WPVIVIUM

BIOSFERA GASTRONOMICA A KM ZERO

EDIZIONE 2022

REGOLAMENTO - FASE LOCALE

RISERVA DELLA BIOSFERA DELTA DEL PO – versante emiliano-romagnolo

unesco Biosphere Reserve

Biosfera Delta Po
man and nature together

Parco Delta del Po Emilia-Romagna

EUROPARC
Turismo Sostenibile nelle Aree Protette

SOMMARIO

PREMESSA 3

OGGETTO E PRINCIPI GENERALI DEL CONCORSO 4

FASI DEL CONCORSO 5

PROMOZIONE DELL'INIZIATIVA 5

REGOLAMENTO DELLA FASE LOCALE – DELTA DEL PO versante emiliano- romagnolo 5

Articolo 1 – A chi è rivolto il concorso 5

Articolo 2 – Oggetto del concorso 6

Articolo 3 - Modalità di iscrizione 7

Articolo 4 – Periodo e modalità di realizzazione del "piatto" negli esercizi ristorativi in concorso 8

Articolo 5 - Doveri e obblighi dei concorrenti 9

Articolo 6 – Modalità di votazione e decretazione dei vincitori 9

Articolo 7 – Premi 10

Articolo 8 – Informazioni 11

REGOLAMENTO DELLA FASE NAZIONALE 11

CALENDARIO DEL CONCORSO 12

ALLEGATO 1 - Domanda di partecipazione al concorso "UPVIVIUM edizione 2022" 14

PREMESSA

Il programma Man and Biosphere dell'UNESCO, nell'ambito delle sue prerogative ed obiettivi generali di sostenibilità, intende veicolare e promuovere i **valori di sostenibilità contenuti nelle pratiche agricole di tradizione, buone, sane e pulite, e nella gastronomia che si fonda sui prodotti, i saperi e le culture originali presenti nelle Riserve di Biosfera** in tutto il pianeta. Poiché la gran parte delle 726 Riserve di Biosfera del mondo insiste su aree rurali, questo tema è essenziale sia per la conservazione dell'ambiente, del paesaggio e dei valori culturali, che per il benessere delle popolazioni, per l'agricoltura e il turismo, per l'economia e il lavoro. A tale scopo la Riserva della Biosfera Delta del Po ha inserito il progetto "UPVIVUM – Biosfera Gastronomica a KM 0" nel Piano d'Azione della certificazione **Carta Europea del Turismo sostenibile CETS**[1] con l'obiettivo di valorizzare le produzioni agroalimentari tradizionali dell'arcipelago, stimolare forme di gastronomia sostenibile e rafforzare la cooperazione tra settore turistico, mondo della ristora e produttori/allevatori e pescatori, riducendo gli impatti connessi alla filiera degli approvvigionamenti alimentari.

Per le Riserva della Biosfera, in particolare per quelle italiane, la cultura del cibo è strettamente connessa a quella della sostenibilità, per questo è importante che se ne occupino, non solo in relazione alla gestione e riduzione dell'impatto ambientale delle filiere agroalimentari, ma anche in considerazione del fatto che i prodotti tipici e piatti sono espressione della cultura gastronomica e dell'economia locale. Le Riserve della Biosfera devono ambire ad essere territori in cui si consolidano stili di vita sostenibili, dove anche la gastronomia è basata l'uso equilibrato dei prodotti e il loro riuso nelle ricette migliori della tradizione, così come in quelle innovative e sperimentali.

Nelle precedenti edizioni (2018 e 2019), il concorso "UPVIVUM – Biosfera Gastronomica a KM 0", ha visto protagonisti ristoratori e produttori/allevatori/pescatori di cinque Riserve di Biosfera MAB UNESCO italiane "Appennino Tosco Emiliano", "Delta Po", "Alpi Ledrensi e Judicaria, "Sila", "Isole di Toscana", raggiungendo ottimi risultati anche in termini di visibilità e apprezzamento da parte di comunità locale e turisti.

---

[1] La cui valenza riguarda l'intero territorio dei Comuni facenti parte della Riserva della Biosfera e dei due Parchi Regionali "Delta del Po" dell'Emilia Romagna e del Veneto.

OGGETTO E PRINCIPI GENERALI DEL CONCORSO

La **Riserve di Biosfera MAB UNESCO "Delta Po"**[2] versante emiliano-romagnolo, in collaborazione con le Riserva della Biosfera Appennino tosco-emiliano, Isole di Toscana, Sila, Monte Grappa, Valcamonica, 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 agroalimentari tipici di ciascun territorio.

