

# WPVIVIUM

BIOSFERA GASTRONOMICA A KM ZERO

IV - EDIZIONE 2024

## REGOLAMENTO - FASE LOCALE

RISERVA DELLA BIOSFERA DELTA DEL PO – versante emiliano-romagnolo



## 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 .....	6
Articolo 1 – A chi è rivolto il concorso .....	6
Articolo 2 – Oggetto del concorso .....	7
Articolo 3 - Modalità di iscrizione.....	8
Articolo 4 – Periodo e modalità di realizzazione del “piatto” negli esercizi ristorativi in concorso .....	9
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 .....	12
REGOLAMENTO DELLA FASE NAZIONALE.....	12
CALENDARIO DEL CONCORSO .....	14
ALLEGATO 1 - Domanda di partecipazione al concorso “UPVIVIUM edizione 2022” .....	16

## 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 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<sup>1</sup>** con l'obiettivo di valorizzare le produzioni agroalimentari tradizionali del Delta del Po, stimolare forme di gastronomia sostenibile e rafforzare la cooperazione tra settore turistico, mondo della ristorazione e produttori/allevatori e pescatori, riducendo gli impatti connessi alla filiera degli approvvigionamenti alimentari.

Per le Riserve 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 sull'uso equilibrato dei prodotti e il loro riuso nelle ricette migliori della tradizione, così come in quelle innovative e sperimentali.

Nelle precedenti edizioni (2018, 2019 e 2022), 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.

---

<sup>1</sup> 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 **Riserva di Biosfera MAB UNESCO “Delta Po” versante emiliano-romagnolo**, in collaborazione con le Riserve della Biosfera “Appennino tosco-emiliano”, “Isole di Toscana”, “Sila”, “Monte Grappa”, “Valle Camonica ed Alto Sebino”, bandiscono l'edizione 2024 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.

## FASI DEL CONCORSO

L'edizione 2024 del concorso UPVIVIUM **prevede prima una “fase locale”**, che si svolgerà presso i territori di ciascuna Riserva della Biosfera partner, che individuerà il proprio team vincitore **domenica 13 ottobre**, alla quale **seguirà la “fase nazionale”**, che vedrà coinvolte contemporaneamente tutte le Riserve della Biosfera in una sfida sotto forma di contest-live tra le 6 squadre vincitrici del concorso a livello locale di ciascuna Riserva di Biosfera partner, **che si terrà il 12 Novembre 2024** a Sorbo San Basile (CZ) presso “Parco Hotel il Granaro” ([www.parcotelgranaro.com](http://www.parcotelgranaro.com)) scelto in quanto sede del MABOS, museo d'arte del bosco della Sila ([www.museomabos.com](http://www.museomabos.com)) e in collaborazione con la Associazione Cuochi San Giovanni in Fiore (associata FIC - Federazione Italiana Cuochi).

## PROMOZIONE DELL'INIZIATIVA

La promozione a livello locale sarà effettuata tramite il sito del Parco del Delta del Po dell'Emilia Romagna ([www.parcodeltapo.it/it/](http://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.upvivism.it](http://www.upvivism.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 tre aziende aventi sede operativa** nei Comuni<sup>2</sup> di Alfonsine, Argenta, Cervia, Codigoro, 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.
- 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, frutta, formaggi, cereali), 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.

---

<sup>2</sup> Il progetto UPIVIUM, è 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). 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.

## 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 proveniente da ciascuna delle aziende componenti la squadra in concorso
- Almeno un prodotto DOP, IGP, Presidio Slow-Food, Prodotto Tradizionale Agroalimentare o un prodotto ittico locale 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, presidio Slow-Food, Prodotto Tradizionale Agroalimentare o un prodotto ittico 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, ecc...) proveniente da una azienda componente la squadra in concorso.
- Nel «piatto» inoltre non devono essere presenti prodotti provenienti dall'estero, derivati da specie rare o in difficoltà di salvaguardia ed elementi non commestibili.
- Il «piatto» in concorso deve contenere frutta e verdure di stagione, con riferimento alla stagione in cui si svolge le fase locale del concorso.
- Per la finale nazionale sarà consentito al ristoratore finalista, se necessario, utilizzare prodotti congelati o conservati.

