



**MONTE
GRAPPA**
BIOSPHERE RESERVE

*Concorso UPVIVIUM Biosfera Gastronomica a km zero 2024
Regolamento - Riserva della Biosfera Monte Grappa*

UPVIVIUM

BIOSFERA GASTRONOMICA A KM ZERO
EDIZIONE 2024- Monte Grappa

REGOLAMENTO

RISERVA DELLA BIOSFERA MONTE GRAPPA



**MONTE
GRAPPA**
BIOSPHERE RESERVE

OGGETTO E PRINCIPI GENERALI DEL CONCORSO

La Riserva della Biosfera MAB UNESCO “Monte Grappa” bandisce l’edizione 2024 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 tre aziende aventi sede operativa in uno dei 24 comuni facenti parte della Riserva Biosfera del Monte Grappa (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, Setteville, 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;
- un'azienda agricola, o allevamento, o un'azienda artigiana 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. Tali aziende possono essere partner di più squadre in concorso con il medesimo prodotto o con prodotti differenti.
- Un'azienda agricola o un'azienda artigiana per 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/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 che abbia dei marchi/certificazioni il cui disciplinare riguardi il territorio della Riserva della Biosfera o una lista di prodotti tipici del territorio (vedi paniere Allegato 1);
- uno o più prodotti provenienti da aziende componenti la squadra in concorso;

Il Piatto deve contenere:

- dei carboidrati (pasta, riso, patate, polenta, cereali...)
- delle proteine (carne, pesce, formaggi, legumi...)
- delle vitamine (verdure, frutta, funghi...)

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;
- derivati da specie rare o in difficoltà di salvaguardia.

Il Piatto in concorso deve contenere esclusivamente frutta e verdure di stagione, con riferimento alla stagione in cui si svolge la fase locale del concorso.

Per la fase nazionale sarà consentito al ristoratore finalista, se necessario, utilizzare prodotti congelati o conservati.

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 mail 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 15 settembre 2024 all'indirizzo segreteria@ipaasolomontegrappa.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 Mail contenente la richiesta di partecipazione.

La conferma definitiva dell'avvenuta iscrizione al concorso avverrà via Mail, da parte della segreteria dell'IPA Terre di Asolo e Monte Grappa, entro e non oltre il 20 settembre 2024, 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 20 settembre 2024 e il 6 ottobre 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 20 settembre 2024.

ARTICOLO 5 – CONTEST LIVE PRESSO ISTITUTI FILIPPIN

Le squadre selezionate si sfideranno nei giorni 8/9 ottobre 2024 (seguirà calendario) presso gli Istituti Filippin in Via S. Giacomo, 4 - Pieve del Grappa TV. I concorrenti dovranno realizzare il proprio piatto e presentarlo alla giuria tecnica nominata dalla cabina di regia della Riserva di Biosfera Monte Grappa (sommelier, 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 5 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.

Nel corso della selezione verrà decretata, dalla giuria nominata dalla 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 500,00 da spendere per iscrizione e acquisto corsi formativi presso la Federazione Italiana Cuochi;
- 2° e 3° squadra classificata: rispettivamente un BUONO VALORE di Euro 200,00 da spendere per iscrizione e acquisto corsi formativi presso la Federazione Italiana Cuochi.

Il Vincitore parteciperà alla finale nazionale che sarà ospitata dalla Riserva della Biosfera della Sila – Martedì 12 novembre 2024.

È previsto un contributo per le spese vive di partecipazione alla Gara Nazionale documentate (viaggio, materie prime, ecc.) pari al costo sostenuto per un massimo di €1.000,00. In caso di mancata conferma di partecipazione entro il 15 ottobre 2024 accederà di diritto il secondo classificato e così via.

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 la Riserva della Biosfera Sila.

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

- Una giuria tecnica, garantita dalla partnership con la Federazione Nazionale Cuochi;
- Una giuria giornalistica, composta da giornalisti esperti di gastronomia individuati da ciascuna Riserva della Biosfera partner.

La graduatoria finale, che decreterà il vincitore della fase nazionale del concorso UPVIVIUM, sarà determinata unicamente dai giudizi della giuria tecnica.

Per tutti i partecipanti alla finale nazionale sarà rilasciata la tessera annuale gratuita della FNC che permetterà l'accesso ai corsi proposti a livello locale e nazionale più scontistiche riservate al mondo della ristorazione. Per chi fosse già associato si prevede una annualità gratuita.

