



In questo sito utilizziamo i cookie per fini statistici, senza immagazzinare informazioni personali. Continuando la navigazione si accetta l'utilizzo dei

Riserva MaB cookie. **ACCETTO** **RIFIUTO** **Cosa sono i cookie?**

www.mabappennino.it

Indice
Area Protetta
Punti d'Interesse
Centri Visita
Itinerari
Servizi
Educazione ambientale
Novità
Ultime notizie
Rassegna stampa
Bandi e concorsi
Newsletter
Soggiorni
Località
Iniziativa ed eventi
Prodotti tipici
Guide, DVD e gadget
Meteo
Come arrivare
Contatti



[Indice](#) > [Novità](#)

Ecco i vincitori di UPVIVIUM 2017 - Biosfera Gastronomica a Km0

Concorso enogastronomico tra tre Riserve di Biosfera MaB UNESCO Appennino Tosco Emiliano, Delta del Po e Alpi Ledrensi e Judicaria

(Sassalbo, 27 Mar 18) Il Bettolino di Foce di Comacchio nella Riserva della Biosfera Delta Po UNESCO vince il concorso gastronomico UPVIVIUM Biosfera Gastronomica a Km Zero 2017. Si aggiudicano il secondo e il terzo posto, rispettivamente, l'Agriturismo Montagna Verde di Apella (Liciana Nardi - Massa Carrara) nella Biosfera dell'Appennino tosco-emiliano che conquista anche il 'Premio Stampa', e il Ristorante Don Pedro di Ponte Arche - Comano Terme (Trento) nella Riserva della Biosfera Alpi Ledrensi e Judicaria.

Un'intensa giornata tra fornelli e presentazioni ha impegnato i nove finalisti del concorso - tre per ciascuna Biosfera - ospitati ad ALMA, Scuola Internazionale della Cucina Italiana di Colono (Parma). Un folto pubblico appassionato e due giurie, una tecnica e una della stampa, hanno assistito a una correlata di piatti, raccontati con emozione e passione dagli chef.

Al termine della kermesse sono state stilate le classifiche, ma sicuramente tutti gli staff di cucina si sono meritati onori e plausi.

"E' per noi una fortissima emozione - ha esordito visibilmente commossa Alessandra Margherita Verduci, responsabile del Bettolino di Foce - Sicuramente questa vittoria mi riempie di orgoglio e mi fa sentire ancora più forte il senso di appartenenza al mio territorio che amo e che vivo tutti i giorni. Il nostro ristorante è stato ricavato in un vecchio 'casone' che faceva parte della Stazione di pesca Foce. Ancora oggi, qui a poche centinaia di metri, si pesca, anche se con meno continuità, utilizzando il tradizionale lavoriero, una trappola a forma di V che durante alcuni periodi dell'anno cattura diverse specie di pesce che migra dalle acque interne verso il mare, tra i quali il più famoso è l'anguilla. La pesca al lavoriero per sua natura è discontinua e segue le stagionalità; queste stesse varietà di stagioni si ritrovano nei nostri piatti. La nostra filosofia è quella del "si mangia quel che si è pescato" accompagnando le ricette semplici a prodotti di filiera cortissima, come il sale di Comacchio, la salicornia, un'erba raccolta qui da noi, la zucca e il radicchio coltivati da un'azienda agricola a 4 km, oltre a prodotti del MAB Delta del Po come il riso e il vino delle sabbie. Per noi - sottolinea Alessandra Margherita - vincere questa edizione del concorso UPVIVIUM ci rende particolarmente felici per il tema che era stato suggerito da ALMA: la tavola conviviale. L'aspetto convivialità, infatti, è fondamentale e personalmente mi ricorda la mia infanzia, quando mia nonna metteva in tavola tutto quel che c'era, e non era tanto, ma era sempre una grande gioia."

Il Bettolino di Foce, oltre al ristorante, ospita la biglietteria e il punto informazioni di un sistema eco-museale che ha come principale attrazione l'escursione in barca nel Delta del Po e la visita ai vecchi "casoni di pesca".

Grande emozione anche in casa Maffei dove il giovane chef Luca si aggiudica ben due riconoscimenti, dopo aver vinto le semifinali che si sono svolte nella Riserva della Biosfera dell'Appennino tosco-emiliano. "La passione, il forte legame con la nostra terra e la riscoperta di antiche tradizioni - spiega Luca Maffei - ci hanno fatto vincere il secondo posto e l'ambitissimo 'Premio Stampa'. A conquistare la giuria sono stati i nostri piatti che hanno fatto conoscere ai più giovani le radici della nostra cucina e fatto tornare bambini i più anziani".

Sono i sapori di Lunigiana quelli che vanno a comporre la tavola conviviale presentata dall'Agriturismo Montagna Verde. Elemento centrale è la polenta di castagne che da secoli rappresenta la base di alimentazione della famiglia rurale dell'Appennino. Per realizzarla i Maffei usano la loro produzione D.O.P. di alta qualità, distribuita con il marchio Azienda Agricola Borgo Antico di Maffei Barbara. Gli altri ingredienti, sempre ed esclusivamente a metri zero, sono il miele di famiglia, il chiodo di saliscia e il coniglio dell'Azienda agricola La valle di Fivizzano, la ricotta di pecora dell'azienda Boschetti Giancarlo di Tavernelle, la birra del Moro di Pontremoli e la China Clementi di Fivizzano, utilizzata per realizzare una riduzione che ha lasciato di stucco le giurie. L'Agriturismo Montagna Verde, Centro visita del Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano non è certo nuovo ai podi dei concorsi a menù a Km Zero, la famiglia Maffei vinse la prima edizione e non ha mai smesso di prendere parte alla competizione, dimostrando interesse, entusiasmo e forte consapevolezza in questo progetto nato proprio per valorizzare i prodotti tipici e rafforzare le sinergie tra produttori e ristoratori.

