

BIOSFERA GASTRONOMICA A KM 0

WRITER: AURORA CIARDELLI - PHOTO: PNAT

Pochi sanno che le Isole di Toscana sono riconosciute come Riserva della Biosfera dell'Unesco. Cos'è il MaB? Man and Biosphere. Un'occasione per mettere a sistema le esigenze di tutela e conservazione con quelle di sviluppo, apportando alle comunità locali, anche grazie al confronto e allo scambio con la rete internazionale di eccellenze MaB, idee e progetti innovativi. La Riserva "Isole di Toscana" intende essere laboratorio di sviluppo sostenibile. Far parte di questo programma significa impegnarsi affinché il processo di crescita culturale e di consapevolezza sproni le comunità locali e tutti gli stakeholders ad investire in formazione e qualificazione delle risorse umane, preparandole al meglio alle sfide locali e globali. Puntando all'ambiente, salute, qualità della vita, i MaB servono a consolidare il senso di comunità, migliorare i servizi e prendere le redini di questi territori per dare la centralità che meritano, proponendo anche modelli di vita appetibili per i giovani e non. Esistono opportunità di crescita nel comparto turistico naturalistico e agroalimentare che offrono

nuove occasioni. È il capitale umano la principale risorsa su cui il territorio ha più bisogno di investire per evidenziare le eccellenze e le potenzialità del luogo e le possibili vocazioni attraverso l'avvio di nuovi circuiti economici più orientati alla qualità ambientale. È un impegno importante su cui bisogna concentrarci al meglio per fare leva su ciò che è visibile e tangibile ma di cui abbiamo poca consapevolezza. Nel 2019 il Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano ha puntato sul Progetto Upvivism - Biosfera gastronomica a chilometro zero. Il progetto (www.upvivism.it) vuole essere un testimone della capacità di fare rete tra le Riserve di Biosfera. È un progetto che, con l'escamotage del concorso gastronomico, coinvolge i ristoratori ed i produttori agroalimentari del territorio, sostenendo e rafforzando la loro collaborazione. Grazie alla collaborazione con Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana di Colorno, il progetto offre anche un'opportunità di qualificazione agli imprenditori coinvolti e rappresenta per l'intero territorio una occasione di marketing territoriale e di

rafforzamento del turismo enogastronomico lungo tutto l'anno. L'edizione 2018/19 del concorso, mette in primo piano il pane, i companatici e le ricette della tradizione che, nella preparazione, hanno questo prodotto alimentare come ingrediente rilevante. Il pane è simbolo di vita, comunione e condivisione, filo conduttore di civiltà diverse ed elemento identitario della cultura italiana nel mondo. È elemento primo di aggregazione. È anche gesto, tecnica e manualità. È il ricordo della tradizione e il principio dell'evoluzione. Obiettivi del concorso: accrescere il valore e le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero, evidenziando chi li propone con ricette dedicate nei menù dei ristoranti; conoscere ed esplorare i territori che rientrano nel prestigioso programma MaB - Unesco; fare rete e proporsi come territori di grande eccellenza anche dal punto di vista enogastronomico. Per le isole toscane hanno aderito l'Hotel Ristorante Villa Rita e Elba Magna, che ha conquistato l'ambito premio. Avere la loro partecipazione per il Parco è stato un successo. Ma è solo l'inizio.



Few people know that the Tuscan Islands are recognised as a Biosphere Reserve by MaB (Man and Biosphere) by Unesco. What is MaB? It's an opportunity to put the needs of protection and conservation together with those of development, bringing innovative ideas and projects to local communities, also thanks to the comparison and exchange with the MaB international network of excellence. The Tuscan Islands Reserve intends to be a sustainable development laboratory. Being part of this Program means committing ourselves to ensure that the process of cultural growth and awareness spurs local communities

and all stakeholders to invest in training and qualification of human resources, preparing them in the best possible way for local and global challenges. In 2019 the Tuscan Archipelago National Park focused on the Upviviium Project - Gastronomic Biosphere at km 0. The Upviviium project wants to be a witness of the ability to network between the Biosphere Reserves. It is a project that, with the excuse of the gastronomic competition, involves the restaurateurs and the agrofood producers of the territory, supporting and strengthening their collaboration, improving the sense of community. The project also offers an opportunity

to qualify the entrepreneurs involved and represents for the entire territory an opportunity for territorial marketing and for strengthening food and wine tourism throughout the year. The '18/'19 edition of the competition focuses on bread, the bread and traditional recipes that have this food as a relevant ingredient. Bread is a symbol of life, communion and sharing, the guiding thread of different civilisations and an identifying element of Italian culture in the world. The Hotel Restaurant Villa Rita and Elba Magna represented the island of Elba. Elba Magna has been awarded first prize. Also a success for the PNAT. This is only the beginning.



Nur wenige Menschen wissen, dass die Toskanischen Inseln als Unesco MaB (Man and Biosphere) Biosphärenreservat anerkannt sind. Was ist MaB? Es ist die Chance, die Erfordernisse des Naturschutzes und dessen Erhaltung mit denen der fortwährenden Weiterentwicklung in Einklang zu bringen und den Lokalgemeinden innovative Ideen und Projekte an die Hand zu geben, auch durch den Abgleich und den Austausch mit dem internationalen Kompetenznetzwerk MaB. Das Naturschutzgebiet "Inseln der Toskana" soll ein Forschungszentrum für nachhaltige Entwicklung darstellen. Teil dieses Programms zu sein bedeutet, sich dafür zu engagieren, dass der Prozess des kulturellen Wachstums und des kulturellen Bewusstseins die örtlichen Kommunen

und alle Beteiligten dazu motiviert, in die Ausbildung und die der Humanressourcen zu investieren und sie bestmöglich auf lokale und globale Herausforderungen vorzubereiten. Im Jahr 2019 konzentrierte sich der Naturschutzpark des Toskanischen Archipels auf das Upviviium-Projekt - Gastronomische Biosphäre am km 0. Das Projekt Upviviium versteht sich als Beitragsleistender bei der Vernetzung der Biosphärenreservate. Es handelt sich um ein Projekt, das mit Hilfe des gastgewerblichen Wettbewerbs die Gastronomen und die Erzeuger des Gebiets mit einbindet, ihre Zusammenarbeit unterstützt und verstärkt, das Gemeinschaftsgefühl verbessert und den Erfahrungsaustausch untereinander fördert. Das Projekt bietet zudem eine Möglichkeit zur Qualifizierung der beteiligten Unter-

nehmer und stellt für das gesamte Gebiet eine Plattform für die territoriale Vermarktung und Stärkung des Gastronomie- und Wein-tourismus im gesamten Jahresverlauf dar. Die Ausgabe '18/'19 des Wettbewerbs konzentriert sich in erster Linie auf das Brot, die Beilagen und die traditionellen Rezepte, bei deren Zubereitung dieses Nahrungsmittel ein wichtiger Bestandteil ist. Das Brot ist Symbol des Lebens, der Gemeinschaft und des Teilens, gemeinsamer Nenner verschiedenster Kulturen und ein Identitätsmerkmal der italienischen Kultur in der ganzen Welt. Für die Insel Elba haben das Hotel Restaurant Villa Rita teilgenommen und Elba Magna, die sich den ersten Preis gesichert haben. Ein Erfolg auch für den Nationalpark. Und das ist nur der Anfang.