Al vincitore, al secondo e terzo classificato a livello nazionale sarà data la possibilità di partecipare gratuitamente a diversi momenti formativi disponibili presso le sedi della Federazione a loro più vicine.

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 la squadra in concorso, ed in particolare il "capitano", sono tenute a dare evidenza della propria partecipazione al concorso sui propri strumenti di comunicazione.

Alla squadra 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 2024

RISERVA DELLA BIOSFERA MONTE GRAPPA

Attività	Periodo/scadenza
Termini iscrizione concorso	15 settembre 2024
Conferma avvenuta iscrizione	20 settembre 2024
Periodo promozione piatto in concorso	20 settembre - 6 ottobre 2024
Selezione presso gli Istituti Filippin	8/9 ottobre 2024
Gara Nazionale presso la Riserva della Biosfera Sila	12 novembre 2024
Incontro con la giuria finalizzato a conoscere le migliori e da apportare al piatto in concorso.	Data da definirsi

ALLEGATO 1 – PANIERE

Anatra germano
Asiago DOP
Asparago di Bassano
Bastardo del Grappa
Bigoi de Bassan
Biso di Borso del Grappa
Broccolo di Bassano
Burro al latte crudo di Malga
Carne De Fea Afumegada
Casatella trevigiana
Ciliegia di Marostica IGP
Ciliegia di Maser
Ciliegia di Colli Asolani
Cipolla rosa di Bassano del Grappa
Coniglio
Cotechino
Fagioli del feltrino
Fagiolo borlotto nano di Levada
Fagiolo giolet
Faraona Camosciata
Farina frumento San Pastore
Farina per polenta di mais “sponcio”
Farina di Mais Marano
Fave Bellunesi
Formaggio imbriago

Formaggio Piave DOP
Formaggio Casel Bellunese
Formaggio Bastardo del Grappa
Formaggio Malga Bellunese
Formaggio Morlacco del Grappa
Fragole delle Dolomiti Bellunese
Galletto Nano di Corte Veneta
Kiwi di Treviso
Kodinze (spicchio mele essicato) del Bellunese
Lengual
La puina
Luganega Trevigiana
Lumache di allevamento
Marrone del Monfenera IGP
Mele antiche di Monfumo
Miele Dolomiti/Grappa/Altopiano Asiago
Mamma bianca di Asiago (fagiolo)
Marrone feltrino
Marroni di Valrovina
Morlacco del Grappa
Moron di Seren
Mostarda Vicentina
Noce di Feltre
Oca
Olio EVO Veneto del Grappa
Pastin bellunese
Patata di Pagnano de.co.
Patata Cornetta
Patata di Cesiomaggiore

Pendole

Pollo rustichello della Pedemontana

Pòm prussian

Radicchio variegato bianco di Bassano

Radicio Verdon

Ricotta affumicata

Salado Fresco Trevigiano

Salame Bellunese

Sopressa Vicentina DOP

Schiz

Tacchino Comune Bronzato

Tartufo del Grappa

Tarassaco

Torresano di Breganze

Trota Fario

Trota salmerino

Vitellone ai Cereali

Zafferano

Zucca santa bellunese

ALLEGATO 2

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO “UPVIVIUM EDIZIONE 2024”

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 15 settembre 2024 per Mail all’indirizzo segreteria@ipaasolomontegrappa.it, specificando nell’oggetto della Mail: “Richiesta di partecipazione a UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a km 0 – Monte Grappa”. Per informazioni di carattere tecnico/organizzativo contattare la referente del progetto Crema Cristina all’indirizzo mail segreteria@ipaasolomontegrappa.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 2024 – 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 2024
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.(obbligatoria)

.....

3.(facoltativa).....

.....

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

a) quali prodotti con marchi/certificazioni il cui disciplinare riguardi il territorio della Riserva della Biosfera o una lista di prodotti tipici del territorio, identificato nel paniere (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)



**MONTE
GRAPPA**
BIOSPHERE RESERVE

*Concorso UPVIVIUM Biosfera Gastronomica a km zero 2024
Regolamento - Riserva della Biosfera Monte Grappa*

Indicare nella tabella sottostante (tracciando una x) in quali pasti dei weekend compresi tra il 20 settembre 2024 e il 6 ottobre 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.....

