Partecipazione al concorso culinario nazionale UPVIVIUM. Scadenza 19.01.2019, ore 12

Gentilissimi componennti del Partenariato Mab Sila,

Vi invito a dare diffusione (o a far partecipare ristoratori del Vostro territorio, se ciò vi fosse possibile) alla II edizione del concorso culinario UPVIVIUM, promosso da Parco e Fondazione MAb Sila riservato ai ristoratori dell'Area MAB Sila che saranno in concorrenza con le altre Riserve della Bisofera italiane nelle finali nazionali di Colorno.

E' una importante iniziativa che speriamo possa avere il consenso degli operatori

Di seguito il comunicato.

Grazie

Vincenzo Filippelli

C'è tempo fino alle ore 12 di venerdì 18 gennaio per la candidatura di ristoranti e ricette per il contest gastronomico a km zero UPVIVIUM, giunto alla seconda edizione. Il protagonista, quest'anno, è il pane simbolo di vita, comunione e condivisione. Il contest gastronomico ha un valore aggiunto di grande significato, coinvolgendo ed attraversando tutt'Italia, da nord a sud, dalle Alpi alla Calabria. Ben cinque delle diciassette Riserve di Biosfera italiane, hanno aderito al progetto.

Rispetto alle prima edizione (2017/2018) altre due Riserve hanno ritenuto il concorso un valido strumento di promozione dei territori che fanno parte del Programma MaB (Man and Biosphere) UNESCO.

Le tre "storiche" Riserve di Biosfera MAB UNESCO – "Delta del Po", "Appennino Tosco-Emiliano", "Alpi Ledrensi e Judicaria" e le due "nuove" "Sila" e "Isole di Toscana" - hanno scelto, per quest'edizione, di valorizzare il tema del pane. Il pane, così come gli altri prodotti dei territori locali, la qualità, la lavorazione e, soprattutto, la valorizzazione non può prescindere dal legame che si crea tra produttori e ristoratori. Due figure fondamentali per la promozione dei territori. Come dimostrano alcuni noti prodotti italiani le chiavi del successo risiedono proprio in queste due figure chiave.

I ristoratori che vorranno partecipare lo potranno fare iscrivendosi con una ricetta, o un piatto o un dolce che abbia per protagonista il pane. Sul sito www.upvivium.it è possibile effettuare la registrazione e acquisire tutte le indicazioni necessarie, inoltre è possibile consultare l'articolo completo sul sito del Parco nazionale della Sila: http://bit.ly/upvivium-parcosila

Sono ammessi al concorso i primi 20 ristoranti di ciascuna Riserva di Biosfera che invieranno la documentazione richiesta. Per partecipare ad UPVIVIUM non è necessario creare un menù completo ma solo un piatto, una ricetta di cucina o pasticceria che preveda il pane come ingrediente rilevante. Il tutto accompagnato da un pane del territorio, da 3 prodotti tipici da abbinarci e da vino/birra o bevanda.

I migliori ristoratori della Riserva Mab – Sila si vedranno impegnatati in un concorso che porterà il migliore in assoluto a partecipare alle finali nazionali a Colorno (PR) nel giugno 2019

--
Ente Parco Nazionale della Sila
via Nazionale, snc
87055 Lorica di San Giovanni in Fiore (Cs)
tel. 0984537109
mail: info@parcosila.it
pec: parcosila@pec.it

Ai sensi del D.Lgs n. 196/2003 le informazioni, i dati e le notizie contenute nella presente comunicazione e i relativi allegati sono di natura privata e sono ad uso esclusivo del destinatario. Se avete ricevuto questo messaggio per errore, vi preghiamo di distruggerlo e di darcene immediata comunicazione anche inviando un messaggio di ritorno allâ□□indirizzo e-mail del mittente.

This e-mail and any attachments is confidential and may contain privileged

COMUNE DI LAPPANO
(Prov. di Cosenza)
14 GEN 2019
Prot. N. 190000180