave, Arsiè, Asolo, Bassano del Grappa, Borso del Grappa, Castelcuoco, Cavaso del Tomba, Cornuda, Feltre, Fonzaso, Fonte, Maser, Monfumo, Mussolente, Pedavena, Pederobba, Pieve del Grappa, Possagno, Pove del Grappa, Romano d'Ezzelino, Quero-Vas, San Zenone degli Ezzelini, Seren del Grappa, Solagna, Valbrenta*), 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;
- l'altra/le altre devono essere aziende agricole o aziende artigiane trasformatrici di prodotti agro-alimentari (pesce, carne, verdure, formaggi ...), che forniscono all'esercizio di ristorazione “capitano” della squadra le materie prime “a Km zero” per la composizione del “piatto” in concorso e/o la bevanda ad esso associata. Tali aziende possono essere partner di più squadre in concorso con il medesimo prodotto o con prodotti differenti.

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/o la bevanda ad esso associata;

- 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 vengono valutate, sulla base di un “piatto” (indipendentemente dal fatto che sia un antipasto, un primo, un secondo, un dessert), realizzato dall’esercizio di ristorazione “capitano” che deve contenere e/o valorizzare:

- uno o più prodotti rappresentativi del territorio (vedi paniere Allegato 1);
- uno o più prodotti provenienti da aziende componenti la squadra in concorso;

Il “piatto” deve essere accompagnato da una bevanda:

- vini della denominazione: Asolo prosecco DOCG, Montello rosso DOCG, Asolo e Montello DOC, DOC Breganze e IGT Dolomiti;
- vini ottenuti dai seguenti vitigni: uve piwi, Bianchetta trevigiana, Pavana, Perera, Boschera, Vespaiola;
- birra di produzione non industriale;
- succhi e centrifughe-estratti da ortofrutta autoctona;
- distillati: grappa e altri distillati di frutta, di uva e liquori ottenuti anche da erbe officinali locali.

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

Nel “piatto” inoltre non devono essere presenti prodotti:

- provenienti dall’estero;

- fuori stagione (tranne prodotti conservati sott'olio);
- derivati da specie rare o in difficoltà di salvaguardia.

Saranno valutate positivamente 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 25, selezionate in base all’ordine temporale di corretta ricezione della documentazione di iscrizione, garantendo almeno un concorrente per comune, secondo le modalità di seguito descritte:

- la verifica del corretto ricevimento delle iscrizioni e la coerenza delle ricette con il paniere proposto 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 comprensiva di ricetta (ALLEGATO 2) e farla pervenire per PEC alla segreteria dell’IPA Terre di Asolo e Monte Grappa, soggetto coordinatore della Riserva della Biosfera Monte Grappa, entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 14 novembre 2023 all’indirizzo ipa.asolomontegrappa@legalmail.it, specificando nell’oggetto della PEC: “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 PEC contenente la richiesta di partecipazione.

La conferma definitiva dell’avvenuta iscrizione al concorso avverrà via PEC, da parte della segreteria dell’IPA Terre di Asolo e Monte Grappa, entro e non oltre il 17 novembre 2023, assieme alle indicazioni operative per i successivi sviluppi del progetto.

ARTICOLO 4 – PERIODO E MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE DEL “PIATTO” NEGLI ESERCIZI RISTORATIVI IN CONCORSO – RACCOLTA VALUTAZIONI

Gli esercizi ristorativi, “capitani” delle squadre in concorso, saranno tenuti a proporre nel proprio menù (comunicandolo anche solo a voce alla clientela) il “piatto” candidato almeno nei fine settimana compresi tra il 18 novembre 2023 e l’8 gennaio 2024 (almeno 3 pasti su 5 come specificato nella domanda di partecipazione al concorso). Al momento della somministrazione, i clienti sono invitati ad esprimere il proprio voto relativo al piatto, attraverso apposita modalità on-line. A tal fine sarà cura dell’organizzazione creare un format dedicato entro il 17 novembre 2023.

