



**MONTE  
GRAPPA**  
BIOSPHERE RESERVE

*Concorso UPVIVIUM Biosfera Gastronomica a km zero 2022  
Regolamento fase locale - Riserva della Biosfera Monte Grappa*

# UPVIVIUM

BIOSFERA GASTRONOMICA A KM ZERO  
EDIZIONE 2022

## **REGOLAMENTO – FASE LOCALE**

RISERVA DELLA BIOSFERA MONTE GRAPPA



**MONTE  
GRAPPA**  
BIOSPHERE RESERVE



**MONTI  
GRAPPA**  
BIOSPHERE RESERVE

Concorso UPVIVIUM Biosfera Gastronomica a km zero 2022  
Regolamento fase locale - Riserva della Biosfera Monte Grappa

## OGGETTO E PRINCIPI GENERALI DEL CONCORSO

La Riserva della Biosfera MAB UNESCO “Monte Grappa”, in collaborazione con le Riserve della Biosfera Appennino Tosco-Emiliano, Delta Po, Sila, Isole di Toscana e Valcamonica ed Alto Sebino, bandiscono l’edizione 2022 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.

Il concorso è riservato agli **esercizi muniti di regolare licenza di ristorazione ivi compresi gli agriturismi** aventi sede all’interno dei Comuni facenti parte delle Riserve di Biosfera MAB UNESCO partner di seguito elencati.

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



**MONTE  
GRAPPA**  
BIOSPHERE RESERVE

*Concorso UPVIVIUM Biosfera Gastronomica a km zero 2022  
Regolamento fase locale - Riserva della Biosfera Monte Grappa*

## **FASI DEL CONCORSO**

L'edizione 2022 del concorso UPVIVIUM prevede prima una "fase locale", in cui ciascuna Riserva della Biosfera determina il proprio team vincitore, quindi una "fase nazionale", ovvero la sfida tra i vincitori locali che avviene presso la sede di ALMA – Scuola Internazionale di Cucina Italiana (<https://www.alma.scuolacucina.it/>) con sede a Colorno (PR) e partner del riconoscimento di Parma a "Città creativa UNESCO per la gastronomia".

## **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.

A livello nazionale le Riserve della 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. Il concorso verrà promosso anche tramite il sito [www.upvivium.it](http://www.upvivium.it) ed attraverso comunicati alla stampa nazionale della fase finale del concorso.



**MONTE  
GRAPPA**  
BIOSPHERE RESERVE

Concorso UPVIVIUM Biosfera Gastronomica a km zero 2022  
Regolamento fase locale - Riserva della Biosfera Monte Grappa

## REGOLAMENTO DEL CONCORSO

### FASE LOCALE - RISERVA DELLA BIOSFERA MONTE GRAPPA

#### 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;
- 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.



**MONTE  
GRAPPA**  
BIOSPHERE RESERVE

Concorso UPVIVIUM Biosfera Gastronomica a km zero 2022  
Regolamento fase locale - Riserva della Biosfera Monte Grappa

### **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 29 luglio 2022 all’indirizzo [ipa.asolomontegrappa@legalmail.it](mailto: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 mail, da parte della segreteria dell’IPA Terre di Asolo e Monte Grappa, entro e non oltre il 5 agosto 2022, 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 nel proprio menù (comunicandolo anche solo a voce alla clientela) il “piatto” candidato nei fine settimana compresi tra il 1 settembre 2022 e il 16 ottobre 2022 (almeno 3 pasti su 5 come specificato nella domanda di partecipazione al concorso).



**MONTE  
GRAPPA**  
BIOSPHERE RESERVE

*Concorso UPVIVIUM Biosfera Gastronomica a km zero 2022  
Regolamento fase locale - Riserva della Biosfera Monte Grappa*

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

Le squadre selezionate si sfideranno nei giorni 24/25/26 ottobre (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. Il giudizio finale della giuria 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 10 novembre 2022. 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 della fase locale che accederà alla finale nazionale il 30 novembre 2022 presso la sede di ALMA Scuola Internazionale di Cucina Italiana a Colorno (PR). E’ 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 14 novembre 2022 accederà di diritto il secondo classificato e così via.



**MONTE  
GRAPPA**  
BIOSPHERE RESERVE

*Concorso UPVIVIUM Biosfera Gastronomica a km zero 2022  
Regolamento fase locale - Riserva della Biosfera Monte Grappa*

## **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.

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.





