

Wild Food Giglio vince il concorso UPVIVIUM

Filippo Lenzerini

La cultura del cibo è strettamente connessa all'ambiente e alla sostenibilità. Da questa consapevolezza nasce il concorso enogastronomico UPVIVIUM, che mette in gara squadre di ristoratori e produttori locali di sei Riserve della Biosfera MAB UNESCO italiane (Isole di Toscana, Appennino Tosco-Emiliano, Sila, Delta del Po, Monte Grappa, Val Camonica ed Alto Sebino), facendole sfidare con piatti e bevande a Km0.

Tra giugno e novembre 2022 si è svolta la terza edizione del concorso che ha previsto una prima fase locale, in cui ciascuna Riserva della Biosfera ha determinato la propria squadra vincitrice. Le squadre si sono poi contese il primato nazionale in un *contest live* tenutosi 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".

A vincere la fase locale del concorso UPVIVIUM delle Isole di Toscana è stato, il piatto gigliese "Stradello n.10" proposto dalla squadra dell'Isola del Giglio "Wild Food Giglio" con lo Chef Cristiano Riccardi, capo gruppo, composta dal ristorante Bumbabar di Giglio Castello gestito da Giulia Bancalà

e Federica Andolfi, dalle aziende di produzione locale di Mariella Roberta Centurioni (miele, polline), Gervaso Bartoletti (olio EVO), Biagio Stagno (aglione locale), "Creazioni di Pat e non solo" di Patrizia Trentacoste (piatto in ceramica) e dall'Azienda Agricola "La Fontuccia" (Vino Ansonaco "Cocciuto" e Passito).

Una giuria composta da giornalisti esperti nel settore enogastronomico ha decretato la vincitrice, tra gli otto concorrenti dell'Arcipelago Toscano, giudicandola quella che aveva presentato "il piatto che aveva maggiormente valorizzato il tema delle erbe spontanee, facendo un'accurata ricerca dei profumi dei sapori e dell'abbinamento, proponendole sia in una versione tradizionale che innovativa".

La squadra gigliese "Wild Food Giglio" ha ben figurato anche alla finale nazionale del concorso gastronomico a KMO UPVIVIUM, dove vincitore è stato la squadra della Riserva della Biosfera la Valle Camonica Alto Sebino con lo chef Gabriele Zucchelli dell'Osteria Al Cantini di Borno. La Riserva della Biosfera Isole di Toscana è stata rappresentata nell'occasione dal gigliese Vicepresidente del Parco Nazionale Arcipelago Toscano, Stefano Feri.



WILD FOOD GIGLIO WINS THE UPVIVIUM CONTEST

Food culture is closely linked to the environment and sustainability. Thus, UPVIVIUM was created, the food and wine contest that sees teams of restaurateurs and local producers of six Italian Biosphere Reserves, MAB UNESCO competing. The local phase of the UPVIVIUM contest of the Tuscan Islands was won by the dish from Giglio "Stradello n.10" presented by the Island of Giglio team, "Wild Food Giglio" with the chef Cristiano Riccardi, group leader, made up of the Bumbabar Restaurant in Giglio Castello managed by Giulia Bancalà and Federica Andolfi, the local production compa-

nies of Mariella Roberta Centurioni (honey, pollen), Gervaso Bartoletti (EVO oil), Biagio Stagno (local garlic), "Creazioni di Pat e non solo" by Patrizia Trentacoste (ceramic plate) and by "La Fontuccia" farm (Ansonaco "Cocciuto" wine and Passito). With this reason: "Stradello n.10 is the dish that has most enhanced the theme of wild herbs, making careful research of the aromas, the tastes and the matching, presenting them in both a traditional and an innovative version".



La ricetta Stradello n. 10

Il piatto, sapientemente preparato dalla squadra del Giglio, valorizza pienamente le produzioni locali e le tradizioni culinarie delle Isole di Toscana attraverso la presentazione di un filetto di Barracuda su giardiniera selvatica dell'isola del Giglio (finocchio di mare, aglio rosa, aglio triquetto, borragine, lampascione e porro selvatico con olio locale di Bartoletti Gervasio, aglione locale di Biagio Stagno) con crema di erbe selvatiche locali (silene alba, silene Bulgaria, borragine, ortica, piantaggine lanceolata, finocchietto selvatico, papavero e malva), salsa gin-an locale con brodo realizzato mediante palamita locale, finocchio selvatico e riduzione di passito e vino "Senti Oh" dell'azienda locale la Fontuccia dei fratelli Rossi. Cialda al miele e polline locale di "Lacrima di Ra" di Centurioni Mariella e decorazione del piatto con fiori edibili. Inoltre, l'impattamento è stato valorizzato da un originale piatto di portata in ceramica che riproduce fedelmente il cartello che porta il nome del sentiero stesso, creato per l'occasione dall'azienda artigiana gigliese di Patrizia Trentacoste.

The recipe

Fillet of Barracuda on wild mixed pickles from the Island of Giglio with cream of wild herbs picked on the island, local gin-an sauce with local bonito broth, wild fennel and reduction of raisin and "Senti Oh" wine. Waffle with honey and local pollen of "Lacrima di Ra" and decoration of the dish with edible flowers. The service was highlighted by an original ceramic plate that faithfully reproduces the sign that carries the name of the path itself, created for the occasion by a local handcraft company.