ARTICOLO 5 – CONTEST LIVE PRESSO I.P.S.S.E.O.A. “MAFFIOLI” E CENA DI GALA

Le squadre selezionate si sfideranno nei giorni 15/16/17 gennaio 2024 (seguirà calendario) presso i laboratori dell’I.P.S.S.E.O.A. “Maffioli”, nella sede succursale di Villa Fietta, a Pieve del Grappa. I concorrenti dovranno realizzare il proprio piatto e presentarlo alla giuria tecnica nominata dalla cabina di regia della Riserva di Biosfera Monte Grappa (sommelier, rappresentanti Allievi e/o ex allievo istituto, giornalista, tre tecnici del settore enogastronomico) che assegnerà il relativo punteggio secondo i criteri della griglia di valutazione (allegato 3). In tale fase verrà visionata e sommata la valutazione della giuria popolare raccolta attraverso la modalità on-line. Ai primi tre classificati della giuria popolare verranno attribuiti i seguenti punteggi: 1° classificato = 3 punti, 2° classificato = 2 punti, 3° classificato = 1 punto. Tali punteggi verranno sommati al “PUNTEGGIO TOTALE” assegnato dalla giuria tecnica di degustazione.

Il giudizio finale della giuria tecnica è definitivo, insindacabile e inappellabile. Il tempo a disposizione per la realizzazione di 4 porzioni è di 90 minuti. Unitamente al piatto dovrà essere abbinata la bevanda scelta (vino, birra, succhi...). Le materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti, così come la bevanda scelta, sono a carico dei concorrenti.

Le prime quattro squadre classificate proporranno i loro piatti in occasione della Cena di Gala per un massimo di 80 pax, che si terrà presso l’I.P.S.S.E.O.A. “G. Maffioli” nella sede associata di Villa Fietta il 31 gennaio 2024. A supporto dei concorrenti, sia per la realizzazione dei piatti, che per il servizio, saranno impegnati gli studenti dell’istituto. I partecipanti non sosterranno alcun costo per

l'acquisto delle materie prime che saranno a carico dell'organizzazione, né saranno retribuiti per le loro prestazioni. È concessa la facoltà ai concorrenti di procurarsi a proprio carico prodotti o materie prime necessari alla preparazione del medesimo piatto.

Nel corso della serata verrà decretata, dalla giuria appositamente nominata dalla cabina di regia Riserva di Biosfera Monte Grappa, la squadra vincitrice.

Alle prime tre squadre classificate saranno dati i seguenti premi:

- 1° squadra classificata: BUONO VALORE di Euro 800,00 da spendere presso la scuola "CAST ALIMENTI - Centro Arte, Scienza e Tecnologia degli Alimenti" di Brescia, un centro di formazione per i professionisti del settore alimentare;
- 2° e 3° squadra classificata: rispettivamente un BUONO VALORE di Euro 180,00 da spendere presso la scuola "CAST ALIMENTI - Centro Arte, Scienza e Tecnologia degli Alimenti" di Brescia, un centro di formazione per i professionisti del settore alimentare.

ARTICOLO 6 - 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.

Al team in concorso è dato obbligo di pubblicizzare il proprio piatto/bevanda utilizzando tutti gli strumenti più consoni e di proporre ai propri clienti le valutazioni on-line del piatto stesso.

I partecipanti autorizzano l’ente promotore alla pubblicazione, sia in versione cartacea che multimediale (internet, radio, tv) delle foto e di eventuali video del materiale inviato, creato e pubblicato per la partecipazione del concorso, nonché di eventuali riprese del piatto nelle forme e nelle quantità stabilite dagli organizzatori in contesti non lesivi alla dignità di nessuno.

I partecipanti con la domanda di partecipazione dichiarano di non avere nulla a che pretendere, ad alcun titolo presente e futuro, relativamente a dette eventuali iniziative. È di competenza di ogni squadra-concorrente la responsabilità di assicurarsi che la pubblicazione delle fotografie non sollevi alcun tipo di controversia legale.