Le aziende membri della squadra, i cui prodotti compongono il piatto in concorso e/o 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<sup>3</sup>.

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 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 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<sup>4</sup>, **entro e non oltre le ore 12.00 di mercoledì 31 luglio 2024** per PEC all'indirizzo [parcodeltapo@cert.parcodeltapo.it](mailto:parcodeltapo@cert.parcodeltapo.it), specificando nell'oggetto della PEC: “Richiesta di

---

<sup>3</sup> Per quanto riguarda l'anguilla è ammesso l'utilizzo solo dell'anguilla marinata presidio Slow Food, in quanto il suo disciplinare prevede dei quantitativi massimi di produzione rispettosi della conservazione della specie.

<sup>4</sup> Tale immagine sarà utilizzata per la votazione on-line del concorso



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 del Delta del Po dell'Emilia Romagna, entro e non oltre **lunedì 5 agosto 2024**, 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 9 agosto 2024 e domenica 1 settembre 2024**<sup>5</sup> in almeno 3 pasti dei 5 di seguito elencati: cena del venerdì; pranzo di sabato; cena di sabato; pranzo di domenica; cena di domenica.

#### **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 dedicato 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

---

<sup>5</sup> salvo eventuali chiusure programmate che dovranno essere comunicate al momento dell'iscrizione.

periodo compreso **venerdì 9 agosto 2024 alle ore 18.00 e domenica 1 settembre 2024 alle ore 12.00<sup>6</sup>** 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 4 settembre 2024** saranno individuate le tre squadre che hanno ottenuto più “mi piace”.

Nel periodo compreso tra **venerdì 6 settembre e domenica 6 ottobre**, 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<sup>7</sup> il piatto in concorso e la bevanda ad esso associata. In base ai sopralluoghi effettuati, la giuria decreterà, a suo insindacabile giudizio, il **Vincitore UPVIVIUM della Riserva della Biosfera Delta del Po -versante emiliano romagnolo 2024**, che sarà comunicato pubblicamente **domenica 13 ottobre 2024**.

### **Articolo 7 – Premi**

A tutte le imprese componenti le squadre in concorso sarà dato un attestato di partecipazione. Alle imprese componenti la squadra vincitrice **UPVIVIUM 2024 della Riserva della Biosfera Delta del Po -versante emiliano romagnolo 2024** sarà consegnata una targa commemorativa.

La squadra vincitrice UPVIVIUM della Riserva della Biosfera Delta del Po 2024, avrà accesso alla finale nazionale che verrà ospitato dalla Riserva della Biosfera della Sila, il **12 Novembre 2024** ed organizzata in collaborazione con la Federazione Italiana

---

<sup>6</sup> I voti arrivati prima o dopo tale periodo non saranno conteggiati nel computo della graduatoria ed eventualmente scorporati

<sup>7</sup> L'assaggio del piatto e della bevanda da parte della giuria è a carico dell'esercizio di ristorazione in concorso

Cuochi. (si veda capitolo successivo) e avrà la possibilità di confrontarsi con i vincitori del concorso UPVIVIUM delle altre Riserve della Biosfera partecipanti al progetto UPVIVIUM.

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 5.000 € 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 del Delta del Po dell'Emilia Romagna conferma scritta (via PEC o via e-mail) della partecipazione **entro il 31 ottobre 2024**. 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 il referente di progetto Filippo Baldassari e-mail: [filippobaldassari@parcodeltapo.it](mailto:filippobaldassari@parcodeltapo.it) tel: 3492127048

## 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* **martedì 12 novembre 2024** presso Sorbo San Basile (CZ) presso “Parco Hotel il Granaro” ([www.parcotelgranaro.com](http://www.parcotelgranaro.com)) scelto in quanto sede del MABOS, museo d'arte del bosco della Sila ([www.museomabos.com](http://www.museomabos.com)), in collaborazione con la Associazione Cuochi San Giovanni in Fiore (associata FIC - federazione italiana cuochi).

Durante la finale nazionale gli esercizi di ristorazione “capitani” 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**, garantita dalla partnership con l'Associazione Cuochi San Giovanni in Fiore, parte integrante della Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.) che decreterà i primi tre vincitori.
- **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**.