**MONTE  
GRAPPA**  
BIOSPHERE RESERVE

Concorso UPVIVIUM Biosfera Gastronomica a km zero 2022  
Regolamento fase locale - Riserva della Biosfera Monte Grappa

## 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 30 Novembre 2022 che si terrà presso la sede di Colorno (PR) di ALMA – Scuola Internazionale di Cucina Italiana (<https://www.alma.scuolacucina.it/>) partner tecnico di Parma Città Creativa UNESCO per la gastronomia.

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, composta da chef di ALMA;
- 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 ovvero:

- per la squadra vincitrice nazionale: corso di formazione presso ALMA della durata di 1 giorno per 4 persone (comprensivo di pranzo in ALMA, materiali didattici e attestato finale); cena per 2 persone in un ristorante Michelin (menù degustazione + vini);
- per tutte le altre squadre partecipanti: corso di formazione presso ALMA della durata di 1 giorno per 3 o 2 persone a seconda del posizionamento nella graduatoria finale (comprensivo pranzo in ALMA, materiali didattici e attestato finale);
- la giuria giornalistica assegnerà invece 1 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.



**MONTE  
GRAPPA**  
BIOSPHERE RESERVE

Concorso UPVIVIUM Biosfera Gastronomica a km zero 2022  
Regolamento fase locale - Riserva della Biosfera Monte Grappa

## CALENDARIO CONCORSO UPVIVIUM 2022

### RISERVA DELLA BIOSFERA MONTE GRAPPA

| Attività   | Periodo/scadenza              |
|--|-------------------------------|
| Termini iscrizione concorso  | 29 luglio 2022 ore 12.00      |
| Conferma avvenuta iscrizione   | 5 agosto 2022                 |
| Periodo realizzazione piatto in concorso   | 1 settembre – 16 ottobre 2022 |
| Selezione “semifinale” presso IPSSEOA<br>Maffioli  | 24/25/26 ottobre 2022         |
| Finale selezione locale – serata di gala<br>Proclamazione vincitore Riserva di<br>Biosfera Monte Grappa  | 10 novembre 2022              |
| Termine massimo per confermare la<br>partecipazione alla fase nazionale per il<br>vincitore UPVIVIUM 2022 della riserva<br>Biosfera Monte Grappa | 14 novembre 2022              |
| Finale nazionale e serata di premiazione   | 30 novembre 2022              |



**MONTE  
GRAPPA**  
BIOSPHERE RESERVE

Concorso UPVIVIUM Biosfera Gastronomica a km zero 2022  
Regolamento fase locale - Riserva della Biosfera Monte Grappa

## ALLEGATO 1 – PANIERE

|                                      |                       |
|--------------------------------------|-----------------------|
| Anatra germano                       | Pollo rustichello     |
| Asiago DOP                           | Schiz                 |
| Bastardo del Grappa                  | Tarassaco             |
| Bigoi de bassan                      | Trota salmerino       |
| Casatella trevigiana                 | Zafferano             |
| Cipolla rosa di Bassano del Grappa   | Zucca santa bellunese |
| Coniglio                             |                       |
| 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                     |                       |
| Patata di Pagnano de.co.             |                       |



**MONTE GRAPPA**  
BIOSPHERE RESERVE

Concorso UPVIVIUM Biosfera Gastronomica a km zero 2022  
Regolamento fase locale - Riserva della Biosfera Monte Grappa

**ALLEGATO 2 – DOMANDA DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO “UPVIVIUM EDIZIONE 2022” –  
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 29 luglio 2022 per PEC all’indirizzo [ipa.asolomontegrappa@legalmail.it](mailto:ipa.asolomontegrappa@legalmail.it), specificando nell’oggetto della PEC: “Richiesta di partecipazione a UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a km 0”. Per informazioni relative alle ricette contattare [andrea.milani@ipsseoamaffioli.it](mailto:andrea.milani@ipsseoamaffioli.it), per informazioni di carattere tecnico/organizzativo contattare la referente del progetto Sig.ra Angelina Tedesco all’indirizzo mail [tedesco.treviso@cna.it](mailto: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 2022 – 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 2022  
Regolamento fase locale - 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 1 settembre 2022 e il 16 ottobre 2022 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.....