UPVIVIUM è oggi un concorso gastronomico a cui partecipano "team" composti da ristoratori e produttori agroalimentari delle Riserve della Biosfera italiane

Gli obiettivi del concorso sono:

- Favorire ed incrementare l'utilizzo delle produzioni agroalimentari 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 anche 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.

[2] https://www.biosferadeltapo.it/

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 a livello locale sarà effettuata tramite il sito della Riserva della Biosfera Delta Po (www.biosferadeltapo.it) e del Parco regionale del Delta del Po dell'Emilia Romagna (www.parcodeltapo.it/it/) ed i relativi canali social. Inoltre, si prevede la valorizzazione dei partecipanti e dei vincitori della fase locale attraverso comunicati stampa nelle varie fasi del concorso rivolti ai giornali locali.

A livello nazionale le Riserve di 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** ed attraverso comunicati alla stampa nazionale della fase finale del concorso.

REGOLAMENTO DELLA FASE LOCALE – DELTA DEL PO versante emiliano-romagnolo

Articolo 1 – A chi è rivolto il concorso

Il concorso è riservato a "**squadre**" composte obbligatoriamente da **almeno due aziende aventi sede operativa** nei Comuni[3] di Alfonsine, Argenta, Cervia, Codigoro,

[3] Il progetto UPIVIUM, essendo un progetto del Piano d'Azione della Carte Europe del Turismo Sostenibile CETS, certificazione ottenuta dall'intero territorio dei Comuni afferente alla Riserva della Biosfera Delta Po e a Parchi Regionali emiliano-romagnolo e veneto. Il progetto essendo stato finanziato solo dal Parco Regionale del Delta del Po dell'Emilia Romagna, grazie ad un contributo specifico avuto dalla Regione Emilia Romagna, non può riguardare le imprese operanti nei Comuni veneti della Riserva della Biosfera.

Comacchio, Goro, Mesola, Ostellato, Ravenna:

- 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 allevamenti, o acquicoltura/maricoltura, o aziende di pesca, o aziende artigiane trasformatrici di prodotti agro-alimentari (mitili, 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 piatto unico, un dolce,….), realizzato dall'esercizio di ristorazione "capitano" che deve contenere e valorizzare:

- Almeno un prodotto DOP, IGP o presidio Slow-Food, il cui disciplinare indichi come areale geografico, anche parzialmente i Comuni di Alfonsine, Argenta, Cervia, Codigoro, Comacchio, Goro, Mesola, Ostellato, Ravenna. Tale prodotto deve essere rilevante e non marginale nella preparazione del "piatto" in concorso (tale/i prodotti possono essere fornite/i anche da aziende non partner della squadra)

- Se il/i prodotto/i DOP, IGP o presidio Slow-Food è/sono forniti da aziende

non partner della squadra, il "piatto" deve contenere in aggiunta uno o più prodotti provenienti da aziende componenti la squadra in concorso

Il "piatto" deve essere accompagnato da:

- una bevanda (vino, birra, succhi,…) provenienti da aziende componenti la squadra in concorso

Le aziende membri della 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[4].

Saranno valutate positivamente (in sede di fase nazionale e del concorso) 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, selezionati in base all'ordine temporale di corretta ricezione della documentazione di iscrizione secondo le modalità di seguito descritte.

Le iscrizioni trasmesse con altre modalità e/o formati diversi da quelli indicati al presente

[4] Per quanto riguarda l'anguilla è ammesso l'utilizzo solo dell'anguilla marinata presidio Slow Food, in quanto il suo disciplinare prevende dei quantitativi massimi di produzione rispettosi della conservazione della specie.

regolamento e/o non pervenute entro i tempi indicati non saranno accolte. La verifica del corretto ricevimento delle iscrizioni 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 al concorso (**ALLEGATO 1**) e farla pervenire al Parco regionale del Delta del Po dell'Emilia Romagna, assieme ad una immagine ritraente il "piatto in concorso" o uno/alcuni degli ingredienti principali che lo compongono[5], **entro e non oltre le ore 12.00 di martedì 24 maggio 2022 per PEC** all'indirizzo parcodeltapo@cert.parcodeltapo.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 del Parco regionale del Delta del Po dell'Emilia Romagna, entro e non oltre il 25 maggio 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 venerdì 3 giugno 2022 e domenica 3 luglio 2022**[6] in almeno 3 pasti dei 5 di seguito elencati: cena del venerdì; pranzo di sabato; cena di sabato; pranzo di domenica; cena di domenica.

[5] Tale immagine sarà utilizzata per la votazione on-line del concorso

[6] salvo eventuali chiusure programmate che dovranno essere comunicate al momento dell'iscrizione.

Articolo 5 - 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.