ALLEGATO 3

INDICATORE	DESCRIPTOR E	PUNTI	PUNTI ASSEGNATI
1. <i>Rispetto dei tempi di servizio.</i>	Il concorrente presenta il piatto all'orario prestabilito.	3	
	Il concorrente presenta il piatto con un ritardo inferiore ai 2 minuti rispetto a quanto stabilito.	2	
	Il concorrente presenta il piatto con un ritardo superiore ai 2 minuti rispetto a quanto stabilito.	1	
2. <i>Presentazione e descrizione del piatto.</i>	Il concorrente presenta il piatto alla commissione descrivendolo in modo corretto, enunciando gli ingredienti, le tecniche di cottura e giustificando le scelte fatte.	3.	
	Il concorrente presenta il piatto alla commissione in modo corretto, senza riuscire a giustificare le scelte fatte.	2	
	Il concorrente presenta il piatto alla commissione in modo frettoloso e superficiale. Il concorrente NON presenta il piatto alla commissione.	1	
3. <i>Estetica del piatto.</i>	L'estetica del piatto è corretta, piacevole alla vista, in linea con i moderni metodi di impiatto e funzionale alla degustazione.	4	
	L'estetica del piatto è corretta, piacevole alla vista, basata su un'impostazione classica di impiatto e funzionale alla degustazione.	3	
	L'estetica del piatto è corretta, ma poco funzionale alla degustazione.	2	
	L'estetica del piatto è poco piacevole alla vista, con errori tecnici nella disposizione degli ingredienti.	1	
4. <i>Adeguatezza della porzione.</i>	La porzione presentata è adeguata per quantità.	2	
	La porzione presentata NON è adeguata per quantità.	1	
5. <i>Cromia</i>	La cromia del piatto è corretta, con ingredienti di colori diversi e accesi che invitano allo degustazione.	2	
	La cromia del piatto NON è adeguata, con ingredienti dai colori spenti o di tendenza monocromatica.	1	
6. <i>Consistenze</i>	All'assaggio, il piatto presenta un'alternanza di consistenze che ne rende piacevole la degustazione.	3	
	All'assaggio, il piatto, pur presentando consistenze diverse, risulta di difficile masticazione.	2	
	All'assaggio, il piatto non presenta consistenze diverse.	1	
7. <i>Gusto</i>	All'assaggio, il gusto del piatto è in linea con quanto atteso dalla tipologia di preparazione.	2	
	All'assaggio, il gusto del piatto NON è in linea con quanto atteso dalla tipologia di preparazione.	1	
8. <i>Bilanciamento dei sapori fondamentali</i>	All'assaggio, i 4 sapori fondamentali sono ben bilanciati all'interno del piatto.	2	
	All'assaggio, il piatto risulta poco equilibrato e sbilanciato verso uno o più sapori fondamentali.	1	
9. <i>Sapidità</i>	All'assaggio, il piatto ha un livello di sapidità soddisfacente.	2	
	All'assaggio, il piatto NON ha un livello di sapidità soddisfacente.	1	
10. <i>Rispetto della materia prima</i>	Le lavorazioni e/o i metodi di cottura applicati sono adeguati e valorizzano le caratteristiche organolettiche in fase di degustazione.	2	
	Le lavorazioni e/o i metodi di cottura applicati NON sono adeguati e NON valorizzano le caratteristiche organolettiche in fase di degustazione.	1	
11. <i>Rispetto della proteina scelta</i>	Le lavorazioni e/o i metodi di cottura applicati alla proteina scelta sono adeguati e ne valorizzano le caratteristiche organolettiche in fase di degustazione.	2	
	Le lavorazioni e/o i metodi di cottura applicati alla proteina scelta NON sono adeguati e NON ne valorizzano le caratteristiche organolettiche in fase di degustazione.	1	
12. <i>Valorizzazione del prodotto</i>	All'interno del piatto, l'ingrediente principale risulta giustamente valorizzato e non sovrastato dalle altre componenti del piatto.	3	
	All'interno del piatto, l'ingrediente principale, seppur ben trattato, è poco valorizzato e tende a essere sovrastato dalle altre componenti del piatto.	2	
	All'interno del piatto, l'ingrediente principale NON è valorizzato a dovere.	1	
PUNTEGGIO TOTALE		30	