CALENDARIO CONCORSO UPVIVIUM 2023

RISERVA DELLA BIOSFERA MONTE GRAPPA

Attività	Periodo/scadenza
Termini iscrizione concorso	14 novembre 2023
Conferma avvenuta iscrizione	17 novembre 2023
Periodo promozione piatto in concorso	18 novembre 2023- 8 gennaio 2024
Selezione "semifinale" presso IPSSEOA Maffioli	15/16/17 gennaio 2024
Finale– serata di gala Proclamazione e premiazione vincitore	31 gennaio 2024
Incontro con la giuria finalizzato a conoscere le migliori da apportare al piatto in concorso.	Data da definirsi

ALLEGATO 1 – PANIERE

Anatra germano	Patata di Pagnano de.co.
Asiago DOP	Pollo rustichello
Bastardo del Grappa	Schiz
Bigoi de bassan	Tarassaco
Casatella trevigiana	Trota salmerino
Cipolla rosa di Bassano del Grappa	Zafferano
Coniglio	Zucca santa bellunese
Fagioli del feltrino	
Fagiolo borlotto nano di Levada	
Fagiolo giolet	
Farina frumento San Pastore, Bologna	
Farina per polenta di mais “sponcio”	
Formaggio imbriago	
La puina	
Lumache di allevamento	
Marrone del Monfenera IGP	
Mele antiche di Monfumo	
Miele	
Morlacco del Grappa	
Moron di Seren	
Noce di Feltre	
Oca	
Olio EVO Veneto del Grappa	
Pastin bellunese	

**ALLEGATO 2 – DOMANDA DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO “UPVIVIUM EDIZIONE 2023” –
RISERVA DELLA BIOSFERA “MONTE GRAPPA”**

NOTA BENE: Questa richiesta di partecipazione deve pervenire alla Riserva della Biosfera “Monte Grappa” entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 14 novembre 2023 per PEC all’indirizzo ipa.asolomontegrappa@legalmail.it, specificando nell’oggetto della PEC: “Richiesta di partecipazione a UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a km 0 – Monte Grappa”. Per informazioni relative alle ricette contattare francesco.anania@ipsseoamaffioli.it, per informazioni di carattere tecnico/organizzativo contattare la referente del progetto Sig.ra Angelina Tedesco all’indirizzo mail tedesco.treviso@cna.it.

Il/la sottoscritto/a..... nato/a a
..... il e residente in
via/piazza.....
a provincia
in qualità di legale rappresentante dell’esercizio dotato di licenza di ristorazione la cui ragione
sociale.....
P.IVA.....sito in via/piazza nel
Comune di cellulare.....
e-mail.....
sito web

**MANIFESTA L’INTERESSE A PARTECIPARE AL CONCORSO “UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a
km 0” edizione 2023 – Riserva della Biosfera Monte Grappa**

- accettandone tutte le condizioni espresse nel regolamento;
- con il piatto denominato:
- in qualità di “capitano/a” della squadra denominata
..... composta anche dalle seguenti aziende sede operativa all’interno



MONTE GRAPPA
BIOSPHERE RESERVE

Concorso UPVIVIUM Biosfera Gastronomica a km zero 2023
Regolamento - Riserva della Biosfera Monte Grappa

della riserva (per ciascuna specificare 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):

1.(obbligatoria).....

.....

2.(facoltativa)

.....

3.(facoltativa).....

.....

Breve descrizione del “Piatto” (e relativa ricetta) in concorso specificando:

a) quale/i ingrediente/i del paniere sono stati utilizzati (allegato 1);

b) quali prodotti del territorio forniti dai partner della squadra sono stati utilizzati e le loro caratteristiche e provenienza geografica;

c) quale bevanda è associata al piatto, le sue caratteristiche e la sua provenienza geografica

.....

.....

.....

.....

.....

(Se necessario aggiunge altri fogli)

Indicare nella tabella sottostante (tracciando una x) in quali pasti dei weekend compresi tra il 18 novembre 2023 e l’8 gennaio 2024 sarà degustabile il piatto in concorso (sono obbligatori almeno 3 pasti su 5):

Venerdì cena Sabato pranzo Sabato cena Domenica pranzo Domenica cena

Data e Luogo

in fede.....