Articolo 6 – Modalità di votazione e decretazione dei vincitori

Al concorso UPVIVIUM sarà dedicata un album di immagini sulla pagina Facebook della Riserva della Biosfera Delta del Po https://www.facebook.com/BiosferaDeltaPo/ . Per ogni piatto in concorso sarà caricato in tale galleria una immagine (quella fornita dai concorrenti in fase di iscrizione) corredata dal nome del "piatto" e dal nome delle aziende componenti la squadra. I "mi piace" ottenuti dalle singole immagini nel periodo compreso **Venerdì 3 giugno 2022 alle ore 18.00 e Lunedì 4 Luglio alle ore 12.00**[7] determineranno la classifica. Questo sistema di votazione online garantisce che ad ogni piatto in concorso venga associato un solo "like" per profilo facebook, evitando in tal modo che uno stesso profilo possa dare più like allo stesso piatto. Sarà invece possibile per ciascun profilo Facebook dare il proprio like a più ristoranti diversi.

Sulla base della classifica stilata, entro Mercoledì 6 luglio 2022 saranno individuate le tre squadra che hanno ottenuto più "mi piace".

Nel periodo compreso tra Venerdì 8 e Venerdì 22 Luglio, una giuria tecnica, composta da 3 membri nominati dal Parco Regionale del Delta del Po dell'Emilia Romagna, si recherà su appuntamento concordato, presso gli esercizi ristorativi capitani delle tre squadre che hanno ottenuto più "Mi Piace", e assaggerà[8] il piatto in concorso e la bevanda ad esso associata. In base ai sopraluoghi effettuati, la giuria decreterà, a suo

---

[7] I voti arrivati prima o dopo tale periodo non saranno conteggiati nel computo della graduatoria ed eventualmente scorporati

[8] L'assaggio del piatto e della bevanda da parte della giuria è a carico dell'esercizio di ristorazione in concorso

insindacabile giudizio, il **Vincitore UPVIVIUM della Riserva della Biosfera Delta del Po - versante emiliano romagnolo 2022**, cha sarà comunicato pubblicamente nella tra il 25 ed il 29 luglio.

Articolo 7 – Premi

A tutte le imprese componenti le squadre in concorso sarà dato un attestato di partecipazione. Alle imprese componenti le squadre vincitrici UPVIVIUM 2022 **della Riserva della Biosfera Delta del Po -versante emiliano romagnolo 2022** sarà consegnata una targa commemorativa.

La squadra vincitrice UPVIVIUM della Riserva della Biosfera Delta del Po 2022, avrà accesso alla finale nazionale che si terrà presso ALMA Scuola Internazionale di Cucina italiana di Colorno (si veda capitolo successivo) e avrà la possibilità di confrontarsi con i vincitori del concorso UPVIVIUM nelle altre Riserve della Biosfera partecipanti al progetto UPVIVIUM. Tutte le squadre partecipanti alla finale nazionale avranno vinceranno dei corsi di alta formazione presso ALMA per un numero di partecipanti crescente in base al posizionamento nella classifica finale.

Al fine di facilitare la partecipazione della squadra vincitrice alla finale nazionale, il Parco Regionale del Delta del Po dell'Emilia Romagna rimborserà, sino ad un massimo di 1.000 € e previa presentazione di adeguata documentazione, le spese di trasferta per i componenti del team e per l'acquisto ed il trasporto delle materie prime per la realizzazione dei piatti durante la finale nazionale.

L'esercizio di ristorazione capitano della squadra ammessa a partecipare alla finale nazionale dovrà dare al Parco Regionale del Delta del Po dell'Emilia Romagna conferma scritta (via PEC o via e-mail) della loro partecipazione entro il 15 settembre 2022. In caso di mancata risposta entro i termini o di rinuncia all'evento finale, il diritto alla presenza passerà alla seconda squadra classificata secondo la graduatoria della giuria tecnica, quindi alla più votata su Facebook e così via.

Articolo 8 – Informazioni

Per informazioni contattare la referente di progetto Dott. Francesco Goggi: francescogoggi@parcodeltapo.it - 3427742953 - 0533314003

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* Mercoledì 30 Novembre 2021 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 Citta 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[9], 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 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)

[9] per la finale nazionale, se necessario, potrà essere derogato il principio di stagionalità accettando prodotti congelati o eventualmente modifiche alla ricetta originaria, purchè in entrambi i casi venga rispettato il principio di approvvigionamento dei prodotti da fornitori locali

- cena per 2 persone in un ristorante Michelin (menù degustazione + vini)

- per tutte le atre 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 di 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.