"Fèsta granda" è nome del piatto che è portato al Ristorante Pizzeria Don Pedro sul terzo podio del concorso UPVIVIUM, e festa grande è per lo staff di questa struttura che ha costruito il suo menù conviviale sugli elementi essenziali della tavola trentina. Una tavola imbandita con prodotti poveri, ma prelibati, come la patata del Lomaso, colonna portante di ogni pasto trentino che si rispetti, i *fasoi en bronzon* conditi con la *ciuga del banale*, il cavolo cappuccio e le splendide noci del Bleggio, piccole pepite d'oro delle Giudicarie. E ancora la *Tara o Formai miz*, formaggio ormai dimenticato e la Sprezza delle Giudicarie d.o.p. stagionata; mentre come elementi dolci, fondamentali per dare contrasto, forza e per generare insoliti abbinamenti vi sono la confettura di corniole e le perseghe di mele fritto con farina di polenta. Il tutto a contorno di sua maestà la carne salada trentina.

"Sono particolarmente felice di aver ottenuto un importante riconoscimento in questa competizione - spiega Cristian Rossi, lo chef del Don Pedro - Questo tema per me è un nostalgico tuffo nel passato, che mi riporta indietro nel tempo alle mie domeniche d'infanzia. Ai tempi, durante il pranzo della domenica con la mia grande famiglia riunita attorno ad un tavolo immenso, si rideva, scherzava, chiacchierava e si mangiava tutti insieme. L'idea propostaci è fantastica perché così il piatto non è statico, immobile, ma è un piatto dinamico, in movimento, veloce e mutevole come gli argomenti che trattavamo in famiglia. Seconda di chi sia il commensale, la ricetta può variare proprio come accadeva quando, durante quelle domeniche, ognuno prendeva un po' di quello e un po' di quell'altro, e si creava il proprio piatto assaggiando di tutto un po'. La nostra carne salada, in questo contesto, è perfetta, sia cruda, in carpaccio, accompagnata con ciò che il cuore o le mani, leste più della mente, riescono ad acchiappare; sia cotta, appena scottata sulla piastra rovente di porfido, che viene proprio da Albiano, mio paese natio. Ogni elemento di questo piatto potrebbe essere un piatto a sé stante, capace di primeggiare in un pasto frugale e veloce, ma è unito a tutti gli altri che esprime il meglio di sé, come a ricordarmi, che la convivialità, le unioni, non sono solo le protagoniste del mio piatto, ma anche della



Agriturismo Montagna Verde



Don Pedro



Bettolino di Foce

le news delle ultime 24 ore:
[iscriviti gratis QUI !](#)

mia vita".

In questa edizione di UPVIVIUM 2017 anche Coldiretti ha avuto un ruolo importante come partner, così com'è stato nelle precedenti dieci organizzate dal Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano. Fin dal primo anno, infatti, Coldiretti ha riconosciuto il valore di questo progetto come volano delle produzioni agricole di territori marginali come quelli delle Biosfere UNESCO. In questa edizione la menzione speciale è andata al Ristorante Podere Cristina di Lesignano Bagni (Parma) che con la ricetta presentata ha dimostrato di saper valorizzare le produzioni agricole locali con particolare attenzione alla biodiversità all'insegna della tradizione gastronomica locale.

Di seguito la composizione delle giurie e la classifica definitiva dei ristoranti assegnata dalla Giuria Tecnica

GIURIA DEI GIORNALISTI

Piergiorgio Felletti

Donatella Luccarini

Lorenzo Rizzieri

Nereo Pederzoli

Giuseppe Casagrande

Francesca Negri

Doris Corsini

Damiano Ferretti

Sabrina Schanchi

GIURIA TECNICA

Gianfranco Pederzoli: Presidente Riserva di Biosfera Alpi Ledrensi e Judicaria

Rolando Paganini: Riserva di Biosfera Appennino Tosco - Emiliano

Andrea Piccoli: Docente di sala Riserva di Biosfera Delta Po

Paolo Lopriore: Chef e membro del Comitato Scientifico di ALMA

Luca Govoni: Docente di storia e cultura della gastronomia e della cucina italiana

Classifica definitiva assegnata dalla Giuria Tecnica

Primo	BETTOLINO DI FOCE
Secondo	MONTAGNA VERDE
Terzo	RISTORANTE DON PEDRO
Quarto	PODERE CONTI
Quinto	IL PENTAGRAMMA
Sesto	COMANO CATTONI HOLIDAY
Settimo	PODERE CRISTINA
Ottavo	ALBERGO MAGGIORINA
Nono	FATTORIA DEGLI ANIMALI

Di seguito il video di presentazione del progetto e quello della gara di ieri

<https://vimeo.com/261818593>

https://www.youtube.com/watch?v=1V8P_E3McDc&feature=youtu.be

