

Upvivium: piatti a km 0 delle Riserve della Biosfera

Filippo Lenzerini

Dopo la fantastica ultima edizione del 2019, che ha visto vincitrice proprio la Riserva della Biosfera MAB UNESCO “Isole di Toscana” con il piatto di Gabriele Messina di Lido Market di Capoliveri, torna dopo lo stop imposto dalla pandemia il concorso “UPVIVIUM – biosfera gastronomica”.

UPVIVIUM mette in gara squadre di ristoratori e produttori locali di sei Riserva della Biosfera MAB UNESCO italiane (Isole di Toscana, Appennino Tosco-Emiliano, Sila, Delta del Po, Monte Grappa, Valcamonica ed alto Sebino) che si sfidano con piatti e bevande a Km0.

Il concorso prevede prima una fase locale, in cui ciascuna Riserva della Biosfera determinerà la propria squadra vincitrice; queste poi si contenderanno il primato nazionale in un contest live che si terrà presso la sede di ALMA, la prestigiosa Scuola Internazionale di Cucina Italiana di Colorno (PR) partner tecnico di Parma nell'ambito del riconoscimento a “Città creativa UNESCO per la gastronomia”.

Peculiarità del concorso UPVIVIUM nelle Isole di Toscana è che i piatti in gara, non solo sono composti prevalentemente da ingredienti dell'Arcipelago ma viene anche valorizzata almeno un'erba selvatica o una pianta aromatica di stagione. Nell'arcipelago toscano il concorso si svilupperà nel fine settimana dal 3 giugno al 3 luglio in cui tutti potranno degustare i piatti in concorso

e votare il proprio preferito. Sono 8 le squadre in gara, composte da ristoratori e produttori agroalimentari dell'arcipelago i cui capitani sono i seguenti esercizi di ristorazione:

- Agriturismo Amandolo - Isola d'Elba
- Agriturismo Arduini - Isola d'Elba
- Osteria Gallo Nero - Isola d'Elba
- Bar Bumbabàr - Isola del Giglio
- Ristorante La Barca delle Matte - Isola d'Elba
- Ristorante Le Fornacelle - Isola d'Elba
- Ristorante Le Cannelle on the Beach - Isola del Giglio
- Ristorante Pescianel - Isola di Capraia

Le votazioni avverranno tramite una galleria sulla pagina Facebook della Riserva della Biosfera Isole di Toscana (<https://www.facebook.com/media/set/?set=a.514558016980371&type=3>), con un semplice like alla foto del piatto preferito. I ristoranti più votati per ciascuna Isola saranno sottoposti al giudizio finale di una giuria di esperti nominati dal Parco Nazionale che decreterà il piatto, il ristorante e la sua squadra di produttori vincitori di UPVIVIUM della Riserva della Biosfera Isole di Toscana e che ne difenderà i sapori nella finale nazionale presso ALMA.

Con il concorso UPVIVIUM, il Parco

Foto@GiulioColombo



Nazionale Arcipelago Toscano, soggetto coordinatore della Riserva della Biosfera MAB UNESCO intende valorizzare il proprio patrimonio agro-alimentare e accrescere il valore e le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero, dando visibilità a chi li propone, ogni giorno, attraverso ricette dedicate nei menù dei ristoranti. UPVIVIUM si inserisce inoltre nella strategia di turismo sostenibile dell'arcipelago toscano, essendo un progetto accreditato anche dalla Carta Europea del Turismo Sostenibile (CETS).





INFO:

- Riserva della Biosfera MAB UNESCO "Isole di Toscana" <https://www.isoleditoscanamabunesco.it/>
- UPVIVIUM: <https://www.isoleditoscanamabunesco.it/i-progetti/>
- <https://www.facebook.com/media/set/?set=a.514558016980371&type=3>
- ALMA: <https://www.alma.scuolacucina.it/>
- Il programma Man & Biosphere (MAB) UNESCO: <https://en.unesco.org/mab>



UPVIVIUM
BIOSFERA GASTRONOMICA A KM ZERO