CALENDARIO DEL CONCORSO

ATTIVITA'	DATA/SCADENZA
Presentazione pubblica del concorso UPVIVIUM Riserva della Biosfera Delta del Po – versante emiliano-romagnolo	Lunedì 2 Maggio 2022 ore 15,00 (evento on-line https://meet.goto.com/webinar269/upvivium-delta-del-po)
Termine di iscrizione al concorso UPVIVIUM Riserva della Biosfera Delta del Po – versante emiliano-romagnolo	ore 12.00 di Martedì 24 maggio 2022
Conferma dell'avvenuta iscrizione al concorso UPVIVIUM Riserva della Biosfera Delta del Po – versante emiliano-romagnolo	Mercoledì 25 maggio 2022

ATTIVITA'	DATA/SCADENZA
Periodo di realizzazione del "piatto" in concorso UPVIVIUM Riserva della Biosfera Delta del Po – versante emiliano-romagnolo	Tutti i fine settimana[10] compresi tra venerdì 3 giugno 2022 e domenica 3 luglio 2022.
Periodo di votazione online concorso UPVIVIUM Riserva della Biosfera Delta del Po – versante emiliano-romagnolo	Da Venerdì 3 giugno 2022 alle ore 18 a Lunedì 4 Luglio 2022 alle ore 12.00
Individuazione delle tre squadre più votate	Mercoledì 6 Luglio 2022
Assaggio (su appuntamento) dei piatti delle tre squadre più votate da parte di una giuria tecnica	Tra Venerdì 8 e venerdì 22 luglio 2022 previo appuntamento
Proclamazione del vincitore UPVIVIUM 2022 della Riserva della Biosfera Delta del Po dell'Emilia-Romagna	tra il 25 ed il 29 luglio 2022
Termine massimo per il vincitore UPVIVIUM 2022 della Riserva della Biosfera Delta del Po dell'Emilia-Romagna per comunicare la propria partecipazione alla finale nazionale	15 settembre 2022
Finale nazionale e serata di premiazione presso ALMA – Scuola internazionale di Cucina Italiana a Colorno	Mercoledì 30 Novembre 2022

[10] in almeno 3 pasti dei 5 di seguito elencati: cena del venerdì; pranzo di sabato; cena di sabato; pranzo di domenica; cena di domenica

ALLEGATO 1 - Domanda di partecipazione al concorso "UPVIVIUM edizione 2022" - Riserva della Biosfera "Delta del Po" – versante emialino-romagnolo

NOTA BENE: Questa richiesta di partecipazione deve pervenire al Parco regionale del Delta del Po dell'Emilia Romagna, assieme ad una immagine ritraente il "piatto in concorso" o uno/alcuni degli ingredienti principali che lo compongono, **entro e non oltre le ore 12.00 di Mercoledì 22 maggio 2022** per PEC scrivendo all'indirizzo parcodeltapo@cert.parcodeltapo.it, specificando nell'oggetto della PEC: "Richiesta di partecipazione a UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a km 0". Per informazioni contattare Dott. Francesco Goggi: francescogoggi@parcodeltapo.it - 3427742953 - 0533314003

Il sottoscritto……

nato 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 è ……..……

P.IVA……..……sito in via/piazza ……...……..……..

nell'isola di ……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 Delta del Po – versante emiliano romagnolo

- accettandone tutte le condizioni espresse nel regolamento
- con il piatto denominato: ……
- in qualità di "capitano" della squadra denominata …….. composta anche dalle seguenti aziende sede operativa all'interno dei Comuni di Alfonsine, Argenta, Cervia, Codigoro, Comacchio, Goro, Mesola, Ostellato, Ravenna (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) ……

   ……

4. (facoltativa) ……

   ……

(se necessario aggiungere altri fogli con descrizione di altre aziende partner della squadra)

Breve descrizione del "Piatto in concorso specificando a) quali erbe aromatiche sono state utilizzate, b) quali prodotti del territorio forniti dai partner della squadra sono stati utilizzati e le loro caratteristiche e provenienza geografica, c) quale bevanda, fornita da un partner della squadra, è associata al piatto, le sue caratteristiche e la sua provenienza geografica

……

……

……

……

……

……

……

(se necessario aggiungere altri fogli per la descrizione del Piatto)

Allegare una immagine ritraente il "piatto in concorso" o uno/alcuni degli ingredienti principali che lo compongono (tale foto sarà utilizzata per la votazione on-line nell'album Facebook creata per il concorso nella pagina della Riserva della Biosfera Delta del Po)

Specificare eventuali periodi di chiusura o impegni già programmati che impediranno la possibilità di degustare il "piatto" in concorso nei fine settimana compresi tra il 3 giugno ed il 3 luglio 2022:

……

……

Indicare nella tabella sottostante (tracciando una x) in quali pasti dei weekend compresi tra il 3 giugno ed il 3 luglio 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……

(allegare fotocopia/scansione della Carta di Identità del sottoscrittore)