In particolare, i primi tre classificati riceveranno **un trofeo edizione “Upvivism 2024”, realizzato e offerto dal laboratorio orafico “G.B. Spadafora” e il materiale didattico e di lavoro offerto dalla F.I.C.** Inoltre, riceveranno **un Corso di Specializzazione di due**

**giornate offerto dalla “Cast-Alimenti”** a scelta dal catalogo pubblicato sul sito [www.castalimenti.it](http://www.castalimenti.it) (escluse spese alloggio e trasferta), con le rispettive scontistiche:

1. **Primo classificato:** Corso gratuito
2. **Secondo classificato:** Sconto del 50%
3. **Terzo classificato:** Sconto del 30%

Tutti i concorrenti della finale nazionale riceveranno in premio **un attestato di partecipazione, una medaglia ricordo e la possibilità di partecipare gratuitamente a n. 2 corsi di Alta Formazione Professionale della F.I.C.** Inoltre, il cuoco e l'aiuto cuoco di ogni singola squadra partecipante alla finale, verranno iscritti gratuitamente per l'anno 2025 come **soci della F.I.C.** (Federazione Italiana Cuochi).

La giuria giornalistica assegnerà invece **una 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
Pubblicazione del concorso UPVIVIUM Riserva della Biosfera Delta del Po – versante emiliano-romagnolo	<b>Mercoledì 10 luglio 2024</b>
Termine di iscrizione al concorso UPVIVIUM Riserva della Biosfera Delta del Po – versante emiliano-romagnolo	<b>ore 12.00 di mercoledì 31 luglio 2024</b>
Conferma dell'avvenuta iscrizione al concorso UPVIVIUM Riserva della Biosfera Delta del Po – versante emiliano-romagnolo	<b>Lunedì 5 agosto 2024</b>
Periodo di realizzazione del "piatto" in concorso UPVIVIUM Riserva della Biosfera Delta del Po – versante emiliano-romagnolo	<b>Tutti i fine settimana<sup>8</sup> compresi tra venerdì 9 agosto 2024 e domenica 1 settembre 2024.</b>
Periodo di votazione online concorso UPVIVIUM Riserva della Biosfera Delta del Po – versante emiliano-romagnolo	<b>Da venerdì 9 agosto 2024 alle ore 18 a domenica 1 settembre 2024 alle ore 12.00</b>
Individuazione delle tre squadre più votate	<b>Mercoledì 4 settembre 2024</b>

---

<sup>8</sup> in almeno 3 pasti dei 5 di seguito elencati: cena del venerdì; pranzo di sabato; cena di sabato; pranzo di domenica; cena di domenica

ATTIVITA'	DATA/SCADENZA
Assaggio (su appuntamento) dei piatti delle tre squadre più votate da parte di una giuria tecnica	<b>Tra Venerdì 6 settembre e domenica 6 ottobre 2024 previo appuntamento</b>
Proclamazione del vincitore UPVIVIUM 2024 della Riserva della Biosfera Delta del Po dell'Emilia-Romagna	<b>Domenica 13 ottobre 2024</b>
Termine massimo per il vincitore UPVIVIUM 2024 della Riserva della Biosfera Delta del Po dell'Emilia-Romagna per comunicare la propria partecipazione alla finale nazionale	<b>Giovedì 31 ottobre 2024</b>
Finale nazionale e serata di premiazione	<b>Martedì 12 novembre 2024</b>

**ALLEGATO 1 - Domanda di partecipazione al concorso "UPVIVIUM edizione 2024" - Riserva della Biosfera "Delta del Po" – versante emiliano-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 31 luglio 2024** per PEC scrivendo all'indirizzo **parcodeltapo@cert.parcodeltapo.it**, specificando nell'oggetto della PEC: "Richiesta di partecipazione a UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a km 0".

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 .....

nel Comune di .....

cellulare.....e-mail.....

sito web .....

**MANIFESTA L'INTERESSE A PARTECIPARE AL CONCORSO "UPVIVIUM – Biosfera gastronomica a km 0"  
edizione 2024 – 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 9 agosto e il 1 settembre 2024:

.....

.....

Indicare nella tabella sottostante (tracciando una x) in quali pasti dei weekend compresi tra il 9 agosto e il 1 settembre 2024: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)